



**PENTOLA** IT

**MANUALE PER L'UTILIZZO**

**POT** EN

**OPERATING INSTRUCTIONS**

**MARMITE** FR

**INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT**

**MARMITA** ES

**INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO**

**KOCHKESSEL** DE

**BETRIEBSANLEITUNG**

**MARMITA** PT

**INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO**

**GARNEK** PL

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**PAN** NL

**GEBRUIKSHANDLEIDING**

**КОТЕЛ** RU

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

G1009  
G1509  
G50I77/G100I9  
G150I9

G100T9  
G150T9  
G100IT9  
G150IT9



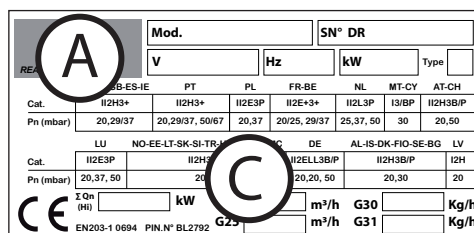
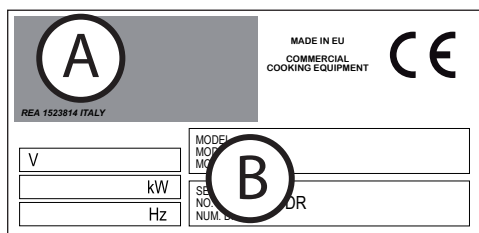
0.

IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO - DOCUMENT IDENTIFICATION  
 IDENTIFICATION DU DOCUMENT - IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO  
 DOKUMENT-KENNDATEN - IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO  
 IDENTYFIKACJA DOKUMENTU - DOCUMENTIDENTIFICATIE - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТА

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА:	N° 177305  2013 - Rev. 3 - 06/2013
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE:	
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ:	GAS
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ:	2011
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ:	CE

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

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



0.1

QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO - STANDARDS OF REFERENCE TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE - MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA - REFERENZNORMEN - QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA - RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA - TABEL MET NORMREFERENTIES - СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ

	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива ло газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/ЕС ло низковольтному оборудованию	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Directiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/ЕС ло электромагнитной совместимости	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ	EN 437 EN 203-1 EN 203-2	EN 62233/A1:2008; EN 60335-2-37:2002; EN 60335-1/A13:2008;	EN 55014-1:2006; EN55014-2/A1:2001; EN61000-6-2:2005; EN61000-6-3:2007;	DIRETTIVA 2011/65/CE (ROHS) DIRETTIVA 2002/96/CE (RAEE)

PENTOLA

IT

MANUALE PER L'UTILIZZO



06/2013 - Ed 3 - Cod. n° 177305

GAS  
GAZ  
GÁS  
GAZOWY

ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



## **0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO**

### **0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO**

## **1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI**

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

## **2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA**

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

## **3. ISTRUZIONI PER L'USO - 700**

Ubicazione dei principali componenti di controllo e di comando  
Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi

## **3. ISTRUZIONI PER L'USO - 900**

Ubicazione dei principali componenti di controllo e di comando  
Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi

## **3. ISTRUZIONI PER L'USO**

Descrizione dei modi di arresto  
Arresto per anomalia di funzionamento  
Arresto di emergenza  
Arresto durante una fase della lavorazione  
Messa in funzione per il primo avviamento  
Pulizia al primo avviamento  
Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo  
Avviamento alla produzione  
Carico Acqua Intercapedine  
Carico Pentola  
Accensione/Spegnimento, Controllo del Funzionamento, Scarico del Prodotto - 700  
Accensione/Spegnimento, Controllo del Funzionamento, Scarico del Prodotto - 900  
Messa Fuori Servizio

## **4. MANUTENZIONE ORDINARIA**

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

## **5. SMALTIMENTO**

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura  
Smaltimento dei rifiuti

## **Prefazione**

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

Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza (Obbligo-Divieto-Pericolo) sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato. Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore. L'utilizzo di: Figure/Immagine/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

## **Scopo del documento**

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

## **Come leggere il documento**

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

## **Conservazione del documento**

Il presente documento è parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa dell'apparecchiatura.

## **Destinatari**

Il presente documento è strutturato ad uso esclusivo dell'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).

## **Programma di addestramento operatori**

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

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

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

## **Predisposizioni a carico del cliente**

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

- predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
- pavimentazione in bolla perfettamente livellata anti sdrucchiolo senza asperità;
- predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
- predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (rete elettrica, rete idrica, rete gas, rete di scarico);
- predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
- illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
- eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;
- impianto di messa a terra conforme alle normative vigenti
- predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

## **Contenuto della fornitura**

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

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

## 1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

---

### **Destinazione d'uso**

L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi "Uso Proprio" se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi "Uso Improprio" e quindi pericoloso. L'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi.

E' assolutamente vietato l'utilizzo della brasiera a scopo di friggitrice.

### **Condizioni consentite per il funzionamento**

L'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzionamento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indicazioni.

L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire in un luogo idoneo, ossia tale da permettere le normali operazioni di conduzione e di manutenzione ordinaria e straordinaria. Occorre pertanto predisporre lo spazio operativo per eventuali interventi manutentivi in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore.

Il locale deve inoltre essere provvisto delle caratteristiche richieste per l'installazione quali:

- la temperatura ambientale dei locali deve essere  $> + 5^{\circ}\text{C}$ ;
- umidità relativa massima: 80%;
- temperatura minima dell'acqua di raffreddamento  $> + 10^{\circ}\text{C}$ ;
- il pavimento deve essere anti sdrucciolo e l'apparecchiatura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti immediatamente a ridosso dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

### **Collaudo e garanzia**

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

Garanzia: l'apparecchiatura è coperta da garanzia per un periodo di 12 mesi, secondo le specifiche riportate nel contratto di vendita. Se durante il periodo di validità, si verificassero funzionamenti difettosi o guasti di parti dell'apparecchiatura che rientrano nei casi indicati dalla garanzia, dopo le opportune verifiche, si provvederà alla riparazione o sostituzione delle parti difettose.

Le parti difettose in garanzia vengono riparate o sostituite gratuitamente. Sono sempre a carico del cliente le spese di trasporto e/o spedizione, nonché le spese di viaggio andata/ritorno relative all'intervento dei tecnici del costruttore nella sede del cliente.

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

Sono esclusi dalla garanzia tutti gli utensili ed i materiali di consumo, eventualmente forniti dal costruttore assieme alle macchine.

Il Costruttore si ritiene responsabile dell'apparecchiatura nella sua configurazione originale.

Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio dell'apparecchiatura, per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale o non autorizzate preventivamente dal costruttore stesso.






### **La garanzia decade nei casi di:**

- Danni provocati dal trasporto e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore via fax o RR e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico specializzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione.

La garanzia inoltre decade in presenza di:

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

### Prefazione

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






### Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

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

## 2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

### Indicazione sui rischi residui

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

	Rischio residuo di folgorazione: Tale rischio sussiste nel caso si debba intervenire su dispositivi elettrici e/o elettronici in presenza di tensione.
	Rischio residuo di ustione: Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con materiali ad alte temperature.
	Rischio residuo di ustione per fuoriuscita materiale Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con 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 della pentola a scopo di friggitrice.

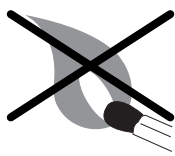
### Modalità operativa per odore di gas nell’ambiente

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

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



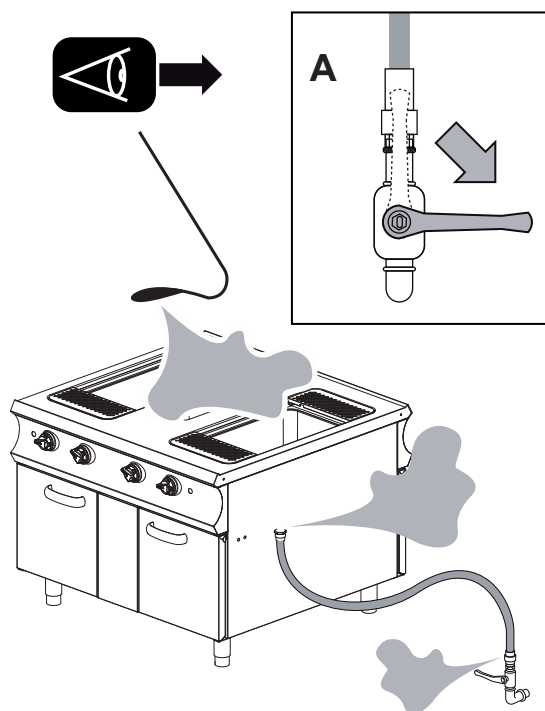
B



C



D

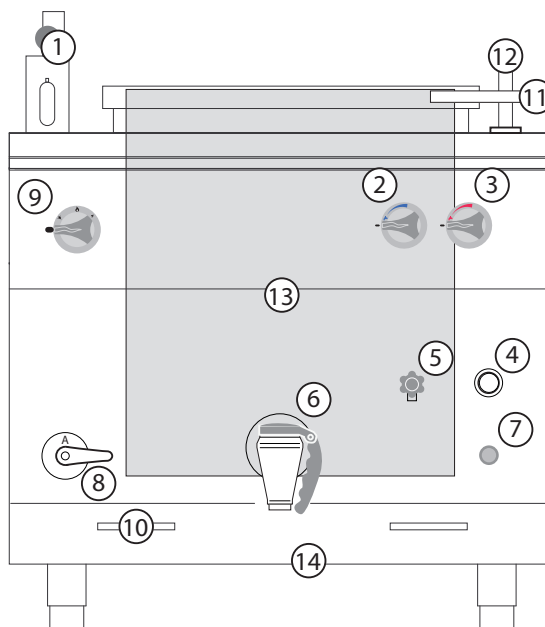




#### Ubicazione dei principali componenti

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

1. Valvola di sicurezza pressione intercapedine.
2. Rubinetto acqua fredda per l'immissione di acqua nel vano cottura.
3. Rubinetto acqua calda per l'immissione di acqua nel vano cottura.
4. Termometro di controllo temperatura acqua intercapedine.
5. Rubinetto di portata a livello e controllo acqua dell'intercapedine.
6. Saracinesca di scarico alimenti dal vano cottura.
7. Valvola per l'accensione (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
8. Saracinesca di carico acqua all'interno dell'intercapedine.
9. Manopola termostato (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
10. Controllo della fiamma pilota (interno apparecchiatura).
11. Maniglione apertura/chiusura coperchio.
12. Convogliatore per l'immissione di acqua nel vano cottura.
13. Vano cottura.
14. Tappo di scarico acqua intercapedine (interno apparecchiatura).



#### Modalità e funzione manopole, saracinesche, pulsanti e indicatori luminosi

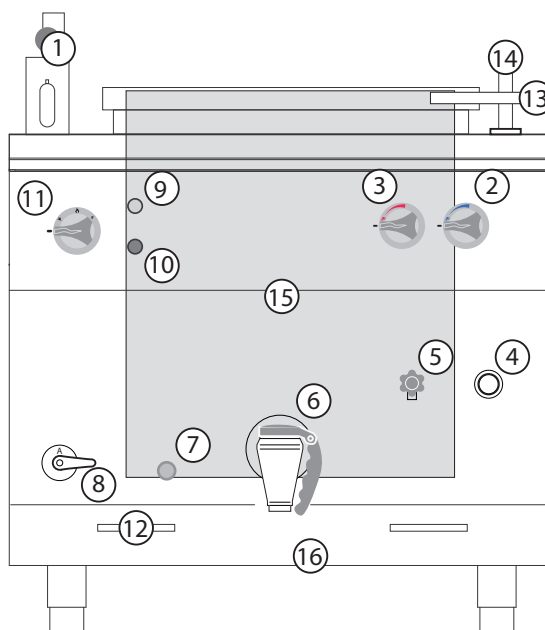
La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.

	<p>Manopola di regolazione fuochi (GAS). Esegue tre diverse funzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Accensione della fiamma pilota e bruciatore.</li> <li>2. Regolazione della fiamma (minimo - massimo).</li> <li>3. Spegnimento dell'apparecchiatura.</li> </ol>
	<p>Pulsante piezoelettrico (GAS). Esegue una sola funzione:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premuto produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota.</li> </ol>
	<p>Manopole riempimento acqua calda e fredda (GAS/ELETTRICO). Funzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apertura flusso dell'acqua.</li> <li>2. Chiusura flusso dell'acqua.</li> </ol>
	<p>Saracinesca riempimento acqua (GAS/ELETTRICO). Funzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apertura flusso per il livellamento dell'acqua all'interno dell'intercapedine.</li> <li>2. Chiusura flusso dell'acqua all'interno dell'intercapedine.</li> </ol>
	<p>Rubinetto livello acqua intercapedine (GAS/ELETTRICO). Funzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rubinetto per il controllo e la regolazione del livello dell'acqua nell'intercapedine.</li> </ol>

### Ubicazione dei principali componenti

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

1. Valvola di sicurezza pressione intercapedine.
2. Rubinetto acqua fredda per l'immissione di acqua nel vano cottura.
3. Rubinetto acqua calda per l'immissione di acqua nel vano cottura.
4. Visore di controllo livello acqua intercapedine.
5. Rubinetto di portata a livello e controllo acqua dell'intercapedine.
6. Saracinesca di scarico alimenti dal vano cottura.
7. Valvola per l'accensione (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
8. Saracinesca di carico acqua all'interno dell'intercapedine.
9. Indicatore luminoso giallo (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
10. Indicatore luminoso verde (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
11. Manopola termostato (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
12. Controllo della fiamma pilota (interno apparecchiatura).
13. Maniglione apertura/chiusura coperchio.
14. Convogliatore per l'immissione di acqua nel vano cottura.
15. Vano cottura.
16. Tappo di scarico acqua intercapedine (interno apparecchiatura).





### Modalità e funzione manopole, saracinesche, pulsanti e indicatori luminosi

La disposizione dei tasti nelle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.

	Manopola di regolazione fuochi (GAS). Esegue tre diverse funzioni: 1. Accensione della fiamma pilota e bruciatore. 2. Regolazione della fiamma (minimo - massimo). 3. Spegnimento dell'apparecchiatura.
	Manopola di controllo temperatura acqua intercapedine (GAS). Esegue due diverse funzioni: 1. Regolazione della temperatura dell'acqua nell'intercapedine. 2. Arresta il riscaldamento dell'acqua nell'intercapedine.
	Pulsante piezoelettrico (GAS). Esegue una sola funzione: 1. Premuto produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota.
	Valvola accensione e spegnimento (GAS). Esegue tre diverse funzioni: 1. Accensione Piezoelettrica: Immette gas e produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota. 2. Accensione Bruciatore: Immette gas nel circuito riscaldante. 3. Posizione Zero: Arresta l'afflusso di gas alla fiamma pilota.
	Manopole riempimento acqua calda e fredda (GAS/ELETTRICO). Funzioni: 1. Apertura flusso dell'acqua. 2. Chiusura flusso dell'acqua.
	Saracinesca riempimento acqua (GAS/ELETTRICO). Funzioni: 1. Apertura flusso per il livellamento dell'acqua all'interno dell'intercapedine. 2. Chiusura flusso dell'acqua all'interno dell'intercapedine
	Rubinetto livello acqua intercapedine (GAS/ELETTRICO). Funzioni: 1. Rubinetto per il controllo e la regolazione del livello dell'acqua nell'intercapedine.
1.  2.	Indicatori luminosi. 1. Giallo: Indica una fase di riscaldamento - 2. Verde: Indica una fase di funzionamento

### 3. ISTRUZIONI PER L'USO

#### Descrizione dei modi di arresto

	Nelle condizioni di arresto per anomalia di funzionamento e di emergenza è obbligatorio, nel caso di imminente pericolo, chiudere tutti i dispositivi di blocco delle linee di alimentazione a monte dell'apparecchiatura (Elettrica-Idrica-Gas).
	Il disegno illustra le varie posizioni che assumono le manopole durante l'arresto di emergenza (A1-B1-C1-D1-E1) e l'arresto durante una fase della lavorazione (A2-B2-C2-D2-E2).

#### Arresto per anomalia di funzionamento

##### Termostato di sicurezza

Dotazione di serie sui seguenti modelli:

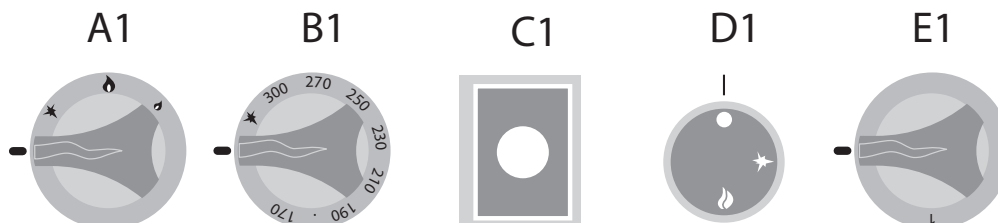
- Friggitrice (presente su tutti i modelli)
- Brasiera (presente su tutti i modelli)
- Pentola (presente su tutti i modelli)
- Cuocipasta (solo su modello Elettrico)
- Cucina (presente su tutti i modelli con forno elettrico)
- Frytop presente su tutti i modelli elettrici (solo per 900)
- Pietra lavica (non presente)
- Bagnomaria (non presente)
- Tutta piastra (solo per 900: presente su tutti i modelli con forno gas)

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

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

#### Arresto di emergenza

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

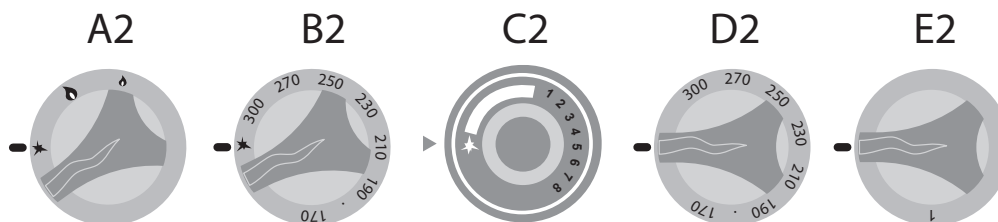


#### Arresto durante una fase della lavorazione

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







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

(Vedi modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).



### 3. ISTRUZIONI PER L'USO




#### Messa in funzione per il primo avviamento

	L'apparecchiatura al primo avviamento e dopo un fermo prolungato nel tempo, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo (Vedi Manutenzione Ordinaria).
    	<b>Pulizia al primo avviamento</b>  Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti.  Rimuovere manualmente la pellicola protettiva di rivestimento esterno e pulire accuratamente tutte le parti esterne dell'apparecchiatura. Al termine delle operazioni descritte per la pulizia delle parti esterne, è necessario procedere come descritto in "Pulizia Giornaliera" (Vedi Manutenzione Ordinaria).

#### Messa in funzione giornaliera

Procedura:


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

	All'interno della rete di alimentazione gas (se mai utilizzata o utilizzata molto sporadicamente) possono formarsi delle bolle d'aria, è indispensabile predisporre l'impianto in modo da eliminare questo inconveniente.
	Per liberare l'aria all'interno della tubatura è sufficiente aprire la lucchettatura di rete, ruotare tenendo premuta la manopola dell'apparecchiatura in posizione piezoelettrica, posizionare una fiamma (fiammifero o altro) sul pilota e attendere l'accensione.
	Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola in posizione "massimo" per qualche secondo in modo da stabilizzare la fiamma. Al termine della procedura riposizionare la manopola in posizione "Zero" e se del caso, chiudere la saracinesca di rete.







#### Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

Procedura:

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

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




#### Avviamento alla produzione

	Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale su: vano cottura - piano cottura - recipienti o materiale trattato.
	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.
	E' assolutamente vietato l'utilizzo della pentola a scopo di friggitrice.
	L'apparecchiatura deve essere utilizzata con l'ausilio di acqua potabile all'interno dell'intercapedine e del vano cottura, ogni altro utilizzo è considerato uso improprio e quindi pericoloso.
	Alla prima accensione attendere che la possibile formazione d'aria all'interno del circuito gas fuoriesca completamente dal condotto.

#### Carico Acqua Intercapedine

Nei modelli previsti ruotare in posizione di scarico (Aperto) il rubinetto di controllo dell'acqua dell'intercapedine (Fig. 1 A).

Ruotare in posizione carico (Aperto) la saracinesca di riempimento acqua all'interno dell'intercapedine (Fig. 2 A).


	Verificare quotidianamente la presenza di acqua nell'intercapedine e, se del caso, agire sulla saracinesca di carico e sul rubinetto di controllo.
	La capienza d'acqua contenuta nell'intercapedine è di 8,5 litri per la 700. Per la 900 è di 13 o 17 litri, a seconda dei modelli.
	Il completo riempimento dell'intercapedine in fase di carico acqua viene segnalato dalla fuoriuscita d'acqua del rubinetto di controllo (Fig. 1 B1).

A riempimento avvenuto chiudere contemporaneamente la saracinesca di carico e il rubinetto di controllo acqua nell'intercapedine (Fig. 1-2 B).

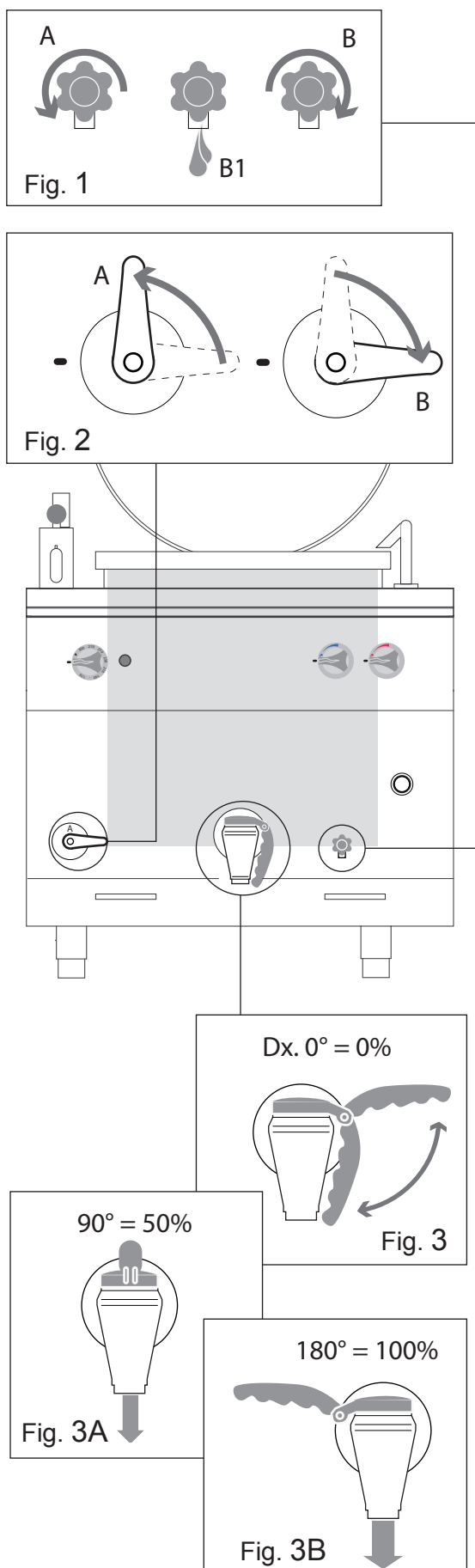
Terminate con successo le operazioni di carico acqua all'interno dell'intercapedine, procedere se del caso al carico della pentola.




#### Carico Pentola

Verificare che la saracinesca di scarico vano cottura sia in posizione di "Chiuso" (Fig. 3).

	La saracinesca di scarico si apre alzando la maniglia e ruotandola di 90°/180° (Fig.3A -3B) rispetto alla posizione di valvola chiusa (Fig.3).
---	--

Alzare il coperchio della pentola e procedere con il carico all'interno del vano cottura del materiale da lavorare.





	Nel carico del vano cottura, rispettare il livello di massimo carico indicato all'interno dello stesso vano.
	Non immettere nel vano cottura sale da cucina in grossa pezzatura, depositandosi sul fondo non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente.
	E' possibile immettere acqua (calda e/o fredda) all'interno del vano cottura agendo sulle 2 manopole (Fig.4).

Per effettuare il carico acqua nel vano cottura è necessario:

- Alzare se del caso il coperchio del vano cottura.
- Ruotare il convogliatore in direzione vano cottura (Fig. 5).
- Aprire a scelta (calda-fredda-entrambe) la manopola di carico acqua (Fig. 4A) e riempire la vasca come da esigenza di lavorazione.
- Al termine del riempimento chiudere la/e manopola/e (Fig.4B).
- Riposizionare il convogliatore in modo da non ostacolare la corsa del coperchio di chiusura (Fig. 5).

#### Accensione/Spengimento

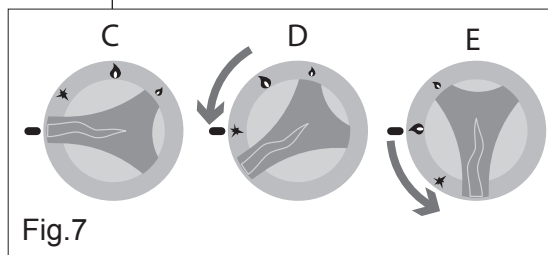
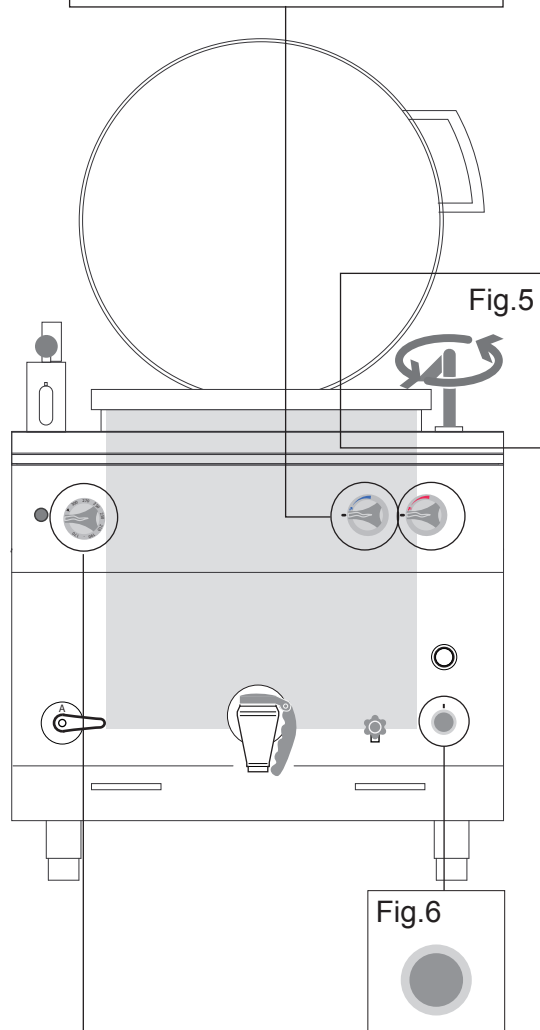
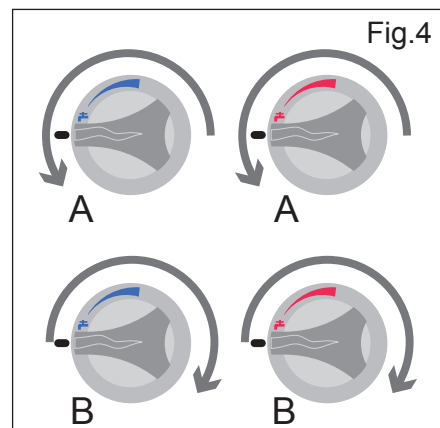
	L'apparecchiatura deve essere accesa dopo aver effettuato il riempimento d'acqua all'interno dell'intercapedine. Non accendere a secco (vedi pagina precedente).
	L'apparecchiatura deve essere accesa dopo aver effettuato il carico d'acqua all'interno del vano di cottura. Non accendere a secco (con il vano cottura vuoto).

Ruotare tenendo premuta la manopola comando bruciatore in posizione piezoelettrica (Fig.7D).





Contemporaneamente alla rotazione della manopola premere il pulsante (Fig.6) per generare la scintilla d'accensione della fiamma pilota.

All'accensione della fiamma pilota (visibile aprendo lo sportellino inferiore dell'apparecchiatura) per regolare la fiamma d'esercizio, ruotare la manopola (Fig.7E) in posizione minimo e/o massimo.

Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 7C) la manopola di accensione per spegnere l'apparecchiatura.




**Controllo Del Funzionamento**

	Durante il funzionamento la temperatura dell'intercapedine viene rilevata dal termometro (Fig.9).
	Durante il funzionamento la pressione presente all'interno dell'intercapedine viene rilevata dal manometro posto sulla valvola (Fig. 8C) e superati i kPa 50 si aziona automaticamente lo sfiato (Fig. 8A).
	La valvola di sicurezza di pressione può essere attivata manualmente agendo sul pomello posto sulla stessa (Fig. 8B), tale operazione consente di diminuire la pressione all'interno del circuito.
	Durante l'esercizio controllare la temperatura, all'occorrenza aggiungere acqua nell'intercapedine agendo sulla saracinesca di carico acqua.

Raggiunta la pressione d'esercizio (evidenziata dallo sfiato della valvola di sicurezza), ruotare la manopola comando bruciatore in posizione di minimo.



Durante l'esercizio controllare il livello dell'acqua all'interno del vano cottura, all'occorrenza portare a livello agendo sulle manopole di carico acqua.

	Nel rabbocco dell'acqua durante il funzionamento permane il rischio residuo di ustione. Utilizzare mezzi adeguati di prevenzione e di protezione.
---	---

Terminate le operazioni di cottura del materiale in lavorazione, per spegnere l'apparecchiatura, ruotare in posizione "Zero" la manopola comando bruciatore.

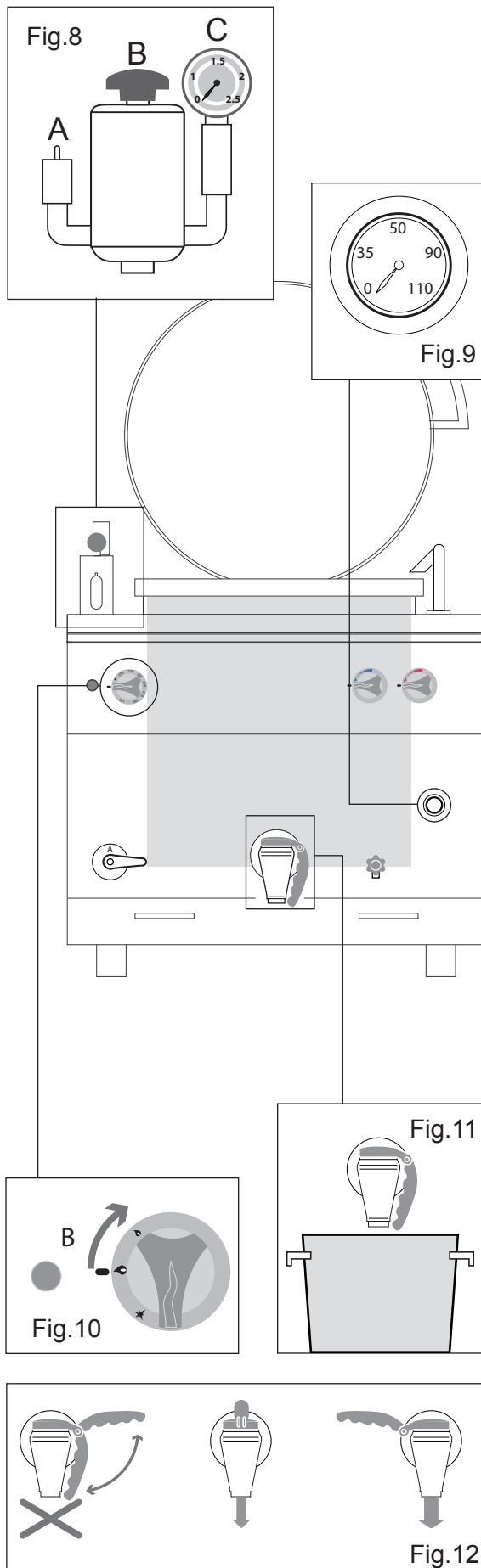
**Scarico del prodotto**




Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 10B) la manopola comando bruciatore.

	Nelle operazioni di scarico prodotto riempire fino a metà capienza il contenitore di raccolta per una sicura movimentazione.
	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.

1. Posizionare un contenitore (Appropriato per materiale e capienza) sotto la saracinesca di scarico (Fig. 11).
2. Sollevare la maniglia e iniziare la rotazione, la maniglia può ruotare di 180° (Vedi Fig. 12).
3. Controllare visivamente il riempimento del contenitore. Una volta riempito per circa 3/4 della capienza totale, chiudere la saracinesca.
4. Posizionare il contenitore in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento il prodotto lavorato.


Ripetere le operazioni 1-2-3-4 fino al completo svuotamento del vano cottura.





	Nel carico del vano cottura, rispettare il livello di massimo carico indicato all'interno dello stesso vano.
	Non immettere nel vano cottura sale da cucina in grossa pezzatura, depositandosi sul fondo non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente.
	E' possibile immettere acqua (calda e/o fredda) all'interno del vano cottura agendo sulle 2 manopole (Fig.4).

Per effettuare il carico acqua nel vano cottura è necessario:

- Alzare se del caso il coperchio del vano cottura.
- Ruotare il convogliatore in direzione vano cottura (Fig. 5).
- Aprire a scelta (calda-fredda-entrambe) la manopola di carico acqua (Fig. 4A) e riempire la vasca come da esigenza di lavorazione.
- Al termine del riempimento chiudere la/e manopola/e (Fig.4B).
- Riposizionare il convogliatore in modo da non ostacolare la corsa del coperchio di chiusura (Fig. 5).

	Nel rabbocco dell'acqua durante il funzionamento permane il rischio residuo di ustione. Utilizzare mezzi adeguati di prevenzione e di protezione.
---	---

### Accensione/Spengimento


	L'apparecchiatura deve essere accesa dopo aver effettuato il riempimento d'acqua all'interno dell'intercapedine. Non accendere a secco (vedi pagina precedente).
	L'apparecchiatura deve essere accesa dopo aver effettuato il carico d'acqua all'interno del vano di cottura. Non accendere a secco (con il vano cottura vuoto).

### Modello con intercapedine (indiretto)

Ruotare tenendo premuta la valvola in posizione piezoelettrica (Fig. 6 D ) fino all'accensione della fiamma pilota.


Dopo circa 20", il mantenimento di accensione della fiamma pilota (Fig. 6), rilasciare il pulsante.

Aprire lo sportello inferiore dell'apparecchiatura e verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota.

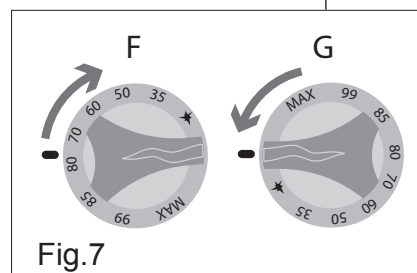
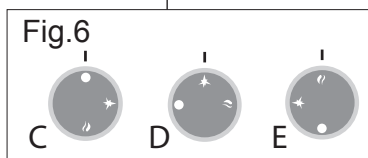
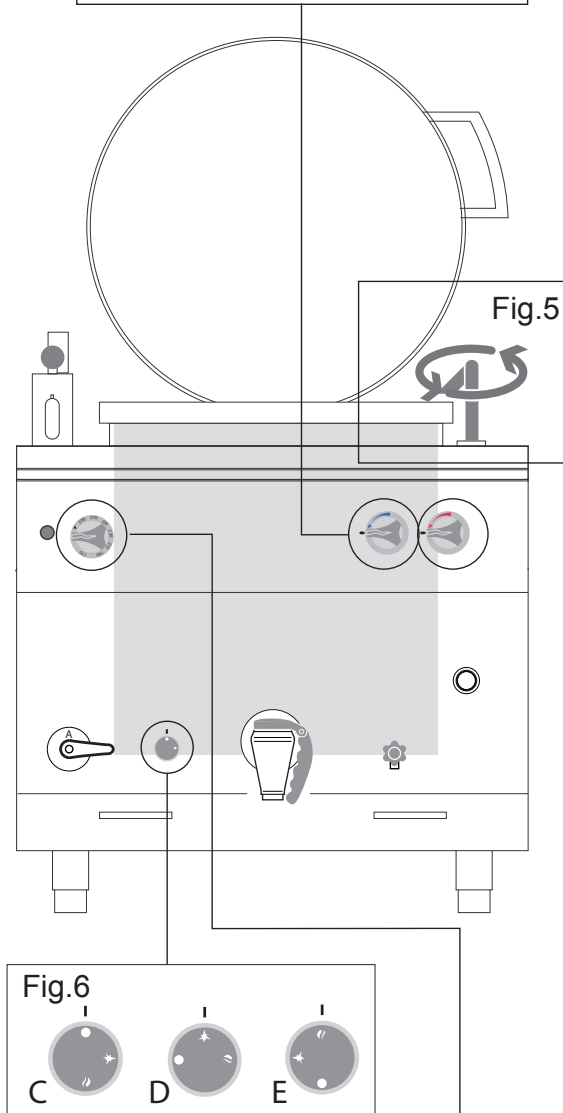
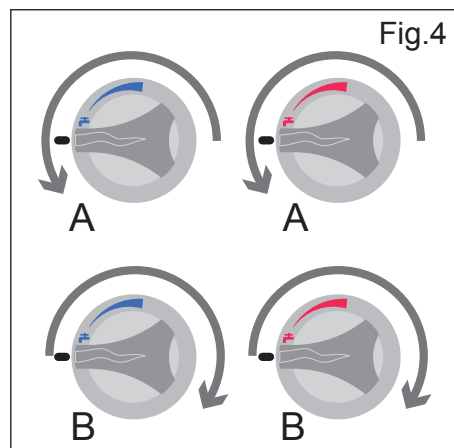
	Se dopo 20" la fiamma pilota si spegne ripetere l'operazione. Nel caso la fiamma pilota non rimanga accesa contattare il servizio di assistenza tecnica.
---	--

Successivamente ruotarla in posizione accensione bruciatore (Fig. 6 E).

Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola per impostare la temperatura dell'acqua nell'intercapedine (Fig. 7 F).

	Terminata la fase di lavoro, è possibile spegnere il bruciatore mantenendo attiva la fiamma pilota ruotando la valvola in posizione piezoelettrica (Fig. 6 D)
---	---

Ruotare in posizione "Zero" la valvola per spegnere il bruciatore e arrestare l'apparecchiatura (Fig. 6 C).






#### Modello senza intercapedine (diretto)


Ruotare tenendo premuta la manopola in posizione piezoelettrica (Fig.9 H).

Contemporaneamente premere il pulsante (Fig. 8) per generare la scintilla d'accensione della fiamma pilota.

Dopo circa 20", il mantenimento di accensione della fiamma pilota, rilasciare il pulsante.

 Se dopo 20" la fiamma pilota si spegne ripetere l'operazione. Nel caso la fiamma pilota non rimanga accesa contattare il servizio di assistenza tecnica.

All'accensione della fiamma pilota (visibile aprendo lo sportello inferiore dell'apparecchiatura) per regolare la fiamma d'esercizio, ruotare la manopola (Fig.9 I) in posizione minimo e/o massimo.

 Terminata la fase di lavoro, in previsione di un nuovo ciclo di produzione, è possibile spegnere il bruciatore mantenendo attiva la fiamma pilota ruotando la manopola in posizione piezoelettrica (Fig. 9 H)

Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 9 G) la manopola per spegnere l'apparecchiatura.

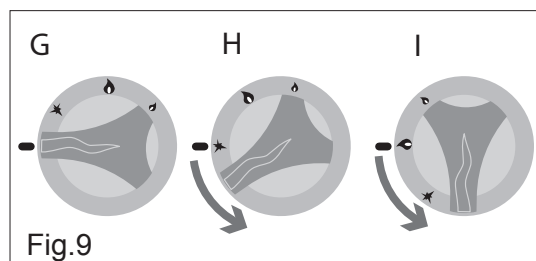


Fig.9

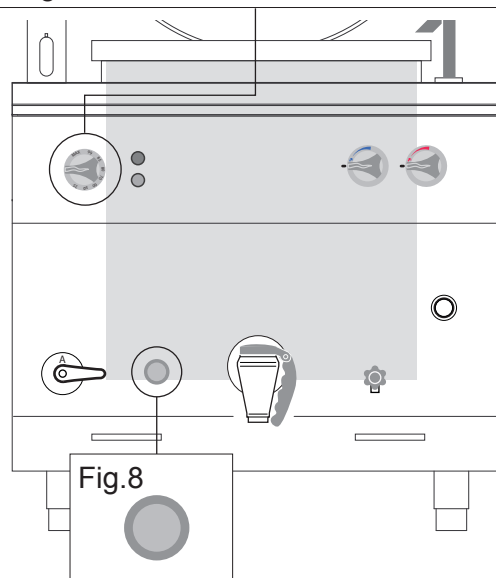




Fig.8


#### Controllo Funzionamento Intercapedine

 Durante il funzionamento il livello dell'acqua dell'intercapedine è rilevata da un visore (Fig.10).

 Durante il funzionamento la pressione presente all'interno dell'intercapedine viene rilevata dal manometro posto sulla valvola (Fig. 11 C) e superati i 50 kPa si aziona automaticamente lo sfiato (Fig. 11 A).

 La valvola di sicurezza di pressione può essere attivata manualmente agendo sul pomello posto sulla stessa (Fig. 11 B), tale operazione consente di diminuire la pressione all'interno del circuito.

Durante l'esercizio controllare il livello dell'acqua attraverso il visore (Fig.10), all'occorrenza portare a livello agendo sulle manopole di carico acqua.

 Nel rabbocco dell'acqua durante il funzionamento permane il rischio residuo di ustione. Utilizzare mezzi adeguati di prevenzione e di protezione.

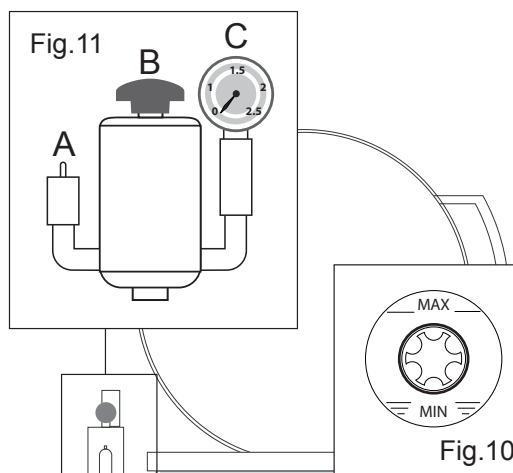
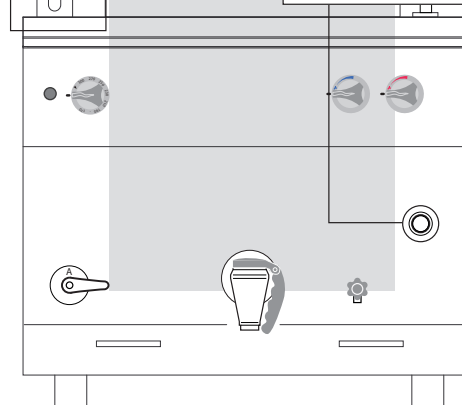


Fig.11

Fig.10



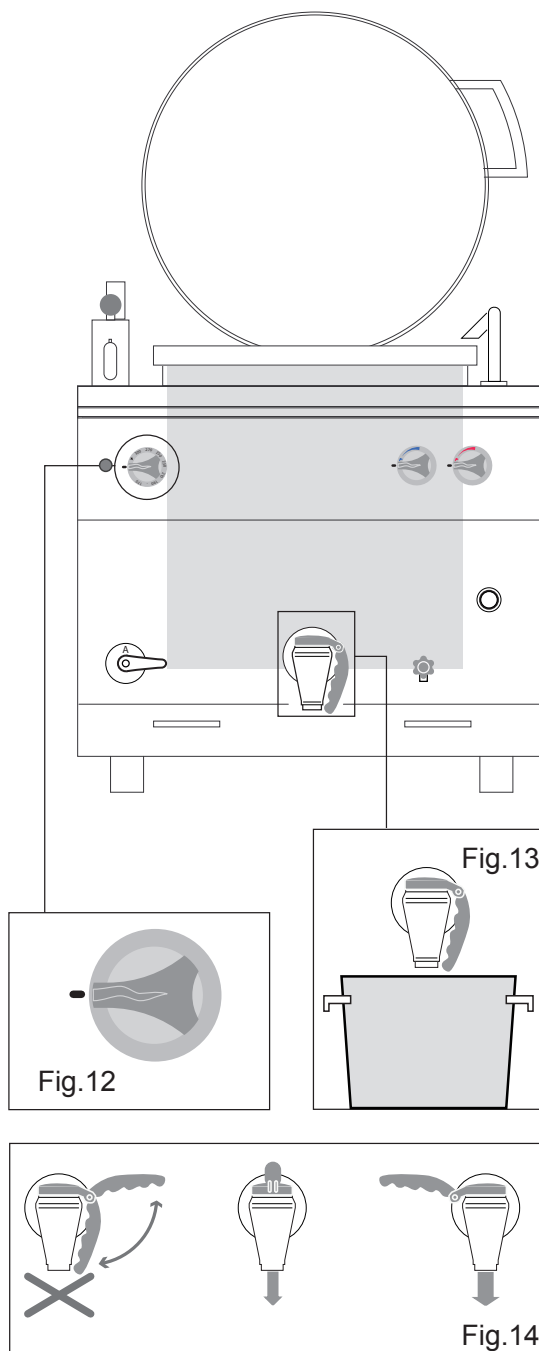
#### Scarico del prodotto

Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 12) la manopola termostato.

	Nelle operazioni di scarico prodotto riempire fino a metà capienza il contenitore di raccolta per una sicura movimentazione.
	Adottare misure di protezione individuali adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.

1. Posizionare un contenitore (Appropriato per materiale e capienza) sotto la saracinesca di scarico (Fig. 13).
2. Sollevare la maniglia e iniziare la rotazione, la maniglia può ruotare di 180° (Vedi Fig. 14).
3. Controllare visivamente il riempimento del contenitore. Una volta riempito per circa 3/4 della capienza totale, chiudere la saracinesca.
4. Posizionare il contenitore in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento il prodotto lavorato.

Ripetere le operazioni 1-2-3-4 fino al completo svuotamento del vano cottura.





### 3. ISTRUZIONI PER L'USO

---

#### Messa fuori servizio

Al termine del ciclo di lavoro, ruotare in posizione "Zero" la manopola comando bruciatore.




















	L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare, rimosso vedi capitolo: "Istruzioni per la pulizia".
	Se presenti, ad ogni fine ciclo di lavoro, gli indicatori luminosi devono rimanere spenti.

Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura vedi "Istruzioni per la pulizia".

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

## 4. MANUTENZIONE ORDINARIA

### Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Se l'apparecchiatura è collegata ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni normative specifiche del paese (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore).
	Per assicurarsi che l'apparecchiatura si trovi in condizioni tecniche perfette, sottoporla almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un tecnico autorizzato dal servizio assistenza.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate. Divieto all'operatore eterogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione di competenza tecnica qualificata ed autorizzata.
 	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate
 	Escludere l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ogni volta che si debba operare in condizioni di sicurezza per effettuare operazioni o interventi di pulizia e di manutenzione.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi.
	L'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti ad uso alimentare, mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante. Il mancato mantenimento in condizioni igieniche ottimali, può essere causa di un deterioramento precoce dell'apparecchiatura e creare situazioni di pericolo.
	Residui di sporco in accumulo vicino alle fonti di calore possono durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura incendiarsi creando situazioni di pericolo. L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso.
	L'effetto chimico del sale e/o aceto o altre sostanze acide, durante la cottura può generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno del vano cottura. L'apparecchiatura a fine ciclo cottura di tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente, abbondantemente risciacquata e asciugata con cura.
	Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
	Il liquido detergente per la pulizia del vano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche: pH maggiore di 12, privo di cloruri/ammoniaca, viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detersivi dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio, del vetro, degli smalti).
	Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti utilizzati, indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).
	Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo.
	In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.
	Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia descritta al seguito, è obbligo che l'operatore abbia preso visione di tutto il documento.
  	Utilizzare le disposizioni normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.



### **Pulizia giornaliera**

Asportare qualsiasi oggetto dal vano cottura.

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

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

Far defluire l'acqua utilizzando la saracinesca di scarico.

Procedere all'apertura della saracinesca di scarico pentola solo dopo aver posizionato un contenitore appropriato (materiale e capienza) sotto la saracinesca.

Riempire fino a metà capienza il recipiente per una sicura movimentazione.

Svuotare il contenitore seguendo le procedure di smaltimento vigenti nel paese di utilizzazione e riposizionare il recipiente svuotato nell'apposito alloggiamento

Ripetere le operazioni descritte sopra fino al completo svuotamento della pentola.

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 per messa fuori servizio prolungata nel tempo**

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

Ad operazioni ultimate, attendere il raffreddamento della macchina e svuotare l'acqua dell'intercapedine tramite l'apposito tappo posto sotto l'intercapedine (vd. sez. 3. Istruzioni per l'uso - Ubicazione dei principali componenti).

Svitare il tappo di scarico solo dopo aver posizionato un contenitore appropriato (materiale e capienza) sotto l'intercapedine.

Riempire fino a metà capienza il recipiente per una sicura movimentazione.

Svuotare il contenitore seguendo le procedure di smaltimento vigenti nel paese di utilizzazione e riposizionare il recipiente svuotato nell'apposito alloggiamento.

Ripetere le operazioni descritte sopra fino al completo svuotamento dell'acqua dall'intercapedine.

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

Quindi:



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









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




Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

## 4. MANUTENZIONE ORDINARIA

### Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza

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

	OPERAZIONI DA ESEGUIRE	FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia al primo avviamento	All'arrivo dopo l'installazione
	Pulizia apparecchiatura	Quotidiana
	Pulizia parti in contatto con generi alimentari	Quotidiana
	Pulizia camino	Annuale
	Controllo termostato	Annuale
	Controllo microswitch	Annuale
	Controllo valvola di sicurezza	Semestrale
	Pulizia piastre (cromate, ghisa)	Quotidiana

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

## Troubleshooting



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

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
Non è possibile accendere l'apparecchio	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'interruttore principale non è inserito</li> <li>E' scattato il differenziale o il magnetotermico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserire l'interruttore principale</li> <li>Ripristinare il differenziale o il magnetotermico</li> </ul>
Non arriva acqua all'interno della vasca cuocipasta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La saracinesca di rete dell'acqua è chiusa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprire la saracinesca di rete dell'acqua.</li> </ul>
L'acqua non viene scaricata dal vano di cottura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lo scarico è intasato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il filtro dello scarico</li> <li>liberare lo scarico da eventuali residui.</li> </ul>
Le pareti interne della vasca sono ricoperte di calcare	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'acqua è troppo dura, l'addolcitore è esaurito.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Collegare l'apparecchiatura ad un addolcitore.</li> <li>Rigenerare l'addolcitore.</li> <li>Decalcificare il vano cottura</li> </ul>
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualità dell'acqua</li> <li>Detergente scadente</li> <li>Risciacquo insufficiente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtrare l'acqua (vedi addolcitore)</li> <li>Utilizzare il detergente consigliato</li> <li>Ripetere il risciacquo</li> </ul>
L'apparecchiatura a gas non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubinetto del gas chiuso.</li> <li>Presenza di aria nella tubazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprire il rubinetto del gas</li> <li>Ripetere le operazioni di accensione</li> </ul>
Gli indicatori luminosi rimangono spenti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'interruttore principale non è inserito</li> <li>E' scattato il differenziale o il magnetotermico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserire l'interruttore principale</li> <li>Ripristinare il differenziale o il magnetotermico</li> </ul>



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.



## 5. SMALTIMENTO

### Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura



OBBLIGO DI SMALTIRE I MATERIALI UTILIZZANDO LA PROCEDURA LEGISLATIVA IN VIGORE NEL PAESE DOVE L'APPARECCHIATURA VIENE SMANTELLATA

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



La messa fuori servizio e lo smantellamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato da personale specializzato.

### Smaltimento dei rifiuti



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

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



POT EN

OPERATING INSTRUCTIONS



06/2013 - Ed 3 - Cod. n° 177305

GAS  
GAZ  
GÁS  
GAZOWY  
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



**0. DOCUMENT IDENTIFICATION**

**0.1 STANDARDS OF REFERENCE**

**1. INFORMATION FOR USERS**

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

**2. GENERAL SAFETY INFORMATION**

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

**3. INSTRUCTIONS FOR USE - 700**

Location of main control components  
Knobs, keys and indicator light modes and functions

**3. INSTRUCTIONS FOR USE - 900**

Location of main control components  
Knobs, keys and indicator light modes and functions

**3. INSTRUCTIONS FOR USE**

Description of stop modes  
Stoppage due to faulty operations  
Emergency stop  
Stoppage during a work phase  
Commissioning  
Cleaning at commissioning  
Daily and prolonged deactivation  
Starting production  
Filling Cavity with Water  
Filling the Pot  
Switch On/Off, Operating Control, Unloading the Product - 700  
Switch On/Off, Operating Control, Unloading the Product - 900  
Deactivation

**4. ROUTINE MAINTENANCE**

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

**5. WASTE DISPOSAL**

Deactivation and scrapping of appliance  
Waste disposal

# 1. INFORMATION FOR USERS

---

## Foreword

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

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

## Purpose of the document

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

## How to read the document

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

## Keeping the document

This document is an integral part of the initial supply. It must therefore be kept and used appropriately during the entire operational life of the appliance.

## Addressees

This document is structured for the exclusive use of the "Generic" operator (Operator with limited responsibilities and tasks). Person authorised and employed to operate the appliance with guards active and capable of performing routine maintenance (cleaning the appliance).

## Operator training program

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

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

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

## Pre-arrangements depending on customer

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

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

## Contents of the supply

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

The supply may vary depending on the order.

# 1. INFORMATION FOR USERS

---

## **Intended use**

The use of the appliance treated in this document must be considered "Proper Use" if used for cooking or regeneration of goods intended for alimentary use; any other use is to be considered "Improper use" and therefore dangerous. The appliance must be used according to the foreseen conditions stated in the contract within the prescribed capacity limits carried in the respective paragraphs.

It is strictly forbidden to use the tilting pan as a fryer.

## **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:

- room temperature  $> + 5^{\circ}\text{C}$ ;
- 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 around the appliance must be fireproof and/or insulated against possible heat sources.

## **Test inspection and warranty**

Test inspection: the appliance was inspected by the manufacturer during assembly at the production site. All inspection certificates will be delivered to the customer.

Warranty: the appliance is covered by a 12-month warranty, according to the details carried on the sales contract. If during the period covered by the warranty, defective operations occur or faulty equipment parts are found which are included in the warranty conditions, after proper verifications, the faulty parts will be repaired or replaced.

The faulty parts covered by the warranty will be repaired or replaced free of charge. The customer will take care of transportation and/or shipping expenses, as well as 2-way trip expenses relative to the interventions of the manufacturer's technicians at the customer's site.

Labour costs relative to the intervention of the manufacturer's technicians at the customer's site for repairing defects covered by the warranty are at the customer's expenses, unless the nature of the defect can easily be taken care of by the customer.

All expendable equipment and materials supplied by the manufacturer together with the unit are excluded from the warranty.






The Manufacturer is liable for the equipment in its original configuration.

The manufacturer will not be held liable for improper use of the appliance, for damage caused ensuing operations not taken into consideration in this manual or without prior authorisation of the manufacturer himself.
















## **The warranty terminates in case of:**

- Damage caused by transportation and/or handling. Should this occur, the customer must inform the dealer and carrier via fax or RR and must write what has happened on the copies of the transportation documents. The specialised technician installing the appliance will assess whether it can be installed depending on the damage. The warranty also terminates in the presence of:
- Damage caused by incorrect installation.
- Damage caused by parts worn due to improper use.
- Damage caused by use of unadvised or non-original spare parts.
- Damage caused by incorrect maintenance and/or lack of maintenance.
- Damage caused by failure to comply with the procedures described in this document.

## Foreword






	The operating instructions have been drawn up for the "Generic" operator (Operator with limited responsibilities and tasks). Person authorised and employed to operate the appliance with guards active and capable of performing routine maintenance (cleaning the appliance).
	The operators who use the appliance must be trained in all aspects concerning its functioning and safety features. They must therefore interact using appropriate methods and instruments, complying with required safety standards.
	This document does not include information regarding transportation, installation and extraordinary maintenance which must be performed by technicians qualified for the relevant operation.
	The "Generic" operator to whom this document is intended must operate on the appliance after the technician has completed installation (transportation, fixing electrical, water, gas and drain connections).
	This document does not include information regarding every modification or variation on the appliance. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.

## Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations

	Upon reception, open the packaging and make sure that the appliance and accessories have been damaged during transportation. If damage is found, report it promptly to the carrier and do not install the appliance. Contact qualified and authorised personnel to report the problem detected. The manufacturer is not liable for damage caused during transportation.
	Prohibition for unauthorised personnel to perform any interventions. Prohibition to perform any type of intervention without first having read the whole documentation.
	Read the instructions before acting.
	Disconnect all supplies (electrical - gas - water) upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions.
	Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. As far as personal protective equipment is concerned, the European Community has issued Directives which the operators must comply with.
	Do not leave flammable objects or material near the appliance.
	Refer to standards in force for disposal of special waste.
	When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: surfaces, trays, processed material.
	Use the cooking vessels in such a way that while the product is cooking, they are in the operator's sight. Liquid containers can spill during cooking, thus creating dangerous situations.
	Failure to keep the appliance in hygienic conditions could cause it to deteriorate quickly, influencing operation and creating dangerous situations.
	It is strictly forbidden to tamper with or remove the plates and pictograms applied to the equipment.
	Store this document carefully, so that it is available for whoever uses the appliance, consulting it when needed.
	The controls on the appliance can only be switched by hand. Damage caused by sharp objects or the likes terminate all and any warranty rights.
	In order to minimise the risk of shocks or fire, do not connect or disconnect the unit with wet hands.A
	Whenever you access the cooking area, always remember that the danger of being burnt persists. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection.

### Indications concerning residual risks

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

	Residual risk of electrocution: This 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 burning due to leaking material This risks remains when unintentionally coming into contact with containers too full of liquids and/or solids which when heated change morphology (passing from a solid state to a liquid state) and can cause burning if used improperly. During work, the containers which are used must be positioned at easily visible levels.
	Residual risk of explosions This risk remains when: <ul style="list-style-type: none"> <li>• there is smell of gas in the room;</li> <li>• appliance used in an atmosphere containing substances which risk exploding;</li> <li>• using food in closed containers (such as jars and cans), if they are not suitable for the purpose;</li> <li>• using with flammable liquids (such as alcohol).</li> </ul>
	Residual risk of fire This risk remains when: <ul style="list-style-type: none"> <li>• the pot is used as a fryer.</li> </ul>

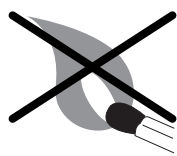
### What to do if you smell gas in the room

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

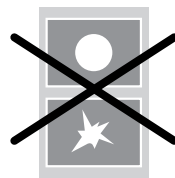
- Immediately cut the gas supply (shut the gas valve, detail A).
- Ventilate the room immediately.
- Do not activate any electrical device in the room (Detail B-C-D).
- Do not activate any device that can produce sparks or flames (Detail B-C-D).
- Use a communication device outside of the room where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



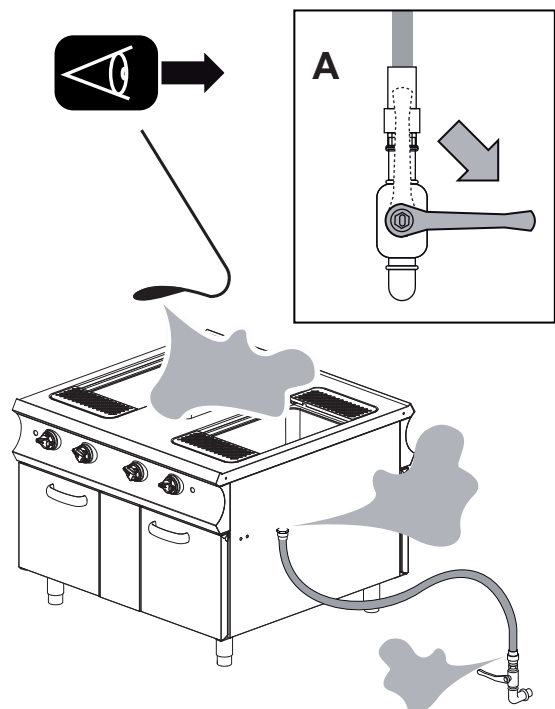
B



C



D

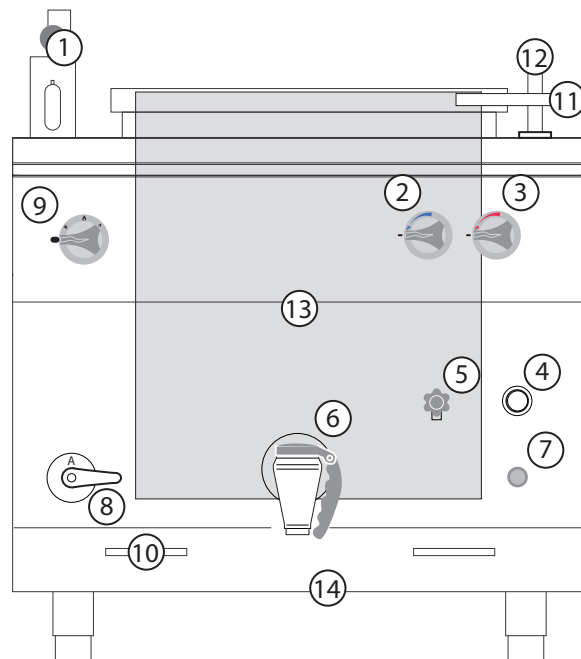


### 3. INSTRUCTIONS FOR USE - 700

#### Location of main components

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

1. Cavity pressure safety valve.
2. Cold water tap for introducing water in cooking compartment.
3. Hot water tap for introducing water in cooking compartment.
4. Cavity water temperature control thermometer.
5. Gate valve for filling and controlling water in the cavity.
6. Gate valve draining foodstuff from cooking compartment.
7. Switch-on valve (see Knobs, keys and indicator light modes and functions).
8. Gate valve filling water into cavity.
9. Thermostat knob (see Knobs, keys and indicator light modes and functions).
10. Pilot light control (inside appliance).
11. Cover opening/closing handle.
12. Pipe for introducing water in cooking compartment.
13. Cooking compartment.
14. Water cavity drainage tap (inside the appliance).



#### Knobs, gate valves, buttons and indicator light modes and functions

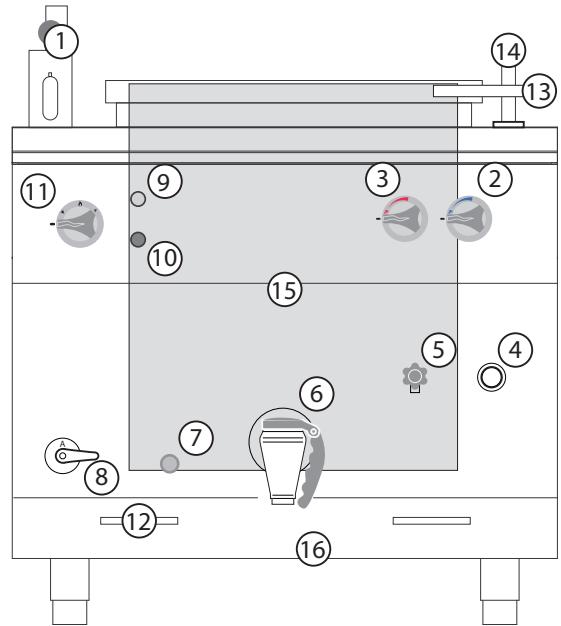
The layout of the figures is purely indicative and can undergo variations.

	<p>Burner regulation knob (GAS). It performs three different functions:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Igniting the pilot light and burner.</li> <li>2. Adjusting the flame (minimum - maximum).</li> <li>3. Turning the appliance off.</li> </ol>
	<p>Piezoelectric button (GAS). It performs one function:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. When pressed, it produces the spark to ignite pilot light.</li> </ol>
	<p>Hot and cold water filling knobs (GAS/ELECTRIC). Functions:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Open water flow.</li> <li>2. Close water flow.</li> </ol>
	<p>Water filling gate valve (GAS/ELECTRIC). Functions:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Open water flow inside cavity to level it.</li> <li>2. Close water flow inside cavity.</li> </ol>
	<p>Water cavity gate valve (GAS/ELECTRIC). Functions:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gate valve to control and adjust the level of water in cavity.</li> </ol>

### Location of main components

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

1. Cavity pressure safety valve.
2. Cold water tap for introducing water in cooking compartment.
3. Hot water tap for introducing water in cooking compartment.
4. Cavity water temperature control thermometer.
5. Gate valve for filling and controlling water in the cavity.
6. Gate valve draining foodstuff from cooking compartment.
7. Switch-on valve (see Knobs, keys and indicator light modes and functions).
8. Gate valve filling water into cavity.
9. Yellow indicator light (see Knobs, keys and indicator light modes and functions).
10. Green indicator light (see Knobs, keys and indicator light modes and functions).
11. Thermostat knob (see Knobs, keys and indicator light modes and functions).
12. Pilot light control (inside appliance).
13. Cover opening/closing handle.
14. Pipe for introducing water in cooking compartment.
15. Cooking compartment.
16. Water cavity drainage tap (inside the appliance).



### Knobs, gate valves, buttons and indicator light modes and functions

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

	Burner regulation knob (GAS). It performs three different functions: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Igniting the pilot light and burner.</li> <li>2. Adjusting the flame (minimum - maximum).</li> <li>3. Turning the appliance of</li> </ol>
	Cavity water temperature control knob (GAS). It performs two different functions: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adjusting water temperature in the cavity.</li> <li>2. Stops the heating of water in the cavity.</li> </ol>
	Piezoelectric button (GAS). It performs one function: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. When pressed, it produces the spark to ignite pilot light.</li> </ol>
	Gas ignition and shut-off valve.. It performs three different functions: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Piezoelectric ignition: Emits gas and produces the spark to ignite pilot light.</li> <li>2. Burner ignition: Emits gas into heating circuit.</li> <li>3. Zero position: Stops the gas flow to the pilot light.</li> </ol>
	Hot and cold water filling knobs (GAS/ELECTRIC). Functions: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Open water flow.</li> <li>2. Close water flow.</li> </ol>
	Water filling gate valve (GAS/ELECTRIC). Functions: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Open water flow inside cavity to level it.</li> <li>2. Close water flow inside cavity.</li> </ol>
	Water cavity gate valve (GAS/ELECTRIC). Functions: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gate valve to control and adjust the level of water in cavity.</li> </ol>
1.  2.	Indicator light 1. Lighting of the indicator signals the heating phase. - 2. Lighting of the indicator signals the operating phase.



### 3. INSTRUCTIONS FOR USE

#### Description of stop modes

	In stoppage conditions caused by faults and emergencies, in the event of imminent danger, it is mandatory to close all the locking devices on the supply lines upstream the appliance (Electrical-Water-Gas).
	The drawing illustrates the various positions the knobs take on during an emergency stop (A1-B1-C1-D1-E1) and stoppage during a working phase (A2-B2-C2-D2-E2).

#### Stoppage due to faulty operations

##### Safety thermostat

Standard supply with following models:

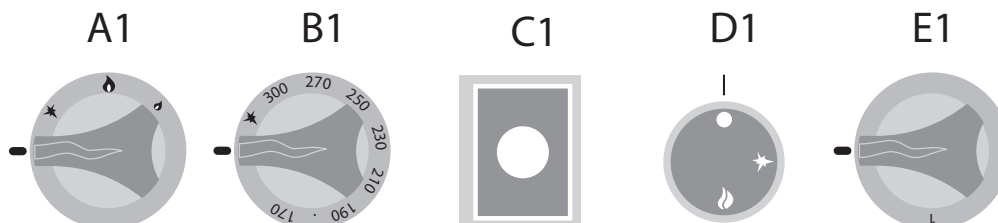
- Fryer (present on all models)
- Tilting Pan (present on all models)
- Pot (present on all models)
- Pasta cooker (only with Electric model)
- Stove (present on all models with electric oven)
- Frytop present on all electric models (only for 900)
- Lava stone (not present)
- Bain-marie (not present)
- All hotplate (only for 900: present on all models with gas oven)

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

**Restarting:** After the problem that triggered the safety thermostat is resolved, the authorised technician can restart the appliance by means of the specific controls.

##### Emergency stop

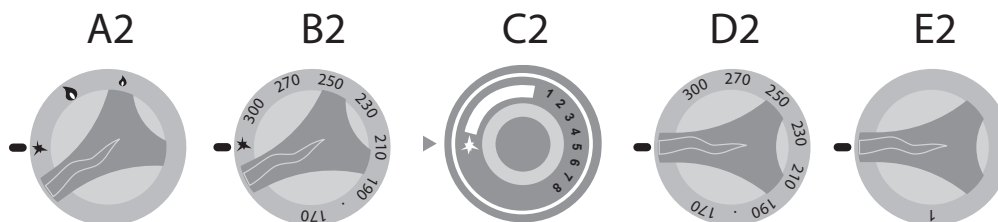
In situations or circumstances which can be dangerous, turn the knob to “Zero” depending on the model (A-B-C-D-E-1). See knobs, keys and indicator light modes and functions.



##### Stoppage during a work phase







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

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



### 3. INSTRUCTIONS FOR USE




#### Commissioning

	When commissioning the appliance and when starting it after a prolonged stop, it must be thoroughly cleaned to eliminate all residue of extraneous material (See Routine Maintenance).
    	<b>Cleaning at commissioning</b> Do not use pressurised or direct water jets to clean the appliance. Remove the outer protective film by hand and thoroughly clean all the outside parts of the appliance. At the end of the operations described for cleaning the outside parts, proceeded as instructed in "Daily Cleaning" (See Routine Maintenance).

#### Daily activation

Procedure:


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

	Air bubbles may form inside the gas supply network (if never used or used every now and then). The plant must be set so as to eliminate this problem.
	In order to free air in the pipes, open the network lock, turn the knob of the appliance while pressing it in the piezoelectric position, place a flame (match or the likes) on the pilot light and wait for it to ignite.
	When the pilot light has been lit, turn the knob to "maximum" for a few seconds in order to stabilise the flame. Afterwards reposition the knob at "Zero" and, if needed, close the network gate valve.

#### Daily and prolonged deactivation







Procedure:

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

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

### 3. INSTRUCTIONS FOR USE




#### Starting production

	Before proceeding with these operations, see "Daily activation".
	When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: cooking compartment - hob - recipients or material processed.
	Take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed.
	It is strictly forbidden to use the pot as a fryer.
	The appliance must be used with tap water inside the cavity and the cooking compartment. Any other use is improper and therefore dangerous.
	When lighting for the first time, wait for the possible formation of air inside the gas circuit to fully escape from the duct.

#### Filling Cavity with Water

Turn the knob to the drain position (Open) to drain water from the cavity (Fig. 1 A).

Turn the gate valve to the filling position (Open) to fill the cavity with water (Fig. 2 A).


	Check daily for water in the cavity, and if necessary, act on the filling gate valve and on the control drain.
	The cavity holds approximately 8.5 litres for the 700. While the cavity for the 900 holds 13 or 17 litres, according to the model.
	You will know the cavity is completely full when water comes out of the control drain (Fig. 1 B1).

When filling is complete, simultaneously close the filling gate valve and the water control drain in the cavity (Fig. 1-2 B).

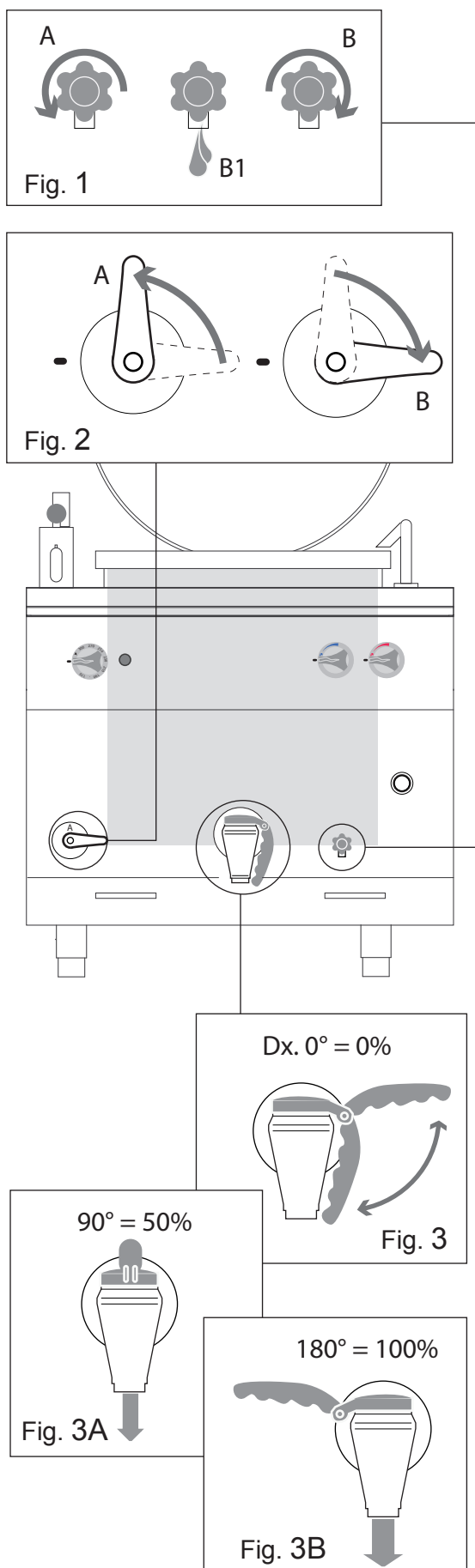
Having successfully filled the cavity with water, proceed filling the pot.

#### Filling the Pot




Make sure that the cooking compartment drainage gate valve is at the "Closed" position (Fig. 3).

	The drainage gate valve opens by lifting the handle and turning it 90°/180° (Fig.3A -3B) respect to the closed position (Fig.3).
---	--

Lift the lid of the pot and fill the cooking compartment with the material to be processed.





### 3. INSTRUCTIONS FOR USE - 700

	When filling the cooking compartment, respect the maximum level indicated on the inside.
	Do not introduce large pieces of kitchen salt into the cooking compartment as it deposits at the bottom and does not completely dissolve.
	Hot or cold water can be introduced into the cooking compartment by acting on the 2 knobs (Fig.4).

In order to fill the cooking compartment with water, you must:

- Lift the lid of the cooking compartment if necessary.
- Turn the pipe in the direction of the cooking compartment (Fig. 5).
- Open the water filling knob at the desired position (hot-cold-both) (Fig. 4A) and fill the tank as needed.
- Close the knob/s when filling is complete (Fig.4B).
- Reposition the pipe so it does not get in the way of the lid when it closes (Fig. 5).

#### Switching On/Off

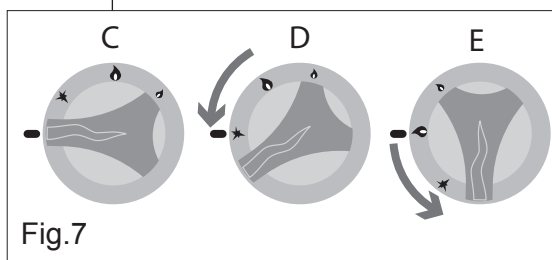
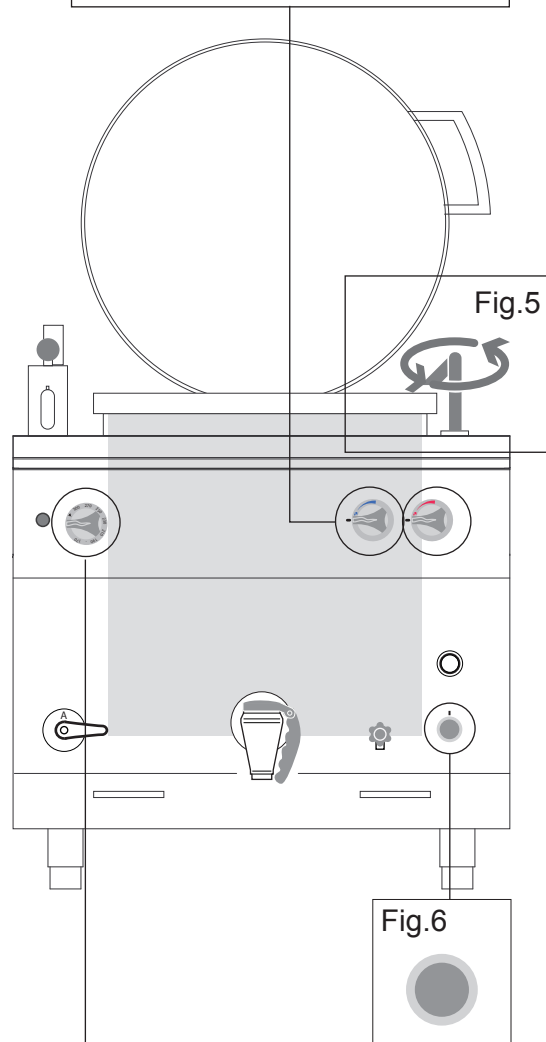
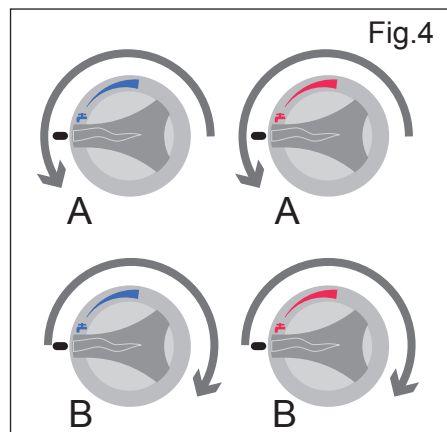
	The appliance must be switched on after having filled the cavity with water. Do not switch it on when empty (see previous page).
	The appliance must be switched on after having filled the cooking compartment with water. Do not switch it on when the cooking compartment is empty.

Turn the burner control knob while holding it in the piezoelectric position (Fig.7B).





At the same time you turn the knob, press the button (Fig.6) to generate the spark which ignites the pilot light.

When the pilot light has been lit (seen through the lower inspection hole of the appliance) turn the knob (Fig.7C) to minimum or maximum to adjust the flame.

Turn the switch-on knob to "Zero" (Fig. 7A) to switch the appliance off.




#### Operating Control

	While the appliance is operating, the temperature inside the cavity is detected by the thermometer (Fig.9).
	The pressure inside the cavity is detected by the pressure gauge placed on the valve (Fig. 8C). If it exceeds kPa 50, the pressure release valve is activated automatically (Fig. 8A).
	The pressure safety valve can be activated manually by turning the knob on top of it (Fig. 8B), thus decreasing pressure inside the circuit.
	During operation, check the temperature and add water to the cavity as needed acting on the water filling gate valve.

When the proper operating pressure has been reached (highlighted by the pressure release of the safety valve), turn the burner control knob to minimum.



During operation, check the level of the water inside the cooking compartment and bring it to the correct level as needed by acting on the water filling knobs.

	Be careful of the residual risk of being burnt while topping up the water. Use adequate prevention and protection equipment.
---	--

When cooking has finished, turn the burner control knob to "Zero" to switch the appliance off.

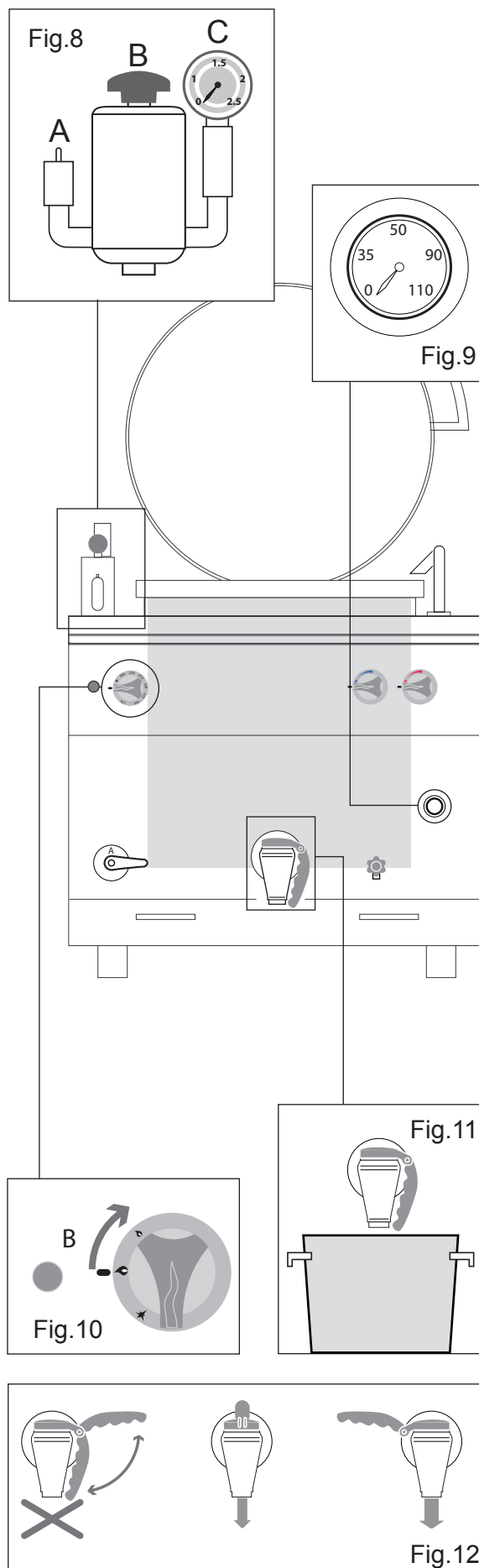
#### Unloading the product

Turn the burner control knob to "Zero" (Fig. 10B).




	When unloading the product, fill the collection recipient halfway for safe handling.
	Take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed.

1. Place a recipient (appropriate for the material and capacity) underneath the drainage gate valve (Fig. 11).
2. Lift the handle and begin rotation; the handle can rotate 180° (see Fig. 12).
3. Keep an eye on the filling of the recipient. Once it is filled 3/4 its full capacity, close the gate valve.
4. Put the recipient in a place prepared beforehand to store the cooked product.

Repeat operations 1-2-3-4 until the cooking compartment is empty.




### 3. INSTRUCTIONS FOR USE - 900



	When filling the cooking compartment, respect the maximum level indicated on the inside.
	Do not introduce large pieces of kitchen salt into the cooking compartment as it deposits at the bottom and does not completely dissolve.
	Hot or cold water can be introduced into the cooking compartment by acting on the 2 knobs (Fig.4).

In order to fill the cooking compartment with water, you must:

- Lift the lid of the cooking compartment if necessary.
- Turn the pipe in the direction of the cooking compartment (Fig. 5).
- Open the water filling knob at the desired position (hot-cold-both) (Fig. 4A) and fill the tank as needed.
- Close the knob/s when filling is complete (Fig.4B).
- Reposition the pipe so it does not get in the way of the lid when it closes (Fig. 5).


	Be careful of the residual risk of being burnt while topping up the water. Use adequate prevention and protection equipment.
---	--

#### Switching On/Off

	The appliance must be switched on after having filled the cavity with water. Do not switch it on when empty (see previous page).
	The appliance must be switched on after having filled the cooking compartment with water. Do not switch it on when the cooking compartment is empty.


#### Model with cavity (indirect)

Turn the valve while holding it in the piezoelectric position (Fig. 6 D) until the pilot light is on. After approximately 20" the pilot light stays lit (Fig. 6). Release the button. Open the lower inspection door of the appliance and look to see if the pilot light remains lit.

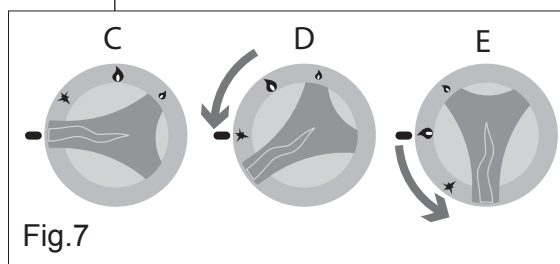
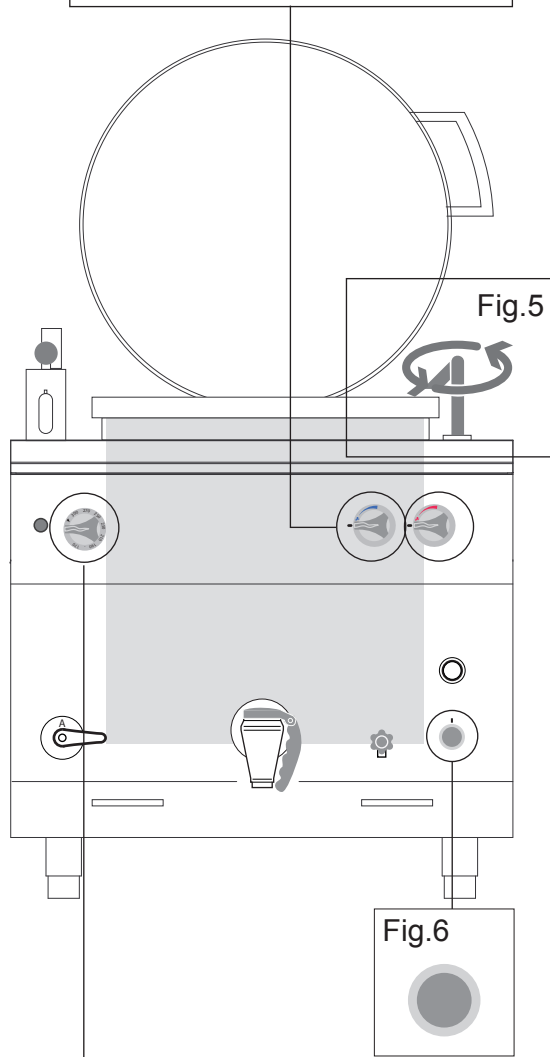
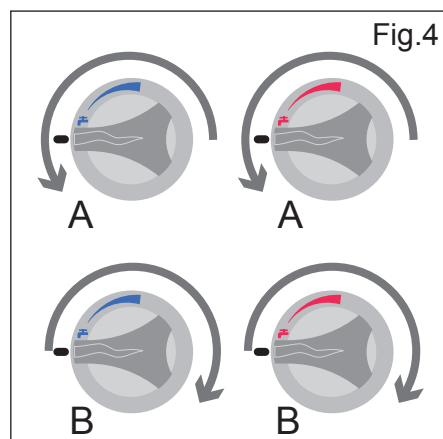
	Repeat the operation if after 20" the pilot light is not yet lit. If the pilot light does not ignite, contact the technical assistance Centre.
---	--

Then turn it to the burner ignition position (Figure 6 E).

After the pilot light has been turned on, turn the knob to set the temperature of the water in the cavity (Fig. 7 F).

	When the work phase is over, the burner can be switched off while leaving the pilot light on by turning the valve to piezoelectric position (Fig. 6 D)
---	--

Turn the valve to "Zero" to switch the burner off and stop the appliance (Fig. 6 C).



### 3. INSTRUCTIONS FOR USE - 900

#### Model without cavity (direct)

Turn the knob while holding it in the piezoelectric position (Fig.9 H).

At the same time, press the button (Fig.8) to generate the spark which ignites the pilot light.

After approximately 20", the pilot light remains lit; release the button.



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

When the pilot light has been lit (seen through the lower inspection door of the appliance) turn the knob (Fig.9 I) to minimum or maximum to adjust the flame.



When the work phase is over, in anticipation of a new cycle of production, the burner can be switched off while leaving the pilot light on by turning the knob to piezoelectric position (Fig. 9 H)

Turn the knob to "Zero" (Fig. 9 G) to switch the appliance off.

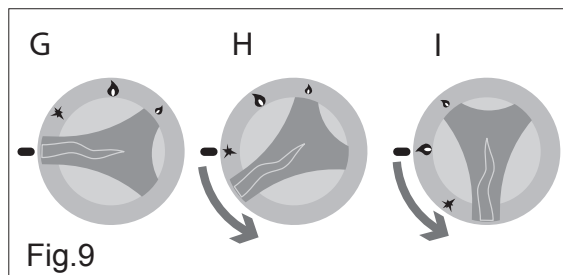


Fig.9

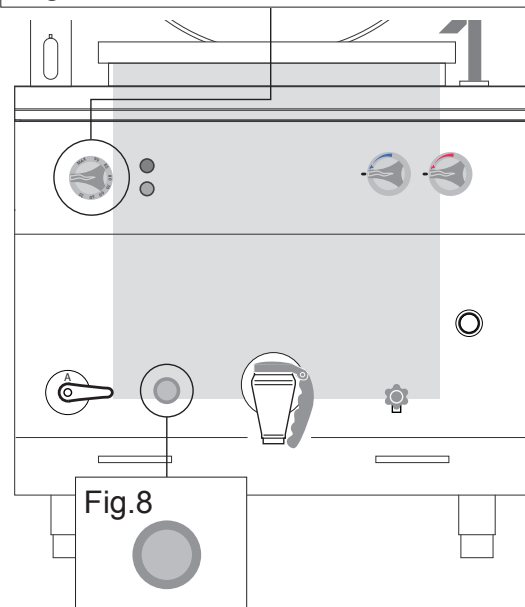


Fig.8

#### Operating Control Cavity



During operation, the level of cavity water is recorded by a visual display (Fig.10).



The pressure inside the cavity is detected by the pressure gauge placed on the valve (Fig. 11 C). If it exceeds kPa 50, the pressure release valve is activated automatically (Fig. 11 A).



The pressure safety valve can be activated manually by turning the knob on top of it (Fig. 11 B), thus decreasing pressure inside the circuit.

During operation, check the level of the water using the visual display (Fig.10), and bring it to the correct level as needed by acting on the water filling knobs.



Be careful of the residual risk of being burnt while topping up the water. Use adequate prevention and protection equipment.

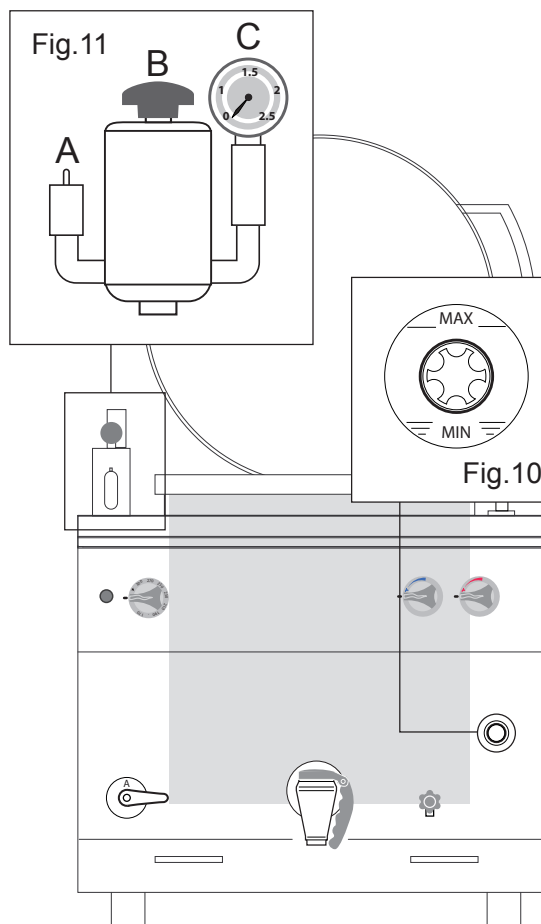


Fig.11

Fig.10

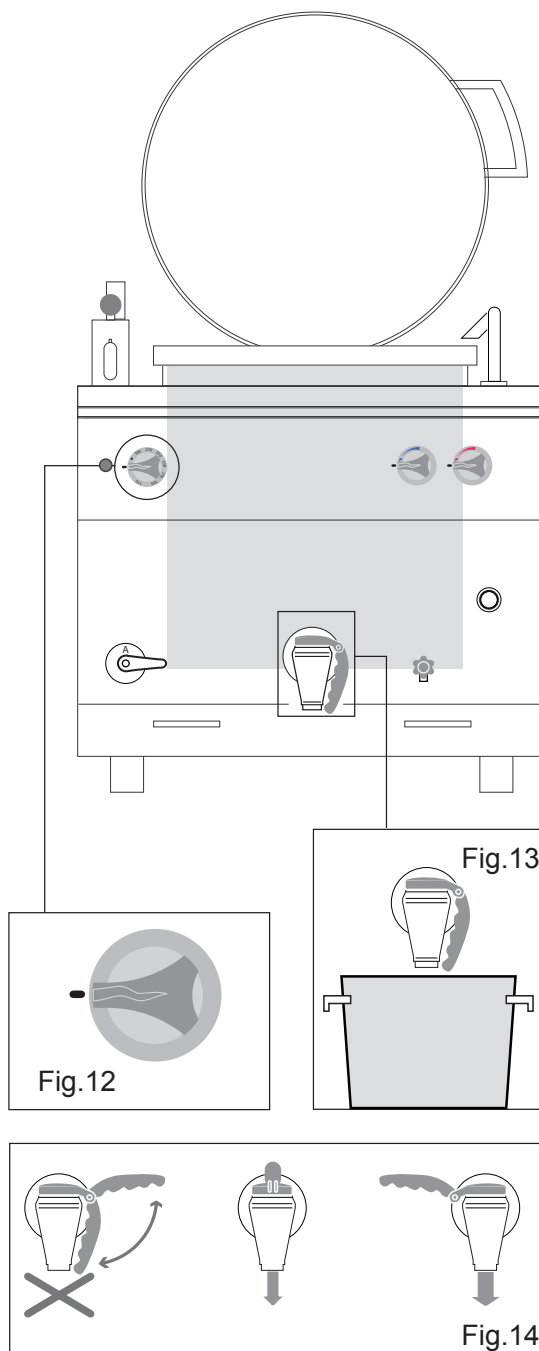
#### Unloading the product

Turn the thermostat knob to “Zero” (Fig. 12).

	When unloading the product, fill the collection recipient halfway for safe handling.
	Take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed.

1. Place a recipient (appropriate for the material and capacity) underneath the drainage gate valve (Fig. 13).
2. Lift the handle and begin rotation; the handle can rotate 180° (see Fig. 14).
3. Keep an eye on the filling of the recipient. Once it is filled 3/4 its full capacity, close the gate valve.
4. Put the recipient in a place prepared beforehand to store the cooked product.

Repeat operations 1-2-3-4 until the cooking compartment is empty.







### 3. INSTRUCTIONS FOR USE

---

#### Deactivation

At the end of the work cycle, turn the burner control knob to "Zero".





















	The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or food deposit removed. See chapter: "Cleaning instructions".
	If present, the indicator lights must be off at the end of the work cycle.

Check the cleanliness and hygiene of the appliance. See "Cleaning instructions".



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

## 4. ROUTINE MAINTENANCE

### Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations



	If the appliance is connected to a flue, the exhaust pipe must be cleaned according to that foreseen by specific regulatory provisions of the country (contact your installer for information).
	To make sure that the appliance is in perfect technical conditions; have it serviced at least once a year by an authorised technician of the assistance service.
	Prohibition for unauthorised personnel to perform any interventions. Prohibition for generic operators to perform operations reserved for qualified and authorised technicians.
 	Whenever you access the cooking area, always remember that the danger of being burnt persists. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection.
 	Disconnect electrical power upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions to perform cleaning or maintenance.
	Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. As far as personal protective equipment is concerned, the European Community has issued Directives which the operators must comply with.
	The appliance is used to prepare food products. Keep the appliance and the surrounding area constantly clean. Failure to keep the appliance in ideal hygienic conditions could cause it to deteriorate quickly and create dangerous situations.
	Filth deposit built up near heat sources can burn during normal use of the appliance and create dangerous situations. The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or food deposit removed.
	The chemical effect of salt and/or vinegar or other acid substances can in the long run cause the inside of the cooking compartment to corrode during cooking. At the end of the cooking cycle of such substances, the appliance must be washed thoroughly with detergent, abundantly rinsed and carefully dried.
	Be careful not to damage stainless steel surfaces. Do not use corrosive products, abrasive material or sharp tools.
	The liquid detergent for cleaning the cooking compartment must have certain chemical features: pH greater than 12, without chlorides/ammonia, viscosity and density similar to water. Use non-aggressive products for cleaning the inside and outside of the appliance (use detergents on the market for cleaning steel, glass and enamel).
	Carefully read the indications carried on the labels of the products used. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed (see the protective equipment carried on the package label).
	Do not use pressurised or direct water jets to clean the appliance. Rinse the surfaces with tap water and dry them with an absorbent cloth or other non-abrasive material.
	In the event of prolonged inactivity, besides disconnecting the supply lines, you must thoroughly clean all the inside and outside parts of the appliance.
	Before performing any of the cleaning operations described hereafter, the operator must have had a look at the whole document.
  	Refer to standards in force for waste disposal.









## 4. ROUTINE MAINTENANCE




	<p><b>Daily cleaning</b></p> <p>Remove everything from the cooking compartment.</p> <p>Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface (cooking compartment, lid and all exposed surfaces) and using a non-abrasive sponge, clean the entire appliance thoroughly by hand.</p> <p>When finished, rinse abundantly with tap water (do not use pressurised and/or direct water jets). Empty the water with the drainage gate valve.</p> <p>Open the pot drainage gate valve only after having placed an appropriate recipient below it.</p> <p>Fill the recipient halfway to handle it safely. Empty the container in compliance with waste disposal procedures in force in the country where the appliance is used and reposition the emptied recipient in its housing.</p> <p>Repeat the aforementioned operations until the pot is empty.</p> <p>When these operations have been performed successfully, dry the cooking compartment carefully using a non-abrasive cloth.</p> <p>If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.</p>
	<p><b>Cleaning for prolonged deactivation</b></p> <p>When the appliance remains idle for a long time, perform all the described daily cleaning procedures.</p> <p>When operations have finished, wait for the machine to cool down and empty the water cavity using the tap located under the cavity (see sec. 3. Instructions for use - Location of main components).</p> <p>Unscrew the drainage tap after positioning a suitable container (material and capacity) under the cavity.</p> <p>Fill the recipient halfway to handle it safely. Empty the container in compliance with waste disposal procedures in force in the country where the appliance is used and reposition the emptied recipient in its housing.</p> <p>Repeat the aforementioned operations until the water cavity is empty.</p> <p>When the operations are over, protect the parts more exposed to oxidation doing as follows. Therefore:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Use lukewarm water with a bit of soap to clean the parts;</li><li>• Rinse the parts thoroughly, without using pressurised and/or direct water jets.</li><li>• Dry the surfaces carefully using non-abrasive material;</li><li>• Pass over all the stainless steel surfaces using a non-abrasive cloth slightly moistened with Vaseline to create a protective coating.</li></ul> <p>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.</p> <p><b>Air out the appliances and rooms regularly.</b></p>

## 4. ROUTINE MAINTENANCE

### Summarised table: qualification - operation - frequency

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

	OPERATION	FREQUENCY
	Cleaning at commissioning	Upon arrival after installation
	Cleaning appliance	Daily
	Cleaning parts in contact with foodstuff	Daily
	Cleaning flue	Yearly
	Checking thermostat	Yearly
	Checking micro switch	Yearly
	Checking safety valve	Every 6 months
	Cleaning hotplates (chromed, cast-iron)	Daily

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

## 4. ROUTINE MAINTENANCE

### Troubleshooting



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

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The appliance does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The master switch is not connected.</li> <li>The residual current device or circuit breaker has tripped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Connect the master switch.</li> <li>Restore the residual current device or circuit breaker.</li> </ul>
Water does not reach the pasta cooker tank.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The waterworks gate valve is shut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open the waterworks gate valve.</li> </ul>
Water does not drain from the cooking compartment.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The drain is clogged.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the drain filter.</li> <li>Free the drain from residues.</li> </ul>
The inner walls of the tank are covered with limestone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The water is too hard; the softener is finished.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Connect the appliance to a water softener.</li> <li>Regenerate the water softener.</li> <li>Descale the cooking compartment.</li> </ul>
The cooking compartment is stained.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quality of the water.</li> <li>Ineffective detergent.</li> <li>Insufficient rinsing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter the water (see water softener).</li> <li>Use the recommended detergent.</li> <li>Rinse once again.</li> </ul>
The gas appliance does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gas valve shut.</li> <li>Air inside pipes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open the gas valve.</li> <li>Repeat the ignition operations.</li> </ul>
The light indicators do not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The master switch is not connected.</li> <li>The residual current device or circuit breaker has tripped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Connect the master switch.</li> <li>Restore the residual current device or circuit breaker.</li> </ul>



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



## 5. WASTE DISPOSAL

### Deactivation and scrapping of appliance



OBLIGATION OF DISPOSING OF MATERIALS USING THE LEGISLATIVE PROCEDURE IN FORCE IN THE COUNTRY WHERE THE APPLIANCE IS SCRAPPED.

In compliance with Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, relating to the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as waste disposal. The symbol of the barred waste bin carried on the appliance or its packaging indicates that the product at the end of its useful life it must be disposed of separately from other waste.

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



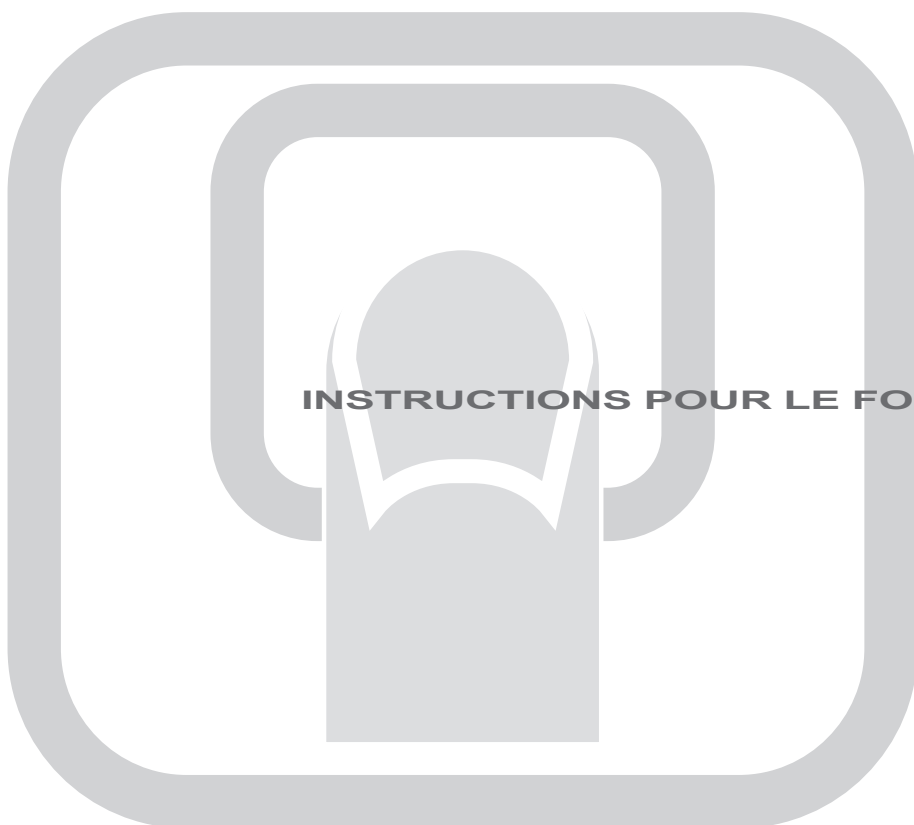
Specialised personnel is in charge of deactivation and scrapping of the appliance.

### Waste disposal



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

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



**INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT**

**MARMITE** **FR**



06/2013 - Ed 3 - Cod. n° 177305

**GAS**  
**GAZ**  
**GÁS**  
**GAZOWY**  
**ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ**



## **0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT**

### **0.1 TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE**

## **1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS**

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

## **2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE**

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

## **3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 700**

Emplacement des principaux composants de contrôle et de commande  
Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux

## **3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 900**

Emplacement des principaux composants de contrôle et de commande  
Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux

## **3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION**

Description des modes d'arrêt  
Arrêt pour anomalie de fonctionnement  
Arrêt d'urgence  
Arrêt pendant une phase d'usinage  
Mise en fonction pour le premier démarrage  
Nettoyage à la première mise en route  
Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps  
Démarrage de la production  
Chargement Eau Interstice  
Chargement Marmite  
Allumage/Arrêt, Contrôle du Fonctionnement, Déchargement du Produit - 700  
Allumage/Arrêt, Contrôle du Fonctionnement, Déchargement du Produit - 900  
Mise en Hors Service

## **4. MAINTENANCE ORDINAIRE**

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

## **5. ELIMINATION**

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



# 1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

---

## Préface

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

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

## Objectif du document

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

## Comment lire le document

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

## Conservation du document

Ce document fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

## Destinataires

Ce document est structuré à usage exclusif de l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des mentions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

## Programme de formation des opérateurs

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

En fonction de la demande, les cours de préparation pourront être effectués auprès de l'établissement du fabricant ou de l'utilisateur:

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

## Prédispositions à la charge du client

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

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

## Contenu de la fourniture

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

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

### **Destination d'usage**

L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer "Usage Propre" si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer "Usage Impropre" et donc dangereux. L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants.

Il est absolument interdit d'utiliser la sauteuse comme friteuse.

### **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:

- la température ambiante des locaux doit être  $> + 5^{\circ}\text{C}$  ;
- l'humidité relative maximum: 80% ;
- la température minimale de refroidissement  $> + 10^{\circ}\text{C}$  ;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- Les murs tout près de l'appareil doivent être ignifugés et/ou isolés d'éventuelles sources de chaleur.

### **Contrôle et garantie**

Contrôle: l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production. Tous les certificats relatifs au contrôle effectué, seront remis au client.

Garantie: l'appareil est couvert par une garantie de 12 mois, selon les spécifications reportées dans le contrat de vente. Si pendant la période de validité se vérifiaient des fonctionnements défectueux ou des pannes des parties de l'appareil qui entrent dans les cas indiqués par la garantie, on procédera à la réparation et au remplacement des parties défectueuses, après les vérifications opportunes.

Les parties défectueuses en garantie sont réparées ou remplacées gratuitement. Les frais de transport et/ou d'expédition sont toujours à la charge du client, ainsi que les frais de déplacement aller/retour relatifs à l'intervention des techniciens du fabricant au siège du client.

Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens du fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du fabricant, sauf dans les cas où la nature du défaut soit telle à pouvoir être facilement éliminée sur place par le client.

Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie.

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

### **La garantie déchoit dans les cas où:**






- Dommages provoqués par le transport et/ou le déplacement, si cet évènement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur par fax ou RR et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien spécialisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée.

La garantie déchoit également en présence de:

- Dommages provoqués par une installation erronée.
- Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre.
- Dommages provoqués par l'usage de pièces non conseillées ou non originales.
- Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance.
- Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

## 2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

### Préface

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






### Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

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

## 2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

### Indications sur les risques résiduels

Ayant adopté les règles de "bonne technique de construction" et les dispositions législatives qui règlementent 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 de façon accidentelle avec des conteneurs trop remplis de liquides 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'usage, les conteneurs utilisés doivent être positionnés sur des niveaux facilement visibles.
	Risque résiduel d'explosion Ce risque subsiste avec: <ul style="list-style-type: none"> <li>• la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ;</li> <li>• utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ;</li> <li>• 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 ;</li> <li>• utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).</li> </ul>
	Risque résiduel d'incendie Ce risque subsiste avec: <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilisation de la marmite comme friteuse.</li> </ul>

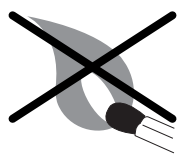
### Modalité opérationnelle pour l'odeur du gaz dans l'environnement

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

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



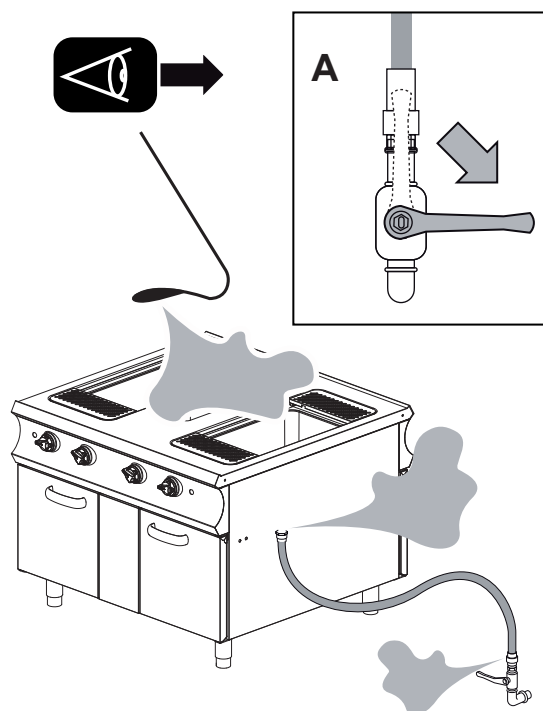
B



C



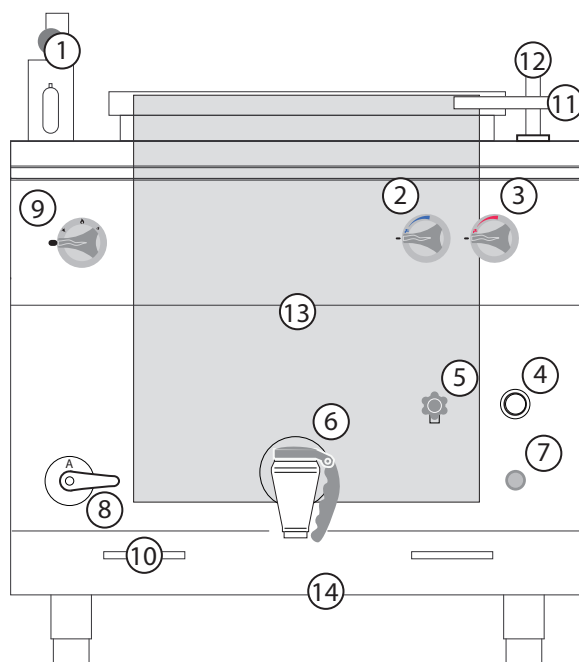
D



#### Emplacement des principaux composants

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

1. Soupape de sécurité pression interstice.
2. Robinet d'eau froide pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
3. Robinet d'eau chaude pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
4. Thermostat de contrôle température eau interstice.
5. Robinet de mise à niveau et de contrôle d'eau de l'interstice.
6. Robinet-vanne d'évacuation des aliments de l'espace de cuisson.
7. Soupape pour l'allumage (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
8. Robinet-vanne d'évacuation d'eau à l'intérieur de l'interstice.
9. Poignée thermostat (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
10. Contrôle de la flamme pilote (à l'intérieur de l'appareil).
11. Poignée ouverture/fermeture couvercle.
12. Convoyeur pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
13. Espace cuisson.
14. Bouchon d'évacuation d'eau de l'interstice (à l'intérieur de l'appareil).



#### Modalité et fonction des poignées, des robinets-vannes, des boutons et des voyants lumineux

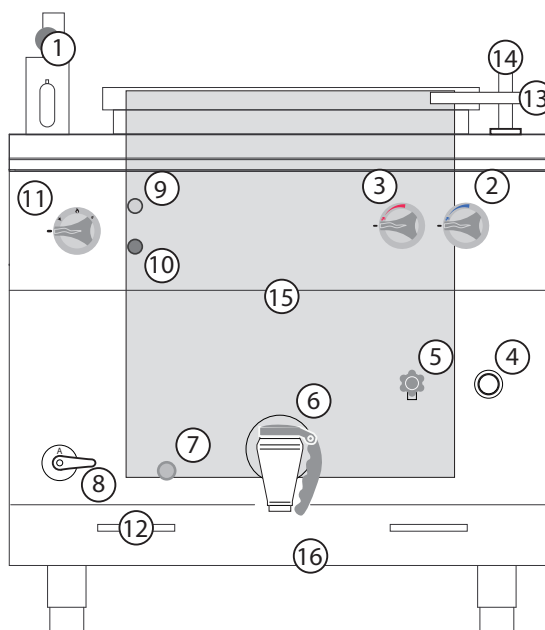
La disposition des touches sur les figures est purement indicative et peut subir des variations.

	<p>Poignée de réglage des feux (GAZ). Exécute trois fonctions diverses:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Allumage de la flamme pilote et brûleur.</li> <li>2. Réglage de la flamme (minimum - maximum).</li> <li>3. Extinction de l'appareil.</li> </ol>
	<p>Bouton piézoélectrique (GAZ). Exécute une seule fonction:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.</li> </ol>
	<p>Poignées de remplissage d'eau chaude et froide (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ouverture flux d'eau.</li> <li>2. Fermeture flux d'eau.</li> </ol>
	<p>Robinets-vanne de remplissage d'eau (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ouverture du flux pour le nivellement de l'eau à l'intérieur de l'interstice.</li> <li>2. Fermeture du flux d'eau à l'intérieur de l'interstice.</li> </ol>
	<p>Robinets niveau d'eau interstice (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Robinet de contrôle et de réglage du niveau d'eau de l'interstice.</li> </ol>

#### Emplacement des principaux composants

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

1. Soupape de sécurité pression interstice.
2. Robinet d'eau froide pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
3. Robinet d'eau chaude pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
4. Thermostat de contrôle température eau interstice.
5. Poignée de mise à niveau et évacuation d'eau de l'interstice.
6. Robinet-vanne d'évacuation des aliments de l'espace de cuisson.
7. Soupape pour l'allumage (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
8. Robinet-vanne d'évacuation d'eau à l'intérieur de l'interstice.
9. Voyant lumineux jaune (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
10. Voyant lumineux vert (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
11. Poignée thermostat (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
12. Contrôle de la flamme pilote (à l'intérieur de l'appareil).
13. Poignée ouverture/fermeture couvercle.
14. Convoyeur pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
15. Espace cuisson.
16. Bouchon d'évacuation d'eau de l'interstice (à l'intérieur de l'appareil).





#### Modalité et fonction des poignées, des robinets-vannes, des boutons et des voyants lumineux

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

	Poignée de réglage des feux (GAZ). Exécute trois fonctions diverses: 1. Allumage de la flamme pilote et brûleur. 2. Réglage de la flamme (minimum - maximum). 3. Extinction de l'appareil.
	Poignée de contrôle température eau interstice (GAZ). Exécute trois fonctions diverses: 1. Réglage de la température d'eau de l'interstice. 2. Arrêt du réchauffement de l'eau dans l'interstice.
	Bouton piézoélectrique (GAZ). Exécute une seule fonction: 1. Appuyé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.
	Soupape d'allumage et d'extinction (GAZ). Exécute trois fonctions diverses: 1. Allumage Piézoélectrique: Emet du gaz et produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote. 2. Allumage Brûleur: Il introduit du gaz dans le circuit chauffant. 3. Position Zéro: Arrête l'afflux de gaz sur la flamme pilote.
	Poignées de remplissage d'eau chaude et froide (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions: 1. Ouverture flux d'eau. 2. Fermeture flux d'eau.
	Robinet-vanne de remplissage d'eau (GAZ/ELECTRIQUE). Fonctions: 1. Ouverture du flux pour le nivellement de l'eau à l'intérieur de l'interstice. 2. Fermeture du flux d'eau à l'intérieur de l'interstice.
	<b>Robinet niveau d'eau interstice (GAZ/ELECTRIQUE).</b> Fonctions: 1. Robinet de contrôle et de réglage du niveau d'eau de l'interstice.
1.  2.	Voyant lumineux: 1. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.- 2. L'éclairage du voyant signale une phase de fonctionnement.

### 3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

#### Description des modes d'arrêt

	Dans les conditions d'arrêt pour anomalie de fonctionnement et d'urgence, il est obligatoire en cas de danger imminent, de fermer tous les dispositifs de blocage des lignes d'alimentation en amont de l'appareil (Electrique-Hydrique-Gaz).
	Le dessin illustre les différentes positions des poignées lors de l'arrêt d'urgence (A1-B1-C1-D1-E1) et l'arrêt durant une phase d'usinage (A2-B2-C2-D2-E2).

#### Arrêt pour anomalie de fonctionnement

##### Thermostat de sécurité

Dotation en série sur les modèles suivants:

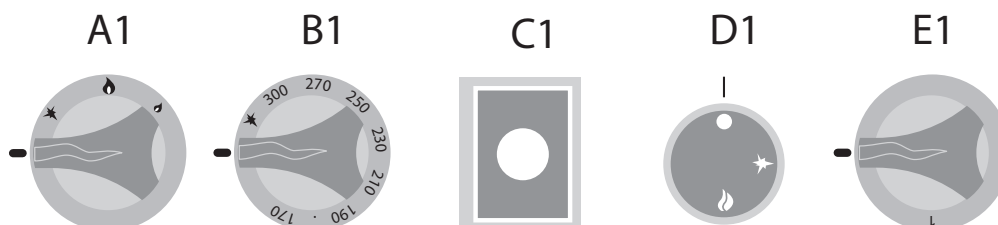
- Friteuse (présent sur tous les modèles)
- Sauteuse (présent sur tous les modèles)
- Marmite (présent sur tous les modèles)
- Cuiseur à pâtes (uniquement sur le modèle Electrique)
- Cuisine (présent sur tous les modèles avec four électrique)
- Frytop présent sur tous les modèles électrique (uniquement pour 900)
- Pierre lavique (non présent)
- Bain marie (non présent)
- Plaques électriques (uniquement pour 900 : présent sur tous les modèles avec four à gaz)

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

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

##### Arrêt d'urgence

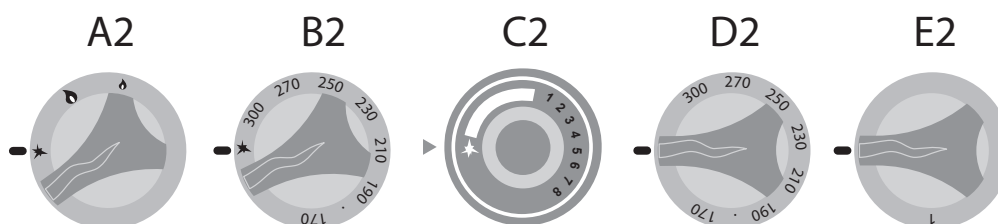
Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, tourner selon le modèle la poignée en position "Zéro" (A-B-C-D-E-1). Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux.









##### Arrêt pendant une phase d'usinage

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

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






### Mise en fonction pour le premier démarrage

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

### Mise en fonction quotidienne

Procédure:


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

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

### Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps

Procédure:







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

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



### 3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION




#### Démarrage de la production

	Avant de procéder aux opérations, voir "Mise en fonction quotidienne".
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: espace cuisson - table de cuisson - récipients ou matériel traité.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Il est absolument interdit d'utiliser la marmite comme friteuse.
	L'appareil doit être utilisé avec de l'eau potable à l'intérieur de l'interstice, toute autre utilisation est considérée comme usage impropre et donc dangereux.
	Au premier démarrage, attendre que la formation possible d'air à l'intérieur du circuit de gaz sorte complètement du conduit.

#### Chargement Eau Interstice

Tourner en position d'évacuation (Ouvert) la poignée pour l'évacuation de l'eau de l'interstice (Fig. 1 A).

Tourner en position de chargement (Ouvert) le robinet-vanne de remplissage d'eau à l'intérieur de l'interstice (Fig. 2 A).


	Vérifier quotidiennement la présence d'eau dans d'interstice et, en cas de nécessité, intervenir sur le robinet-vanne de remplissage et sur le robinet de contrôle.
	La capacité d'eau dans l'interstice est d'environ 8,5 l pour 700. Pour 900, cette capacité est de 13 au 17 l en fonction des modèles.
	Le remplissage complet de l'interstice en phase de remplissage d'eau est signalé par la sortie de l'eau du robinet de contrôle (Fig. 1 B1).

Dès que le remplissage est effectué, fermer simultanément le robinet-vanne de remplissage et le robinet de contrôle d'eau dans l'interstice (Fig. 1-2 B).

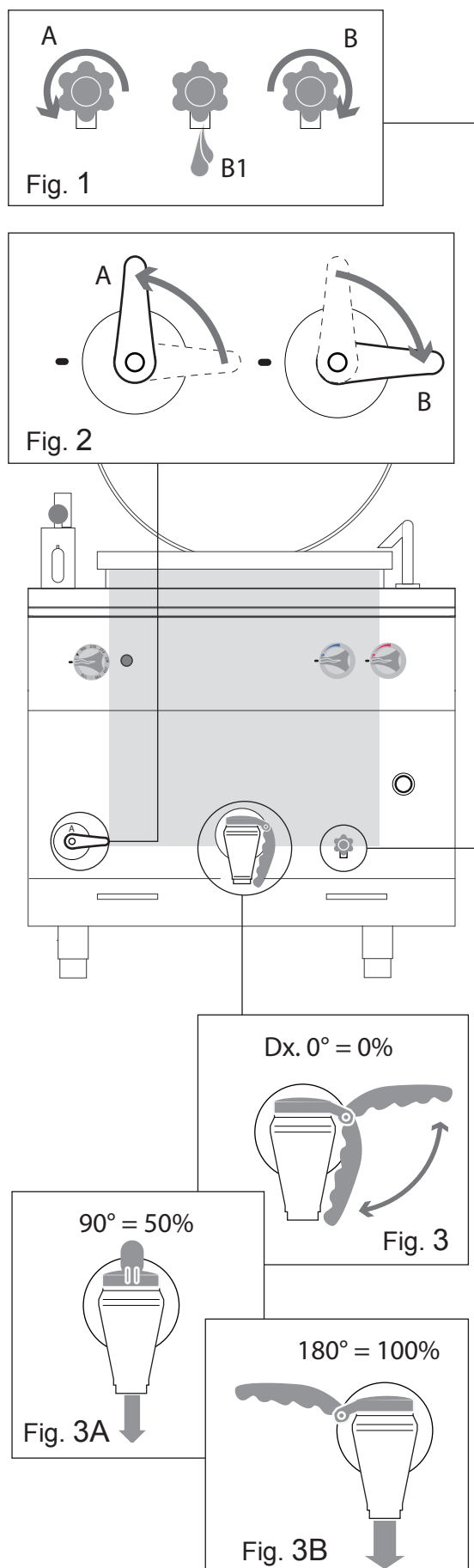
Dès que les opérations de chargement d'eau à l'intérieur de l'interstice sont terminées avec succès, procéder au chargement de la marmite.

#### Chargement Marmite




Vérifier que le robinet-vanne d'évacuation espace cuisson soit en position "Fermé" (Fig. 3).

	Le robinet-vanne d'évacuation s'ouvre en soulevant la poignée et en la tournant de 90°/180° (Fig.3A -3B) par rapport à la position de soupape fermée (Fig.3).
---	---

Lever le couvercle de la marmite et procéder avec le chargement à l'intérieur de l'espace de cuisson du matériel à travailler.





### 3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 700

	Lors du chargement de l'espace de cuisson, respecter le niveau de chargement maximum indiqué à l'intérieur de celui-ci.
	Ne pas mettre dans l'espace de cuisson du gros sel de cuisine, en se déposant sur le fond il ne pourrait pas fondre complètement.
	Il est possible de mettre de l'eau (chaude et/ou froide) à l'intérieur de l'espace de cuisson en agissant sur les 2 poignées (Fig.4).

Pour effectuer le remplissage d'eau dans l'espace cuisson, il faut:

- Lever le couvercle de l'espace de cuisson.
- Tourner le convoyeur en direction de l'espace de cuisson (Fig. 5).
- Ouvrir au choix (chaude-froide-les deux) la poignée de remplissage d'eau (Fig. 4A) et remplir le bac si besoin.
- Au terme du remplissage fermer la/les poignée/s (Fig. 4B).
- Repositionner le convoyeur de façon à ne pas gêner la course du couvercle de fermeture (Fig. 5).

#### Allumage/Arrêt

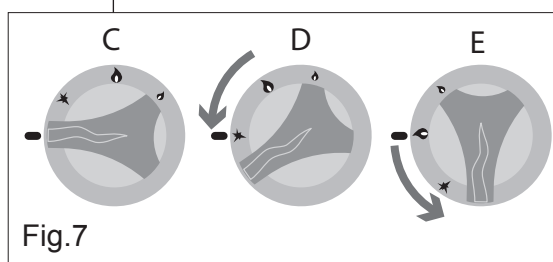
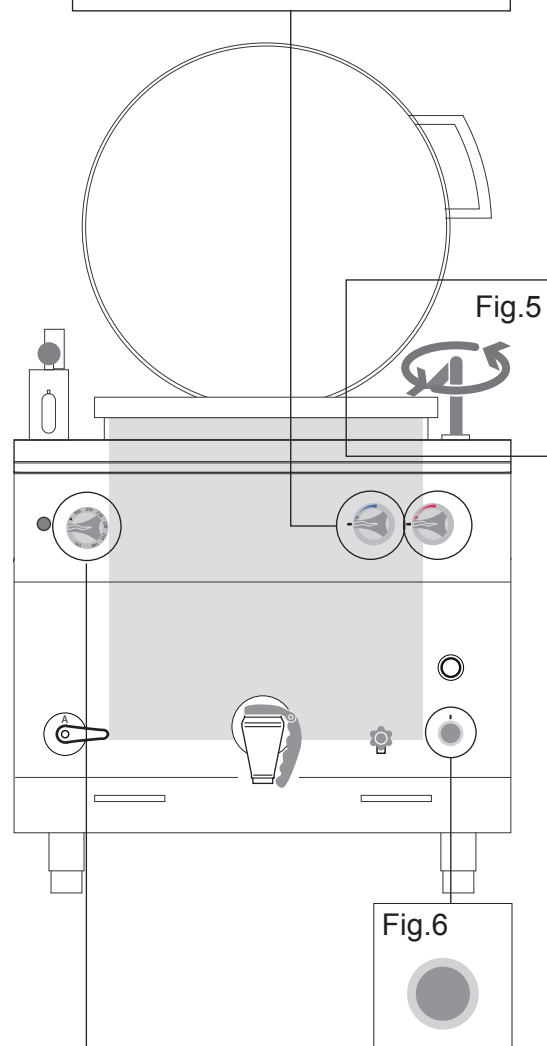
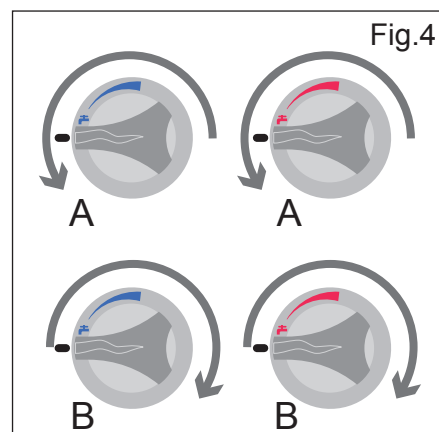
	L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur de l'interstice. Ne pas allumer à sec (voir page précédente).
	L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson. Ne pas allumer à sec (avec l'espace cuisson vide).

Tourner en tenant appuyée la poignée de commande brûleur en position piézoélectrique (Fig. 7B).





Simultanément à la rotation de la poignée appuyer sur le bouton (Fig. 6) pour générer l'étincelle d'allumage de la flamme pilote.

A l'allumage de la flamme pilote (visible en ouvrant la porte inférieure de l'appareil) pour régler la flamme d'exercice, tourner la poignée (Fig.7C) en position minimum et/ou maximum.

Tourner en position "Zéro" (Fig. 7A) la poignée d'allumage pour éteindre l'appareil.




### Contrôle Du Fonctionnement

	Lors du fonctionnement, la température de l'interstice est détectée par le thermomètre (Fig.9).
	Lors du fonctionnement, la pression présente à l'intérieur de l'interstice est détectée par le manomètre situé sur la soupape (Fig. 8C) et lorsque les kPa 50 sont dépassés, l'évent s'actionne automatiquement (Fig. 8A).
	La soupape de sécurité de pression peut être activée manuellement en agissant sur son pommel (Fig. 8B), cette opération permet de diminuer la pression à l'intérieur du circuit.
	Lors de l'exercice, contrôler la température, si besoin ajouter de l'eau dans l'interstice en agissant sur le robinet-vanne de remplissage d'eau.

Dès que la pression d'exercice est atteinte (mise en évidence par l'évent de la soupape de sécurité), tourner la poignée du brûleur en position minimum.



Lors de l'exercice, contrôler le niveau de l'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson, si besoin mettre à niveau en agissant sur les poignées de remplissage d'eau.

	Lors du remplissage de l'eau pendant le fonctionnement, le risque résiduel de brûlure persiste. Utiliser des moyens adaptés de prévention et de protection.
---	---

Dès que les opérations de cuisson du matériel en usinage sont terminées, tourner en position "Zéro" la poignée de commande brûleur pour éteindre l'appareil.

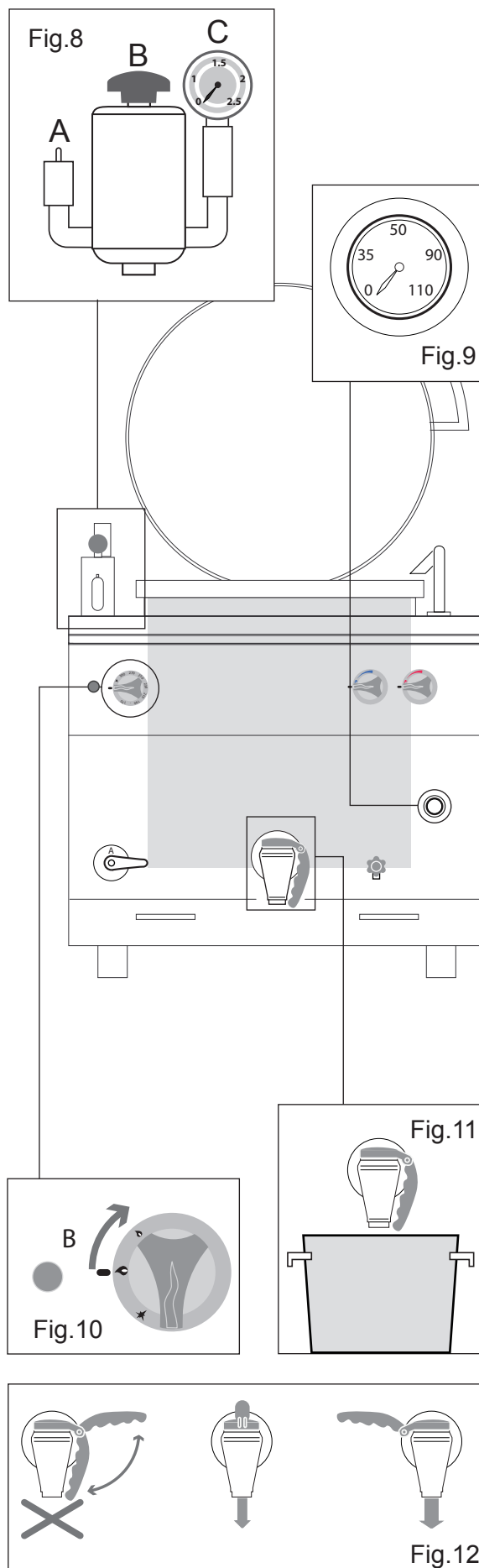
### Déchargement du produit




Tourner en position "Zéro" (Fig. 10B) la poignée de commande du brûleur.

	Lors des opérations de déchargement du produit, remplir à moitié le récipient de recueil pour un déplacement plus sûr.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.

1. Positionner un conteneur (Approprié au matériel et à sa contenance) sous le robinet-vanne d'évacuation (Fig. 11).
2. Soulever la poignée et commencer la rotation, la poignée peut tourner de 180° (Voir Fig. 12).
3. Contrôler visuellement le remplissage du récipient. Dès qu'il est rempli aux 3/4 environ de sa contenance totale, fermer le robinet-vanne.
4. Positionner le conteneur dans un lieu prédisposé au préalable pour le stationnement du produit usiné.


Répéter les opérations 1-2-3-4 jusqu'au complet vidage de l'espace de cuisson.





	Lors du chargement de l'espace de cuisson, respecter le niveau de chargement maximum indiqué à l'intérieur de celui-ci.
	Ne pas mettre dans l'espace de cuisson du gros sel de cuisine, en se déposant sur le fond il ne pourrait pas fondre complètement.
	Il est possible de mettre de l'eau (chaude et/ou froide) à l'intérieur de l'espace de cuisson en agissant sur les 2 poignées (Fig.4).

Pour effectuer le remplissage d'eau dans l'espace cuisson, il faut:

- Lever le couvercle de l'espace de cuisson.
- Tourner le convoyeur en direction de l'espace de cuisson (Fig. 5).
- Ouvrir au choix (chaude-froide-les deux) la poignée de remplissage d'eau (Fig. 4A) et remplir le bac si besoin.
- Au terme du remplissage fermer la/les poignée/s (Fig. 4B).
- Repositionner le convoyeur de façon à ne pas gêner la course du couvercle de fermeture (Fig. 5).


	Lors du remplissage de l'eau pendant le fonctionnement, le risque résiduel de brûlure persiste. Utiliser des moyens adaptés de prévention et de protection.
--	---

#### Allumage/Arrêt


	L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur de l'interstice. Ne pas allumer à sec (voir page précédente).
	L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson. Ne pas allumer à sec (avec l'espace cuisson vide).

#### Modèle avec interstice (indirect)

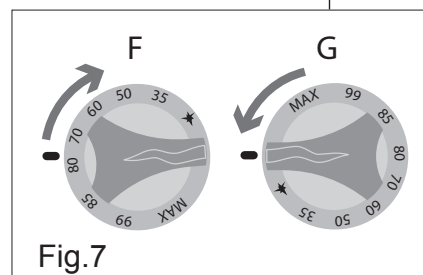
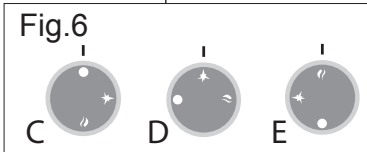
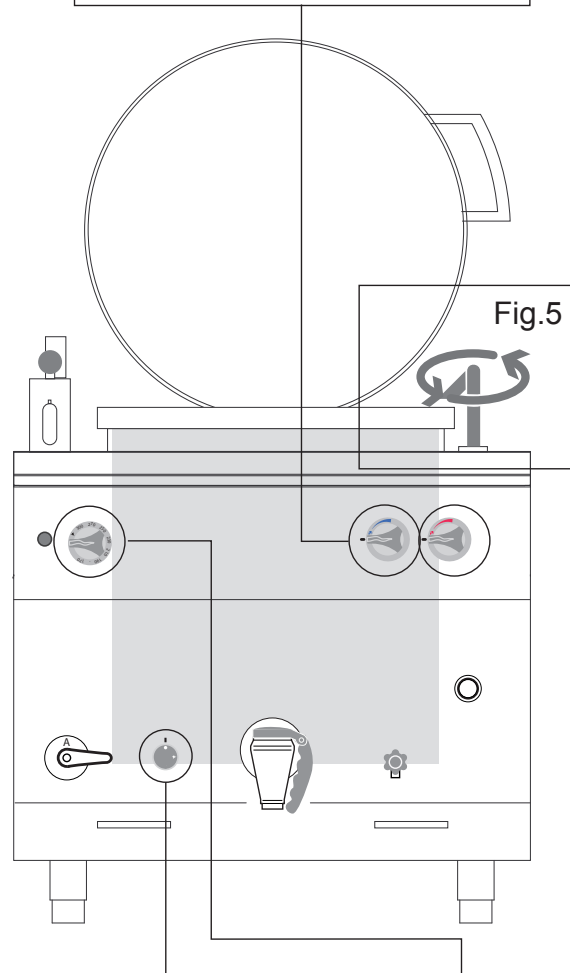
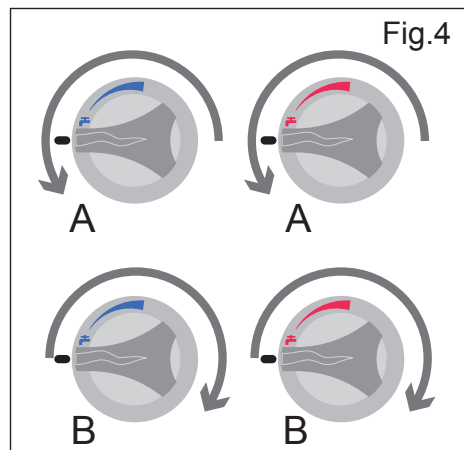
Tourner en tenant appuyée la vanne en position piézoélectrique (Fig. 6 D) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote. Après environ 20», vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig. 6), relâcher le bouton. Ouvre la porte inférieure de l'appareil et vérifie visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote.

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

La tourner ensuite en position d'allumage brûleur (Fig. 6 E). Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée pour configurer la température de l'eau dans l'interstice (Fig. 7 F).

	Dès que la phase d'usage est terminée, vous pouvez éteindre le brûleur en maintenant activée la flamme pilote en tournant la poignée en position piézoélectrique (Fig. 6 D)
---	---

Tourner en position «Zéro» la vanne pour éteindre le brûleur et arrêter l'appareil (Fig. 6 C).



### 3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION - 900

#### Modèle sans interstice (direct)

Tourner en tenant appuyée la poignée en position piézoélectrique (Fig.9 H).e

Simultanément, appuyer sur le bouton (Fig. 8) pour générer l'étincelle d'allumage de la flamme pilote.

Après environ 20", vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote, relâcher le bouton.



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

A l'allumage de la flamme pilote (visible en ouvrant la porte inférieure de l'appareil) pour régler la flamme d'exercice, tourner la poignée ((Fig.9 I) en position minimum et/ou maximum.



Dès que la phase d'usinage est terminée, pour prévenir un nouveau cycle de production, vous pouvez éteindre le brûleur en maintenant activée la flamme pilote en tournant la poignée en position piézoélectrique (Fig. 9 H)

Tourner en position "Zéro" (Fig. 9 G) la poignée pour éteindre l'appareil.

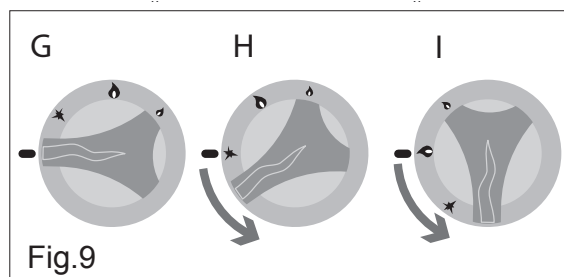


Fig.9

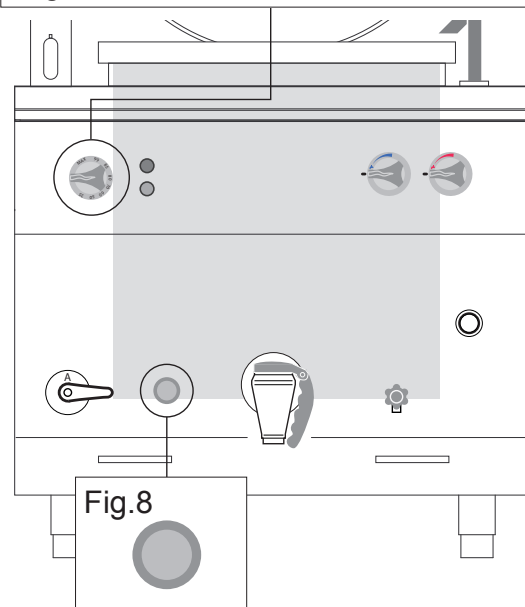


Fig.8

#### Contrôle du Fonctionnement Interstice



Lors du fonctionnement, le niveau d'eau de l'interstice détecté par un regard (Fig.10).



Lors du fonctionnement, la pression présente à l'intérieur de l'interstice est détectée par le manomètre situé sur la soupape (Fig. 11 C) et lorsque les kPa 50 sont dépassés, l'évent s'actionne automatiquement (Fig. 11 A).



La soupape de sécurité de pression peut être activée manuellement en agissant sur son pommeau (Fig. 11 B), cette opération permet de diminuer la pression à l'intérieur du circuit.

Lors de l'exercice, contrôler le niveau de l'eau à travers le regard (Fig.10), si besoin mettre à niveau en agissant sur les poignées de remplissage d'eau.



Lors du remplissage de l'eau pendant le fonctionnement, le risque résiduel de brûlure persiste. Utiliser des moyens adaptés de prévention et de protection.

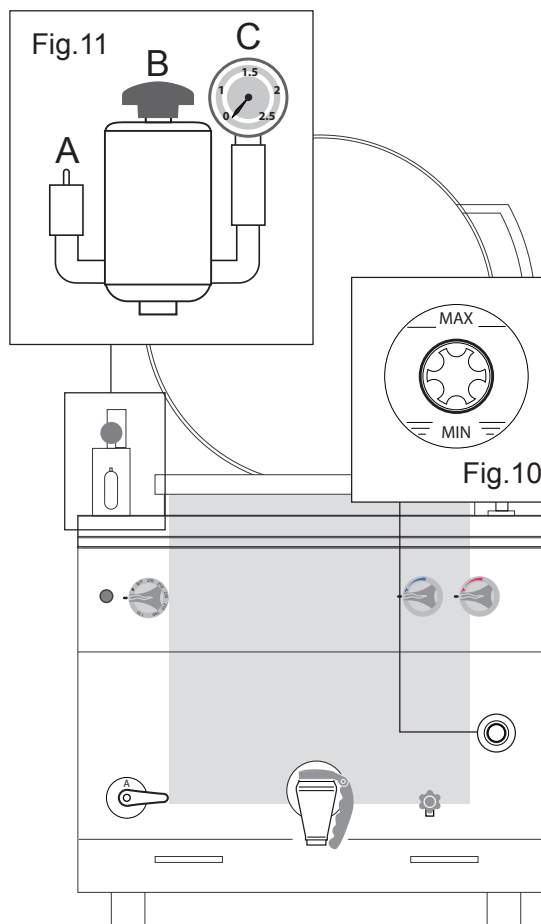


Fig.11

Fig.10

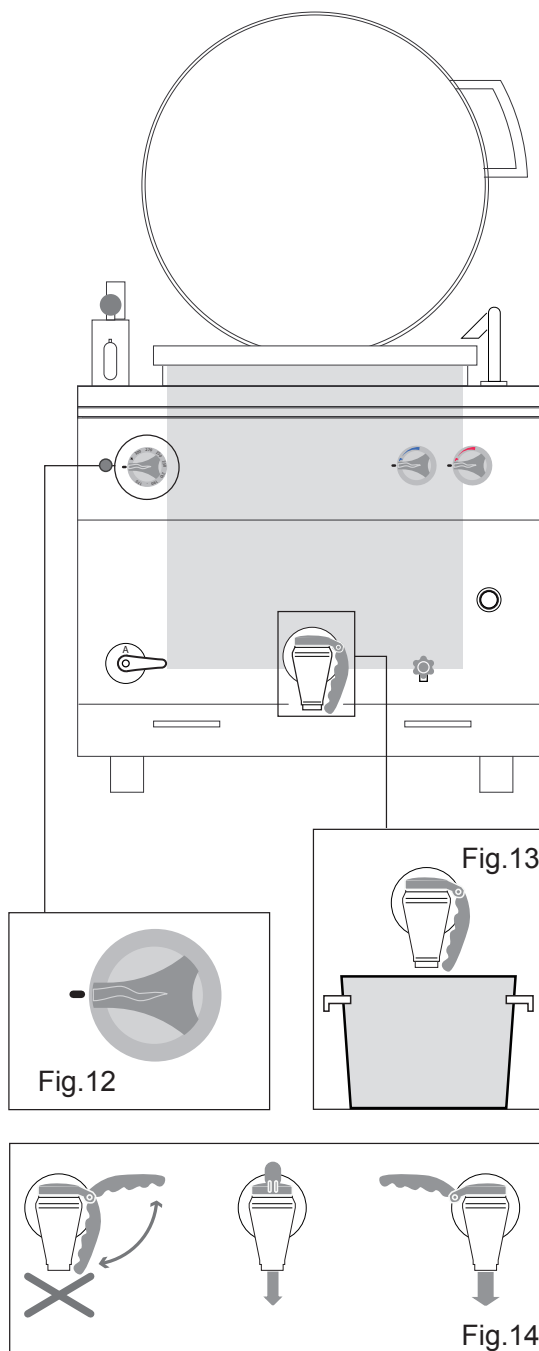
#### Déchargement du produit

Tourner en position "Zéro" (Fig. 12) la poignée thermostat.

	Lors des opérations de déchargement du produit, remplir à moitié le récipient de recueil pour un déplacement plus sûr.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.

1. Positionner un conteneur (Approprié au matériel et à sa contenance) sous le robinet-vanne d'évacuation (Fig. 13).
2. Soulever la poignée et commencer la rotation, la poignée peut tourner de 180° (Voir Fig. 14).
3. Contrôler visuellement le remplissage du récipient. Dès qu'il est rempli aux 3/4 environ de sa contenance totale, fermer le robinet-vanne.
4. Positionner le conteneur dans un lieu prédisposé au préalable pour le stationnement du produit usiné.

Répéter les opérations 1-2-3-4 jusqu'au complet vidage de l'espace de cuisson.





### 3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

---

#### Mise en hors service

Au terme du cycle de travail, tourner la poignée de commande du brûleur en position "Zéro".





















	L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés, voir chapitre: "Instructions pour le nettoyage".
	S'il y a des voyants lumineux, ils doivent être éteints à chaque fin de cycle.

Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil voir "Instructions pour le nettoyage".

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

## 4. MAINTENANCE ORDINAIRE

### Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	Si l'appareil est relié à une cheminée, le tuyau d'évacuation doit être nettoyé comme prévu par les dispositions des normes spécifiques du pays (Pour des informations à ce sujet, contacter l'installateur).
	Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions techniques parfaites, le soumettre au moins une fois par an à la maintenance par un technicien autorisé du service assistance.
	Interdiction d'effectuer toute intervention par des personnes non autorisées. Interdiction à l'opérateur hétérogène d'effectuer tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée.
 	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.
 	Couper l'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois que l'on doit opérer en conditions de sécurité pour effectuer des opérations ou des interventions de nettoyage et de maintenance.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir.
	L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire, maintenir l'appareil toujours propre ainsi que son environnement. Le non respect des conditions d'hygiène optimales peut être la cause d'une détérioration précoce de l'appareil et créer des situations de danger.
	Les résidus de saleté accumulés à côté des sources de chaleur peuvent prendre feu durant l'utilisation de l'appareil et créer des situations de danger. L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés.
	L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances acides peut générer à long terme durant la cuisson des phénomènes de corrosion à l'intérieur de l'espace de cuisson. En fin de cycle de cuisson de ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent, rincé abondamment et séché avec soin.
	Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abraser ou des outils coupants.
	Le liquide détergent pour le nettoyage de l'espace de cuisson doit avoir certaines caractéristiques chimiques: pH supérieur à 12, sans chlorures/ammoniaque, viscosité et densité similaires à l'eau. Utiliser des produits non agressifs pour le nettoyage extérieur et intérieur de l'appareil (Utiliser des détergents du commerce indiqués pour le nettoyage de l'acier, du verre, des émaux).
	Lire attentivement les indications reportées sur l'étiquette des produits utilisés, porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (Voir moyens de protection reportés sur l'étiquette de l'emballage).
	Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs. Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abraser.
	En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.
	Avant d'effectuer toute opération de nettoyage décrite ci-après, l'opérateur doit prendre connaissance de tout le document.
  	Utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets.





### Nettoyage quotidien

Enlever tout objet de l'espace de cuisson.

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

Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs).

Faire écouler l'eau en utilisant le robinet-vanne d'évacuation.

Procéder à l'ouverture du robinet-vanne d'évacuation marmite uniquement après avoir positionné un conteneur approprié (matériel et contenance) sous le robinet-vanne.

Remplir jusqu'à la moitié de sa contenance le récipient pour un déplacement sûr.

Vider le conteneur en suivant les procédures d'élimination en vigueur dans le pays d'utilisation et repositionner le récipient vide à sa place.

Répéter les opérations décrites ci-dessus jusqu'au complet vidage de la marmite.

Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, 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.



### Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps

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

Aux termes des opérations, attendre que la machine se refroidisse, puis vider l'eau contenue dans les interstices au moyen du bouchon approprié situé en dessous de l'interstice (consulter la section 3. Instructions d'utilisation - Emplacement des principaux composants).

Dévisser le bouchon d'évacuation seulement après avoir positionné un récipient approprié (matériau et capacité) sous interstice.

Remplir jusqu'à la moitié de sa contenance le récipient pour un déplacement sûr.

Vider le conteneur en suivant les procédures d'élimination en vigueur dans le pays d'utilisation et repositionner le récipient vide à sa place.

Répéter les opérations décrites ci-dessus jusqu'au complet vidage d'eau de l'interstice.

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

Donc:



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









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




**Aérer périodiquement les appareils et les locaux.**

## 4. MAINTENANCE ORDINAIRE

**Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence**

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

	OPERATIONS A EFFECTUER	FREQUENCE DES OPERATIONS
	Nettoyage à la première mise en route	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage de l'appareil	Quotidien
	Nettoyage des parties en contact avec des produits alimentaires	Quotidien
	Nettoyage cheminée	Annuel
	Contrôle thermostat	Annuel
	Contrôle microswitch	Annuel
	Contrôle de la soupape de sécurité	Semestriel
	Nettoyage plaques (chromées, en fonte)	Quotidien

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

## 4. MAINTENANCE ORDINAIRE

### Troubleshooting



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

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'interrupteur principal n'est pas activé.</li><li>• Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Activer l'interrupteur principal.</li><li>• Rétablir le différentiel ou le magnétothermique.</li></ul>
L'eau n'arrive pas à l'intérieur du bac du cuiseur à pâtes.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le robinet-vanne de réseau de l'eau est fermé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ouvrir le robinet-vanne de réseau de l'eau.</li></ul>
L'eau n'est pas évacuée par l'espace de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'évacuation est obstruée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyer le filtre d'évacuation.</li><li>• libérer l'évacuation d'éventuels résidus.</li></ul>
Les parois internes du bac sont couvertes de calcaire.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'eau est trop dure, l'adoucisseur est terminé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brancher l'appareil à un adoucisseur.</li><li>• Régénérer l'adoucisseur.</li><li>• Enlever le calcaire de l'espace de cuisson.</li></ul>
Il y a des tâches dans l'espace de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Qualité de l'eau.</li><li>• Détergent de mauvaise qualité.</li><li>• Rinçage insuffisant.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filtrer l'eau (voir adoucisseur).</li><li>• Utiliser le détergent conseillé.</li><li>• Répéter le rinçage.</li></ul>
L'appareil à gaz ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Robinet de gaz fermé.</li><li>• Présence d'air dans la tuyauterie.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ouvrir le robinet du gaz.</li><li>• Répéter les opérations d'allumage.</li></ul>
Les voyants lumineux restent éteints.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'interrupteur principal n'est pas activé.</li><li>• Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Activer l'interrupteur principal.</li><li>• Rétablir le différentiel ou le magnétothermique.</li></ul>



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



## 5. ELIMINATION

### Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



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

Aux SENS des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets.

La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



La mise en hors service et l'élimination de l'appareil doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

### Elimination des déchets



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

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



**INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO**

**MARMITA** **ES**



06/2013 - Ed 3 - Cod. n° 177305

**GAS**  
**GAZ**  
**GÁS**  
**GAZOWY**  
**ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ**



- 0. IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO**
- 0.1 MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA**
- 1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS**
  - Prefacio - Cometido del documento - Como leer el documento
  - Conservación del documento - Destinatarios - Programa de entrenamiento de operadores
  - Disposiciones previas a cargo del cliente - Contenido del equipo - Usos
  - Condiciones límite de funcionamiento y ambientales permitidas
  - Prueba de funcionamiento y garantía
- 2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD**
  - Prefacio - Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
  - Indicaciones acerca de los riesgos residuales
  - Modo operativo cuando hay olor a gas en el ambiente
- 3. INSTRUCCIONES DE USO - 700**
  - Ubicación de los principales elementos de control y de mando
  - Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos
- 3. INSTRUCCIONES DE USO - 900**
  - Ubicación de los principales elementos de control y de mando
  - Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos
- 3. INSTRUCCIONES DE USO**
  - Descripción de los modos de parada
  - Parada por anomalía en el funcionamiento
  - Parada de emergencia
  - Parada durante una fase del trabajo
  - Primera puesta en marcha
    - Limpieza en la primera puesta en marcha
  - Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo
  - Puesta en marcha para la producción
    - Carga de Agua en la Cámara
    - Carga de la Cacerola
    - Encendido/Apagado, Control del Funcionamiento, Descarga del Producto - 700
    - Encendido/Apagado, Control del Funcionamiento, Descarga del Producto - 900
    - Puesta Fuera de Servicio
- 4. MANTENIMIENTO ORDINARIO**
  - Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
    - Limpieza diaria
    - Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada en el tiempo
  - Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia
  - Resolución de problemas
- 5. DESGUACE**
  - Puesta fuera de servicio y desguace del equipo
    - Eliminación de los residuos

## **Prefacio**

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

Los operadores deben ser entrenados sobre todos los aspectos del funcionamiento y de la seguridad. Las medidas de seguridad especiales (Obligación-Prohibición-Peligro) se detallan en el capítulo específico del tema tratado. El presente documento no se puede ceder a terceros sin autorización escrita del fabricante. El texto no se puede imprimir sin autorización escrita del fabricante. El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeta a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de modificar el equipo sin previo aviso.

## **Objetivo del documento**

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

## **Como leer el documento**

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

## **Conservación del documento**

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

## **Destinatarios**

El presente documento se destina para uso exclusivo del operador "Heterogéneo" (Operador con competencias y atribuciones limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

## **Programa de capacitación para operadores**

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

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

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

## **Disposiciones previas a cargo del cliente**

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

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

## **Contenido del suministro**

- Equipo
- Tapa/Tapas
- Cesta de metal/Cestas de metal
- Parrilla de soporte para la cesta
- Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo).

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

**Destino de uso**

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

Está absolutamente prohibido usar la cacerola como freidora.

**Condiciones permitidas para el funcionamiento**

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

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

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

- la temperatura ambiente de los locales debe ser  $> + 5^{\circ}\text{C}$ ;
- la humedad relativa máxima: 80%;
- la temperatura mínima del agua de enfriamiento  $> + 10^{\circ}\text{C}$ ;
- El suelo debe ser antideslizamiento y el aparato debe colocarse nivelado plano;
- el local debe contar con un sistema de ventilación e iluminación, tal como lo establecen las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar preparado para descargar aguas grises y debe contar con interruptores y grifos para bloquear todas las formas de alimentación en el tramo anterior al equipo;
- Las paredes que se encuentren inmediatamente detrás del equipo deben ser resistentes al fuego y/o estar aisladas de posibles fuentes de calor.

**Prueba de funcionamiento y garantía**

Prueba de funcionamiento: el equipo fue evaluado por el fabricante durante las fases de montaje, en el establecimiento de producción. Todos los certificados correspondientes a dicha prueba serán entregados al cliente.

Garantía: de acuerdo con las especificaciones que figuran en el contrato de venta, el equipo está cubierto por una garantía de 12 meses de duración. Si durante el período de validez se detectaran fallas en el funcionamiento o partes del equipo averiadas, tal como se indica en las cláusulas de la garantía, luego de realizar las inspecciones adecuadas, se procederá a reparar la máquina o sustituir las piezas defectuosas.

Las piezas defectuosas en garantía serán reparadas o sustituidas gratuitamente. Los gastos de transporte y/o entrega siempre corren por cuenta del cliente, al igual que los gastos de viaje de ida y vuelta correspondientes a la intervención de los técnicos del fabricante en el establecimiento del cliente.

Los costos de mano de obra por intervención de los técnicos del fabricante en el establecimiento del cliente corren por cuenta del fabricante cuando se trata de reparaciones que figuran dentro de las cláusulas de la garantía, excepto cuando la naturaleza del defecto sea tal que el mismo cliente pueda remediar fácilmente la falla del equipo en su local. La garantía no cubre las herramientas ni el material de consumo que pueda proveer el fabricante junto con las máquinas.

El fabricante es responsable por la máquina cuando esta se encuentra en su configuración original.

El fabricante declina toda responsabilidad ante el uso inadecuado de la máquina y ante los daños ocasionados por llevar a cabo operaciones que no se contemplan en este manual o que no cuentan con autorización previa del fabricante.

**La garantía se extingue en los siguientes casos:**






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

La garantía además se extingue si se constatan:














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



## Prefacio

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






## Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

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

## 2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

### Indicaciones acerca de los riesgos residuales

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

	Riesgo residual de electrocución: Este riesgo existe en caso de que se deban intervenir los dispositivos eléctricos o electrónicos habiendo tensión.
	Riesgo residual de quemaduras: Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.
	Riesgo residual de quemaduras por salida del material. Este riesgo existe en caso que se entre en contacto accidentalmente con recipientes que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido). Si se utilizan de forma inadecuada pueden causar quemaduras. En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.
	Riesgo residual de explosión Este riesgo existe cuando: • hay olor a gas en el ambiente; • se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar; • se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo frascos o latas) si éstos no son adecuados al propósito; • se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).
	Riesgo residual de incendio: Este riesgo existe cuando: • se utiliza la marmita como freidora.

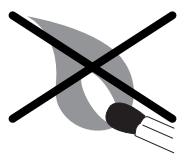
### Modo de funcionamiento cuando hay olor a gas en el ambiente

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

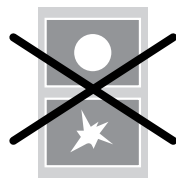
- Interrumpir inmediatamente la alimentación de gas (cierre el grifo de red particular A).
- Ventilar el local de inmediato.
- No utilizar ningún dispositivo eléctrico en el ambiente (Particular B-C-D).
- No utilizar ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Particular B-C-D).
- Utilizar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



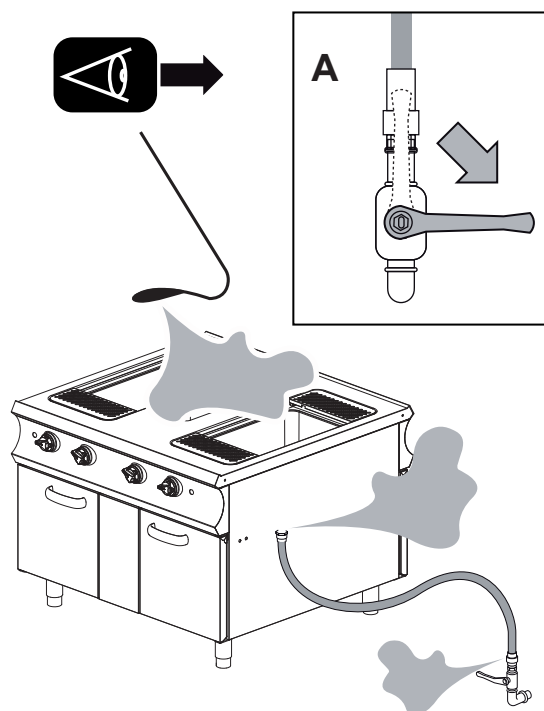
B



C



D

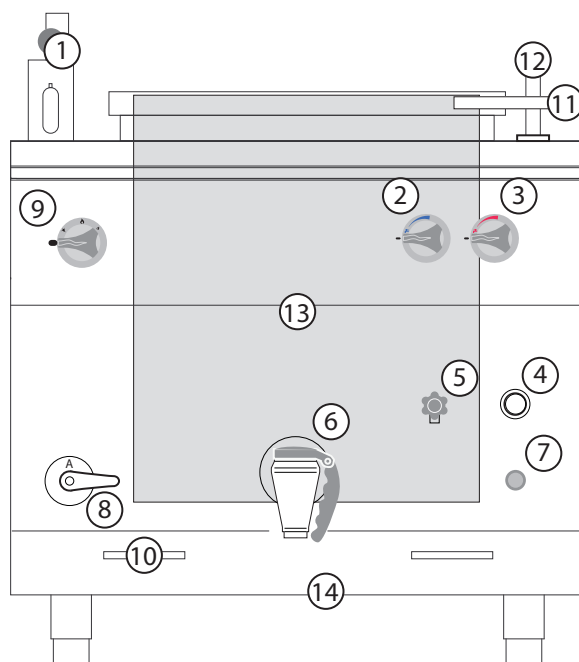


### 3. INSTRUCCIONES DE USO - 700

#### Ubicación de los principales componentes

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

1. Válvula de seguridad de presión en la cámara.
2. Grifo agua fría para verter agua en el compartimiento de cocción.
3. Grifo agua caliente para verter agua en el compartimiento de cocción.
4. Termostato de control de temperatura del agua de la cámara.
5. Grifo para llevar al nivel y controlar el agua de la cámara.
6. Abertura de descarga de alimentos del compartimiento de cocción.
7. Válvula de encendido (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
8. Grifo para cargar agua dentro de la cámara.
9. Llave termostato (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
10. Control de la llama piloto (dentro del aparato).
11. Manija apertura/cierre tapa.
12. Entrada de agua en el compartimiento de cocción.
13. Compartimiento de cocción.
14. Tapón de desagüe de agua de la cámara (dentro del aparato).



#### Modo y función de llaves, grifos, botones e indicadores luminosos

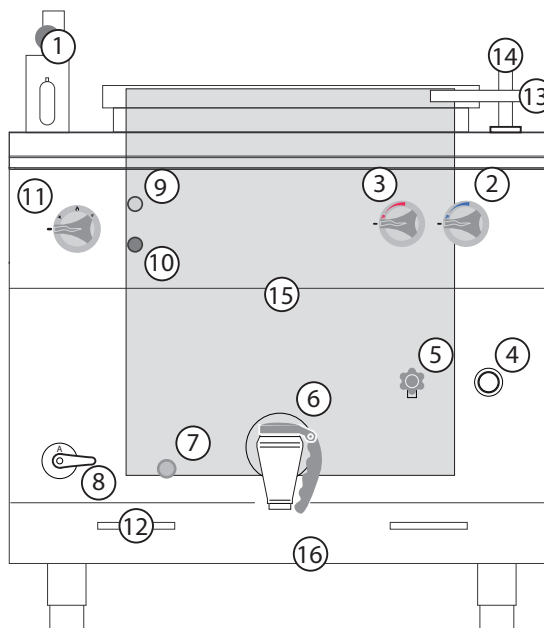
La disposición de las llaves que se muestra en las imágenes es de carácter informativo y puede diferir de la disposición real.

	<p>Llave de ajuste de las llamas (GAS). Cumple tres funciones distintas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enciende la llama piloto y el quemador.</li> <li>2. Regula la llama (mínimo - máximo).</li> <li>3. Apaga el equipo.</li> </ol>
	<p>Botón piezoeléctrico (GAS). Cumple una sola función:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Al presionarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.</li> </ol>
	<p>Llave para llenado agua caliente y fría (GAS/ELÉCTRICO). Funciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abre el flujo del agua.</li> <li>2. Cierra el flujo del agua.</li> </ol>
	<p>Grifo llenado agua (GAS/ELÉCTRICO). Funciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abre el flujo para nivelar el agua dentro de la cámara.</li> <li>2. Cierra el flujo del agua dentro de la cámara.</li> </ol>
	<p>Grifo nivel de agua cámara (GAS/ELÉCTRICO). Funciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grifo para el control y la regulación del nivel de agua en la cámara.</li> </ol>

#### Ubicación de los principales componentes

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

1. Válvula de seguridad de presión en la cámara.
2. Grifo agua fría para verter agua en el compartimiento de cocción.
3. Grifo agua caliente para verter agua en el compartimiento de cocción.
4. Termostato de control de temperatura del agua de la cámara.
5. Grifo para llevar al nivel y controlar el agua de la cámara.
6. Abertura de descarga de alimentos del compartimiento de cocción.
7. Válvula de encendido (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
8. Grifo para cargar agua dentro de la cámara.
9. Indicador luminoso amarillo (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
10. Indicador luminoso verde (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
11. Llave termostato (vea Modos y funciones de las llaves, botones e indicadores luminosos).
12. Control de la llama piloto (dentro del aparato).
13. Manija apertura/cierre tapa.
14. Entrada de agua en el compartimiento de cocción.
15. Compartimiento de cocción.
16. Tapón de desagüe de agua de la cámara (dentro del aparato).





#### Modo y función de llaves, grifos, botones e indicadores luminosos

La disposición de las llaves que se muestra en las imágenes es de carácter informativo y puede diferir de la disposición real.

	<p>Llave de ajuste de las llamas (GAS). Cumple tres funciones distintas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enciende la llama piloto y el quemador.</li> <li>2. Regula la llama (mínimo - máximo).</li> <li>3. Apaga el equipo.</li> </ol>
	<p>Llave de control de temperatura del agua de la cámara.(GAS). Cumple dos funciones distintas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulación de la temperatura del agua de la cámara.</li> <li>2. Para el calentamiento del agua en la cámara.</li> </ol>
	<p>Botón piezoeléctrico (GAS). Cumple una sola función:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Al presionarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.</li> </ol>
	<p>Valvola accensione e spegnimento (GAS). Esegue tre diverse funzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Accensione Piezoelétrica: Immette gas e produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota.</li> <li>2. Accensione Bruciatore: Immette gas nel circuito riscaldante.</li> <li>3. Posizione Zero: Arresta l'afflusso di gas alla fiamma pilota.</li> </ol>
	<p>Llave para llenado agua caliente y fría (GAS/ELÉCTRICO). Funciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abre el flujo del agua.</li> <li>2. Cierra el flujo del agua.</li> </ol>
	<p>Grifo llenado agua (GAS/ELÉCTRICO). Funciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abre el flujo para nivelar el agua dentro de la cámara.</li> <li>2. Cierra el flujo del agua dentro de la cámara.</li> </ol>
	<p>Grifo nivel de agua cámara (GAS/ELÉCTRICO). Funciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grifo para el control y la regulación del nivel de agua en la cámara.</li> </ol>
	<p>Indicador luminoso: 1. La luz del indicador señala una fase de calentamiento. - 2. La luz del indicador señala una fase de funcionamiento.</p>

### 3. INSTRUCCIONES DE USO

#### Descripción de los modos de parada

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

#### Parada por anomalía en el funcionamiento

##### Termostato de seguridad:

Es un elemento de serie en los siguientes modelos:

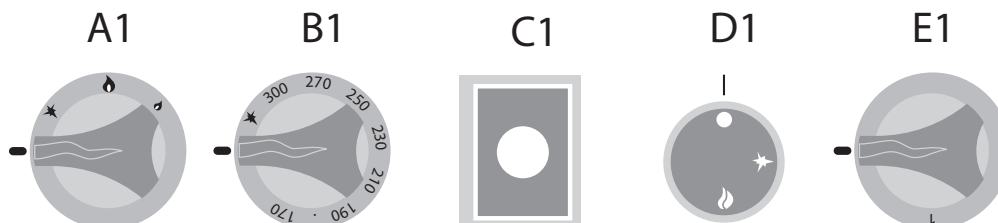
- Freidora (en todos los modelos)
- Cacerola para estofado (en todos los modelos)
- Cacerola (en todos los modelos)
- Cuecepasta (solo en el modelo Eléctrico)
- Cocina (en todos los modelos con horno eléctrico)
- Frytop presente en todos los modelos eléctricos (solo para 900)
- Piedra volcánica (no presente)
- Baño María (no presente)
- Placa total (solo para 900: presente en todos los modelos con horno a gas)

**Parada:** En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, interviene un termostato de seguridad que detiene automáticamente la generación de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que se elimine la causa de la anomalía.

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

##### Parada de emergencia

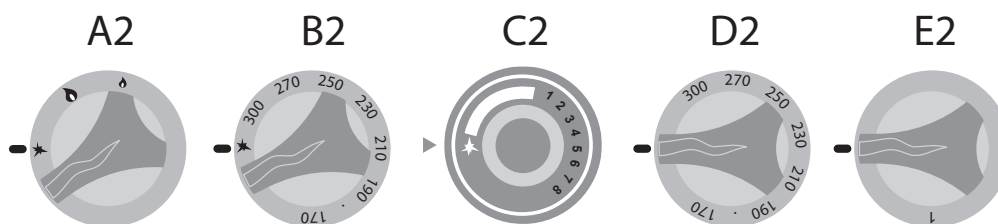
En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, según el modelo, gire la llave hasta la posición "Cero" (A-B-C-D-E-1). Vea modo y función de las llaves, teclas e indicadores luminosos.



##### Parada durante una fase del trabajo







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

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



### 3. INSTRUCCIONES DE USO




#### Primera puesta en marcha

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

#### Puesta en marcha diaria

Procedimiento:


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

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

#### Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

Procedimiento:

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

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

### 3. INSTRUCCIONES DE USO

#### Puesta en marcha para la producción

	Antes de continuar, consulte el apartado "Puesta en funcionamiento diaria".
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual de quemaduras. Éstas pueden ocurrir debido al contacto accidental con: compartimento de cocción - encimera de cocción - recipientes o material tratado.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
	Queda prohibido usar la marmita como freidora.
	El equipo se debe utilizar con agua potable dentro de la cámara; de lo contrario, se considerará que el uso de la máquina es inadecuado y, por lo tanto, peligroso.
	Al encender el equipo por primera vez, espere a que el aire que se pueda formar dentro del circuito de gas salga completamente de la tubería.

#### Carga de Agua en la Cámara

Gire la llave para descargar el agua de la cámara hasta la posición de descarga (Abierto)(Fig. 1 A).

Gire el grifo de llenado de agua de la cámara hasta la posición de carga (Abierto) (Fig. 2 A)

	Controlar cotidianamente la presencia de agua en la cámara y en caso necesario, actuar en la compuerta de desagüe y en el grifo de control.
	La capacidad de agua contenida en la cámara es de 8,5 litros para la 700. Para la 900 es de 13 o 17 litros, según los modelos.
	El llenado completo de la cámara en fase de carga de agua se advierte cuando sale agua del grifo de control (Fig. 1 B1).

Cuando se concluye el llenado, cierre al mismo tiempo la compuerta de desagüe y el grifo de control de agua en la cámara (Fig. 1-2 B).

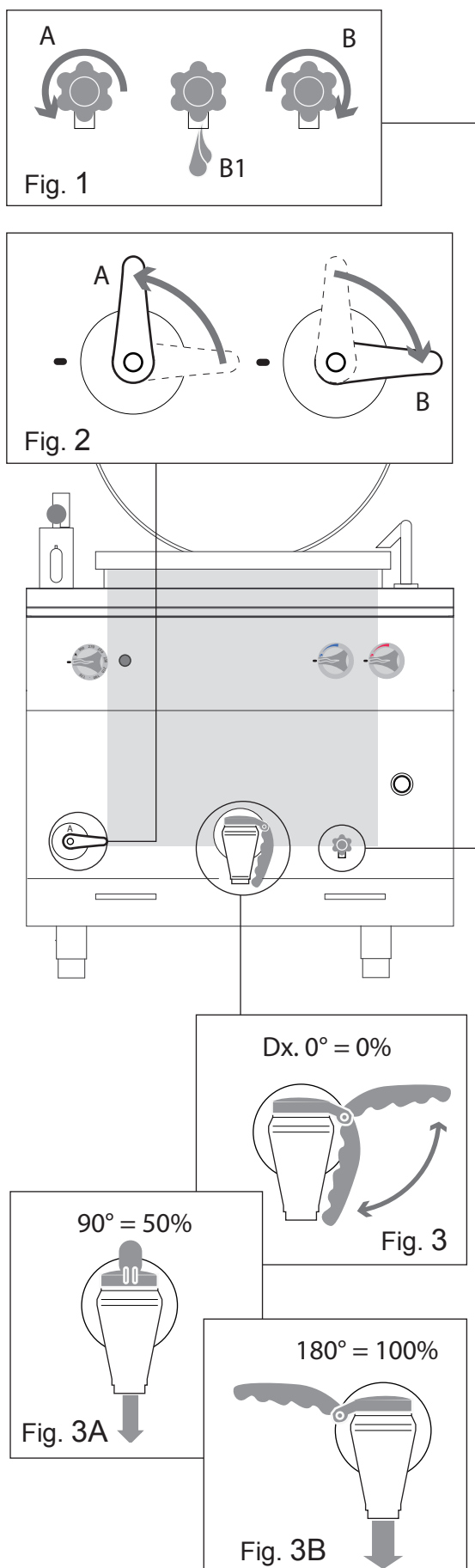
Finalizadas exitosamente las operaciones de carga de agua en la cámara, proceda, si fuera el caso, a cargar la marmita.




#### Carga de la Marmita

Compruebe que el grifo de descarga del compartimento de cocción esté en la posición "Cerrado" (Fig. 3).

	El grifo de descarga se abre levantando la manija y girándola 90°/180° (Fig. 3A-3B) respecto a la posición de válvula cerrada (Fig. 3).
--	---

Levante la tapa de la marmita y ponga dentro del compartimento de cocción el material con el que se trabajará.





	Cuando cargue el compartimiento de cocción respete el nivel máximo de carga que está indicado en el lado interno del mismo.
	No ponga sal en grandes trozos en el compartimiento de cocción porque al depositarse en el fondo no podría disolverse completamente.
	Se puede poner agua (caliente y/o fría) en el compartimiento de cocción actuando sobre las 2 llaves (Fig. 4).

Para cargar agua en el compartimiento de cocción:

- Levante la tapa del compartimiento de cocción si fuera el caso.
- Gire la salida de agua en la dirección del compartimiento de cocción (Fig. 5).
- Abra a elección (caliente-fría-ambas) la llave de carga de agua (Fig. 4A) y llene la cuba de acuerdo con las exigencias del trabajo.
- Cuando termine el llenado cierre la/s llave/s (Fig. 4B).
- Acomode la salida de agua de manera que no impida cerrar la tapa (Fig. 5).

### Encendido/Apagado

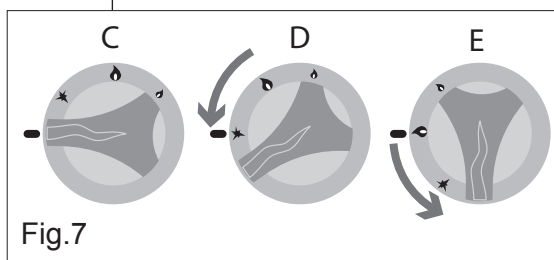
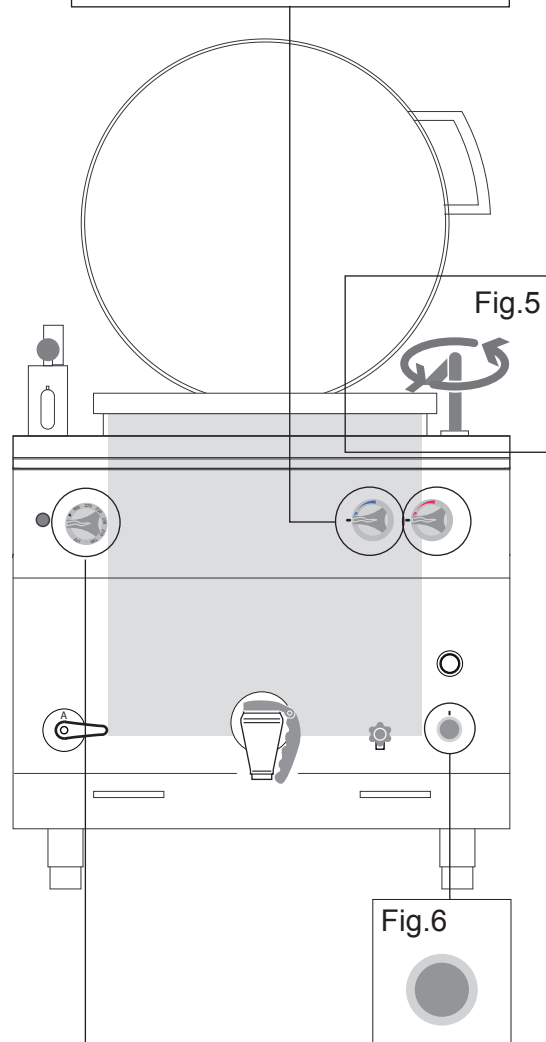
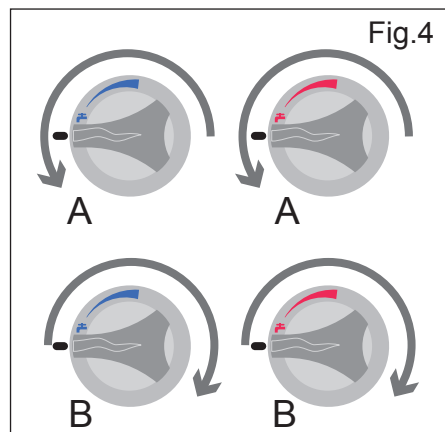
	La máquina se debe encender solo después de haber llenado la cámara de agua. No encenderla a seco (vea página anterior).
	La máquina se debe encender solo después de haber cargado el agua dentro del compartimiento de cocción. No encenderla a seco (con el compartimiento de cocción vacío).

Gire mientras presiona la llave de mando de los quemadores en posición piezoeléctrica (Fig. 7B).

Al mismo tiempo que gira la llave, presione el botón (Fig. 6) para generar la chispa de encendido de la llama piloto.





Cuando se enciende la llama piloto (se ve abriendo la pueritita inferior del aparato) para regular la llama de trabajo gire la llave (Fig. 7C) hasta la posición mínimo y/o máximo.

Gire la llave de encendido a la posición "Cero" (Fig. 7A) para apagar el aparato.






**Control del Funcionamiento**

	Durante el funcionamiento la temperatura de la cámara es medida por el termómetro (Fig. 9).
	Durante el funcionamiento la presión dentro de la cámara es medida por el manómetro ubicado en la válvula (Fig. 8C). Cuando se superan los kPa 50, el sistema de purga entra en acción automáticamente (Fig. 8A).
	La válvula de presión de seguridad se puede activar manualmente actuando sobre el mango esférico de la misma (Fig. 8B). Esta operación permite disminuir la presión interna del circuito.
	Controle la temperatura durante el trabajo. Si fuera necesario agregue agua en la cámara actuando sobre el grifo de carga de agua.

Una vez que se alcanza la presión de trabajo (indicada por el escape a través de la válvula de seguridad), gire la llave de mando del quemador hasta la posición de mínimo.



Durante el trabajo controle el nivel del agua dentro del compartimiento de cocción. Si fuera necesario, lleve el agua a nivel actuando sobre las llaves de carga de agua.

	Cuando se reabastece el agua durante el funcionamiento existe el riesgo residual de quemaduras. Use medios adecuados de prevención y protección.
---	--

Para apagar el aparato una vez concluidas las operaciones de cocción, gire la llave de mando del quemador hasta la posición "Cero".

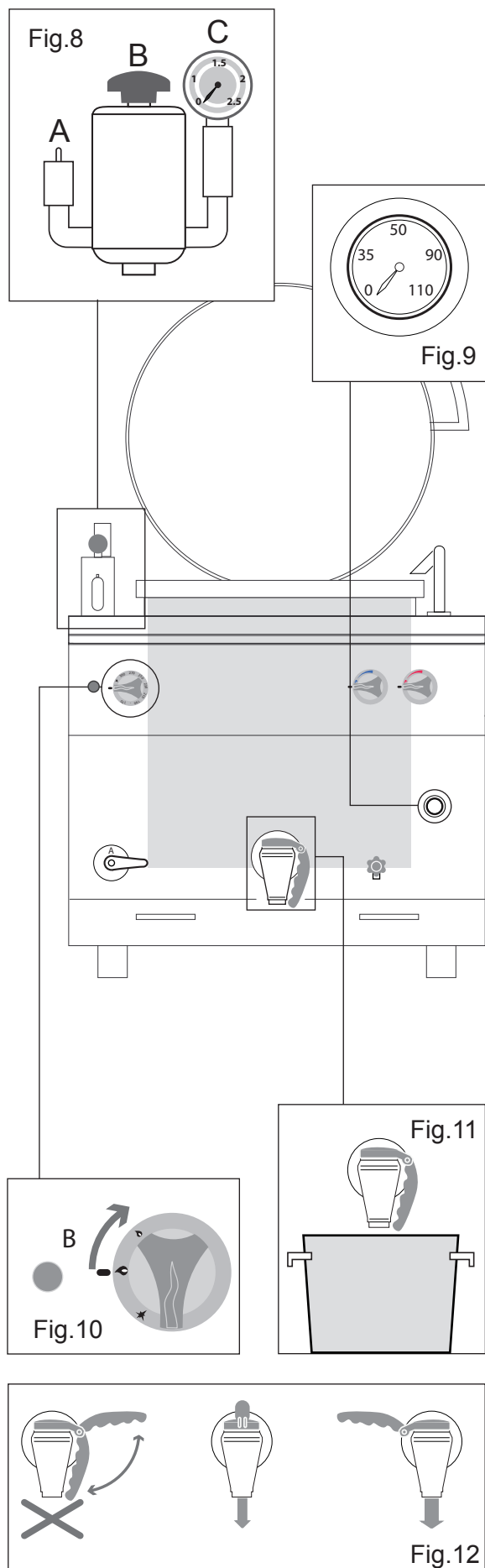
**Descarga del Producto**




Gire la llave de comando del quemador hasta la posición "Cero" (Fig. 10B).

	Durante las operaciones de descarga del producto llene el recipiente de recolección hasta la mitad de su capacidad, para poder trasladarlo de forma segura.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.

1. Ubique un recipiente (de capacidad y material apropiados) debajo del grifo de descarga (Fig. 11).
2. Levante la manija y comience a girarla. La manija puede girar 180° (Vea Fig. 12).
3. Controle visualmente el llenado del recipiente. Una vez que se haya llenado hasta los 3/4 de su capacidad total, cierre el grifo.
4. Ubique el recipiente en un lugar previamente dispuesto para estacionar el producto trabajado.


Repita las operaciones 1-2-3-4 hasta vaciar por completo el compartimiento de cocción.





	Quando cargue el compartimiento de cocción respete el nivel máximo de carga que está indicado en el lado interno del mismo.
	No ponga sal en grandes trozos en el compartimiento de cocción porque al depositarse en el fondo no podría disolverse completamente.
	Se puede poner agua (caliente y/o fría) en el compartimiento de cocción actuando sobre las 2 llaves (Fig. 4).

Para cargar agua en el compartimiento de cocción:

- Levante la tapa del compartimiento de cocción si fuera el caso.
- Gire la salida de agua en la dirección del compartimiento de cocción (Fig. 5).
- Abra a elección (caliente-fría-ambas) la llave de carga de agua (Fig. 4A) y llene la cuba de acuerdo con las exigencias del trabajo.
- Cuando termine el llenado cierre la/s llave/s (Fig. 4B). Acomode la salida de agua de manera que no impida cerrar la tapa (Fig. 5).

	Quando se reabastece el agua durante el funcionamiento existe el riesgo residual de quemaduras. Use medios adecuados de prevención y protección.
---	--

### Encendido/Apagado


	La máquina se debe encender solo después de haber llenado la cámara de agua. No encenderla a seco (vea página anterior).
	La máquina se debe encender solo después de haber cargado el agua dentro del compartimiento de cocción. No encenderla a seco (con el compartimiento de cocción vacío).

### Modelo con cámara (indirecta)

Girar manteniendo presionada la válvula en posición piezoeléctrica (Fig.6 D) hasta el encendido de la llama piloto.


Después de aproximadamente 20", controle visualmente si la llama piloto se mantiene encendida (Fig. 6), deje de presionar el botón.

Abra la puerta inferior del aparato y controle si se mantiene encendida la llama piloto.

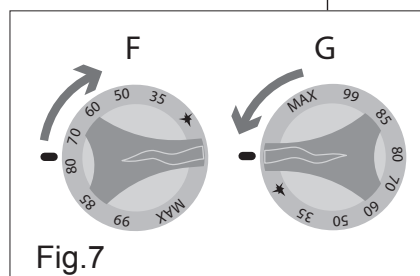
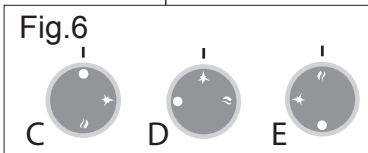
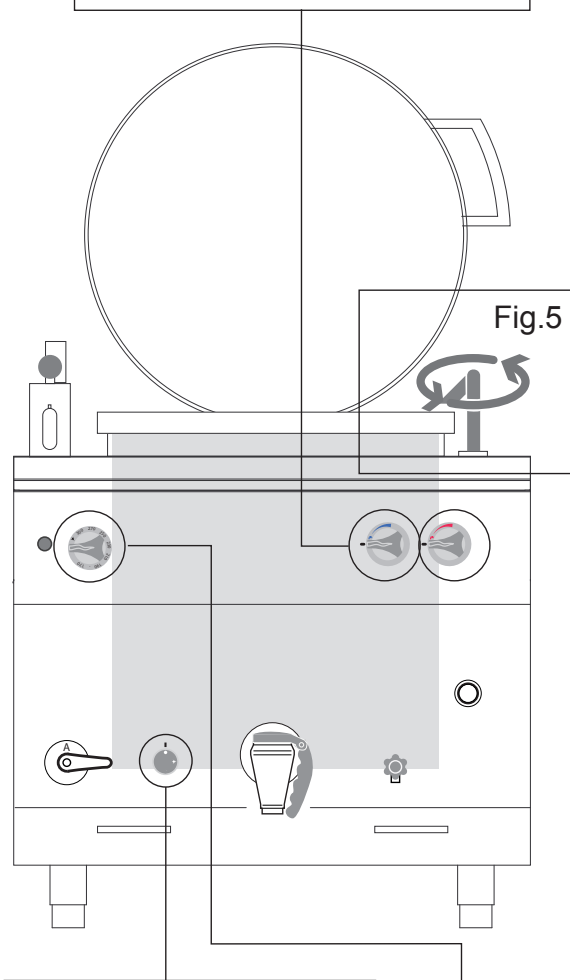
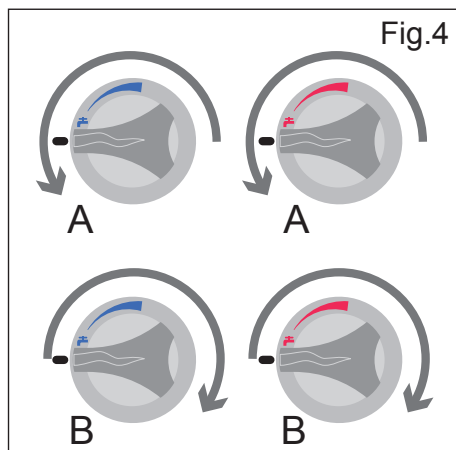
	Si después de 20" la llama piloto se apaga, repita la operación. En caso de que la llama piloto no permanezca encendida, contacte con el centro de asistencia técnica.
---	--

Luego, gírela hacia la posición de encendido del quemador (Fig. 6 E).

Terminado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave para programar la temperatura del agua en la cámara (Fig. 7 F).

	Terminada la fase de trabajo, se puede apagar el quemador manteniendo activa la llama piloto girando la válvula a la posición piezoeléctrica (Fig.6 D)
---	--

Gire a la posición "Cero" la válvula para apagar el quemador y parar el aparato (Fig. 6 C).



### 3. INSTRUCCIONES DE USO - 900

#### Modelo con cámara (directa)

Gire mientras presiona la llave en posición piezoeléctrica (Fig. 9 H).

Presione el pulsador (Fig. 8) contemporáneamente para generar la chispa de encendido de la llama piloto.

Después de aproximadamente 20", del encendido de la llama piloto, deje de presionar el botón.



Si después de 20" la llama piloto se apaga, repita la operación. En caso de que la llama piloto no permanezca encendida, contacte con el centro de asistencia técnica.

Cuando se enciende la llama piloto (se ve abriendo la puerta inferior del aparato) para regular la llama de funcionamiento, gire la llave (Fig. 9 I) hasta la posición mínimo y/o máximo.



Terminada la fase de funcionamiento, en previsión de un nuevo ciclo de producción, es posible apagar el quemador manteniendo activa la llama piloto girando la llave en posición piezoeléctrica (Fig. 9 H)

Gire en la posición "Cero" (Fig. 9 G) la llave para apagar el aparato.

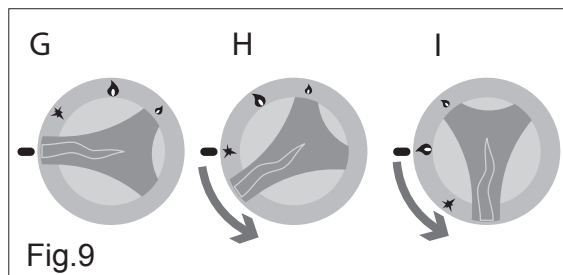


Fig.9

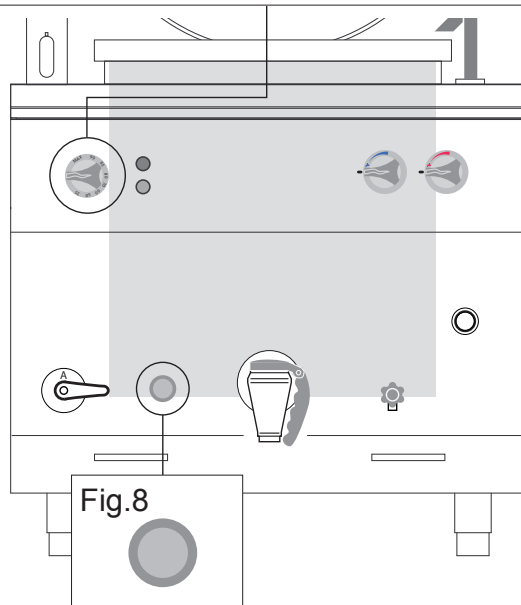


Fig.8

#### Control Funcionamiento Cámara



Durante el funcionamiento el nivel del agua de la cámara se detecta mediante un visor (Fig. 10).



Durante el funcionamiento la presión dentro de la cámara es medida por el manómetro ubicado en la válvula (Fig. 11 C) y superados los 50 kPa se acciona automáticamente el sistema de purga (Fig. 11 A).



La válvula de presión de seguridad se puede activar manualmente actuando sobre el mango esférico de la misma (Fig. 11 B). Esta operación permite disminuir la presión interna del circuito.

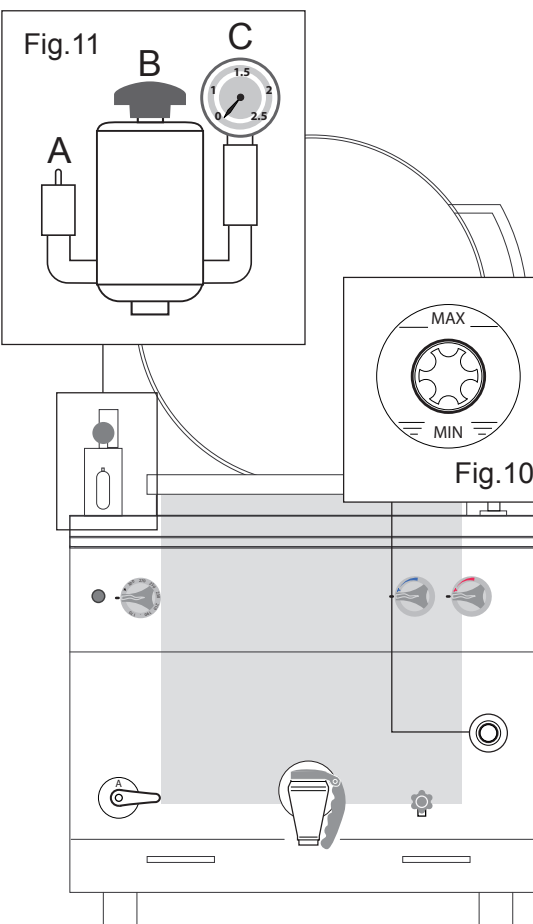


Fig.11

Fig.10

Durante el funcionamiento controle el nivel del agua mediante el visor (Fig.10); si fuera necesario, lleve el agua a nivel actuando sobre las llaves de carga de agua.



Cuando se reabastece el agua durante el funcionamiento existe el riesgo residual de quemaduras. Use medios adecuados de prevención y protección.

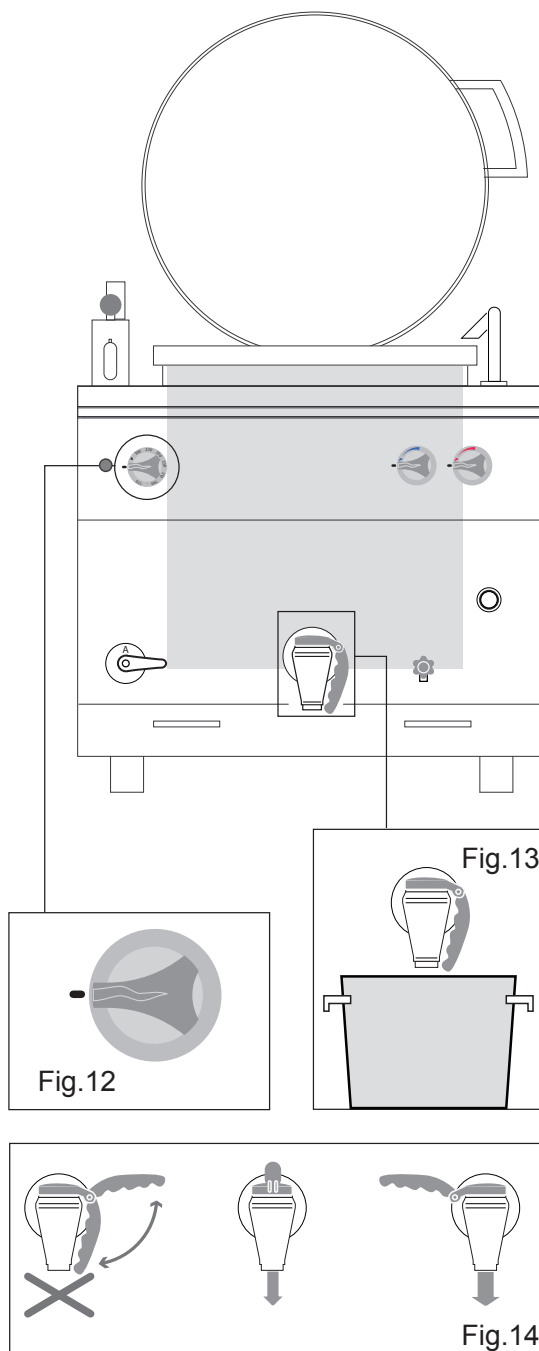
#### Descarga del Producto

Gire a la posición "Cero" (Fig. 12) la llave del termostato.

	Durante las operaciones de descarga del producto llene el recipiente de recolección hasta la mitad de su capacidad, para poder trasladarlo de forma segura.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.

1. Ubique un recipiente (de capacidad y material apropiados) debajo del grifo de descarga (Fig. 13).
2. Levante la manija y comience a girarla. La manija puede girar 180° (Vea Fig. 14).
3. Controle visualmente el llenado del recipiente. Una vez que se haya llenado hasta los 3/4 de su capacidad total, cierre el grifo.
4. Ubique el recipiente en un lugar previamente dispuesto para estacionar el producto trabajado.

Repita las operaciones 1-2-3-4 hasta vaciar por completo el compartimiento de cocción.





### 3. INSTRUCCIONES DE USO

---

#### **Puesta fuera de servicio**

Al terminar el ciclo de trabajo gire la llave de comando del quemador hasta la posición "Cero".

















	El equipo se debe limpiar regularmente y se deben eliminar todas las incrustaciones o depósitos de alimentos. Vea el capítulo: "Instrucciones de limpieza".
	Si los indicadores luminosos están presentes, deben permanecer apagados al final de cada ciclo de trabajo.

Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio; consulte el apartado "Instrucciones de limpieza".

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

## 4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

### Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	Si el equipo está conectado a una chimenea, el tubo de descarga se debe limpiar según lo establecen las disposiciones específicas del país (para obtener información al respecto, contacte con el propio instalador).
	Para asegurarse de que el equipo se encuentre en perfectas condiciones técnicas, solicite que un técnico autorizado del servicio de asistencia haga el mantenimiento al menos una vez al año.
	Queda prohibido que personas no autorizadas realicen cualquier tipo de intervención. Se prohíbe que el operador heterogéneo realice cualquier tipo de operación de índole técnica cualificada y autorizada.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.
	Elimine la alimentación eléctrica en el tramo anterior al equipo para trabajar en condiciones seguras al realizar las operaciones o intervenciones de limpieza y de mantenimiento.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse.
	El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimenticio; manténgalo constantemente limpio, al igual que todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.
	Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal de la máquina. Esto puede crear situaciones de peligro. El equipo se debe limpiar regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones o depósitos de alimentos.
	El efecto químico de la sal, del vinagre u otras sustancias ácidas durante el proceso de cocción puede causar a largo plazo corrosión dentro del compartimento de cocción. Al final de cada ciclo de cocción que utilice dichas sustancias, el equipo se debe lavar a fondo con detergente, enjuagar con abundante agua y secar con cuidado.
	Preste atención para no dañar las superficies de acero inoxidable, evite especialmente el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo ni herramientas cortantes.
	El detergente líquido para limpiar el compartimento de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, exento 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, utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del embalaje).
	No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos. Enjuague las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.
	En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las que se describen a continuación, es obligatorio que el operador haya leído todo el documento.
	Elimine los residuos según lo establecen las normas vigentes.



### Limpeza diaria

Quite cualquier objeto que haya en el compartimiento de cocción.

Con una vaporizador normal pulverice el detergente sobre toda la superficie (compartimiento de cocción, tapa y todas las superficies expuestas) y limpie todo el aparato manualmente usando una esponja no abrasiva.

Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no use chorros de agua a presión y/o directos).

Haga fluir el agua utilizando el grifo de descarga.

Abra el grifo de descarga de la marmita solo después de haber ubicado un recipiente de material y capacidad apropiados debajo del grifo.

Para poder transportar el recipiente con seguridad, llénelo hasta la mitad.

Para vaciar el contenedor siga los procedimientos de eliminación vigentes en el país de uso y vuelva a colocar el recipiente vacío en su lugar.

Repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo la marmita.

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

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



### Limpeza para la puesta fuera de servicio prolongada

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

Una vez terminadas las operaciones, espere a que se enfríe la máquina y vacíela del agua de la cámara mediante el tapón correspondiente colocado bajo la cámara (ver secc.3 Instrucciones para el uso - Ubicación de los elementos principales).

Desenrosque el tapón de desagüe tras haber colocado un contenedor (de material y capacidad adecuados) bajo la cámara.

Para poder transportar el recipiente con seguridad, llénelo hasta la mitad.

Para vaciar el recipiente, siga los procedimientos de eliminación vigentes en el país de uso y vuelva a colocar el recipiente vacío en su lugar.

Repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo la cámara del agua.

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

Para ello:



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









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




**Ventile periódicamente los equipos y los locales.**

## 4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

**Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia**

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

	OPERACIONES QUE SE DEBEN REALIZAR	FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza en la primera puesta en marcha	Cuando llega, después de la instalación
	Limpieza del equipo	Todos los días
	Limpieza de las partes en contacto con alimentos	Todos los días
	Limpieza de la chimenea	Anual
	Control del termostato	Anual
	Control del micro interruptor	Anual
	Control válvula de seguridad	Semestral
	Limpieza de las placas (de cromo o de arrabio)	Todos los días

	Si se comprueba un desperfecto en el equipo, el operador general realiza una primera inspección y, si está autorizado, elimina la causa de la avería y reinicia el equipo para que funcione correctamente.
	Si no se puede resolver la causa del problema, apague el equipo, desconéctelo de la red eléctrica y cierre toda la grifería de alimentación; luego, contáctese con el servicio de atención al cliente.
	El encargado de mantenimiento técnico interviene si el operador general no logra identificar la causa del problema o cuando para reiniciar el equipo deba ejecutar operaciones para las que no se encuentra autorizado.



### Resolución de problemas



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

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El interruptor principal no está introducido.</li> <li>Se activó el interruptor diferencial o el magnetotérmico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduzca el interruptor principal.</li> <li>Restauré el diferencial o el magnetotérmico.</li> </ul>
No llega agua a la cuba cuece-pasta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El grifo de la red del agua está cerrado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra el grifo de la red del agua.</li> </ul>
No se descarga el agua del compartimiento de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La descarga está obstruida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el filtro de la descarga.</li> <li>elimine los eventuales residuos.</li> </ul>
Las paredes internas de la cuba están cubiertas de depósitos calcáreos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El agua es demasiado dura, el ablandador se ha terminado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conecte el equipo a un ablandador.</li> <li>Regenere el ablandador.</li> <li>Descalcifique el compartimiento de cocción.</li> </ul>
Hay manchas en el compartimiento de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad del agua.</li> <li>Detergente de mala calidad.</li> <li>Enjuague insuficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtre el agua (vea ablandador).</li> <li>Utilice el detergente recomendado.</li> <li>Vuelva a enjuagar.</li> </ul>
El equipo a gas no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grifo del gas cerrado.</li> <li>Hay aire en las tuberías.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra el grifo del gas.</li> <li>Repita las operaciones de encendido.</li> </ul>
Los indicadores luminosos permanecen apagados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El interruptor principal no está introducido.</li> <li>Se activó el interruptor diferencial o el magnetotérmico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduzca el interruptor principal.</li> <li>Restauré el diferencial o el magnetotérmico.</li> </ul>



Si no se puede resolver la causa del problema, apague el equipo y cierre toda la grifería de alimentación; luego, contacte con el servicio de asistencia técnica.



## 5. DESGUACE

### Puesta fuera de servicio y desguace del equipo



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

DE ACUERDO CON las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, correspondientes a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como la eliminación de residuos, el símbolo del contenedor de basura tachado que aparece estampado en el equipo o en el embalaje indica que al final de su vida útil, el producto se debe recoger separadamente de los otros residuos.

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



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

### Eliminación de los residuos



Durante la fase de uso y mantenimiento evite dispersar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.

La eliminación ilícita de residuos se castiga con sanciones reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se constata la infracción.



**KOCHKESSEL** DE  
**BETRIEBSANLEITUNG**



06/2013 - Ed 3 - Cod. n° 177305

GAS  
GAZ  
GÁS  
GAZOWY  
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



- 0. DOKUMENT-KENNDATEN**
- 0.1 REFERENZNORMEN**
- 1. BENUTZERHINWEISE**
  - Vorwort - Zweck des Dokuments - Hinweise zum Lesen des Dokuments
  - Aufbewahrung des Dokuments - Zielgruppe - Schulungsprogramm
  - Vorbereitungen durch den Kunden - Lieferumfang - Bestimmungsgemäßer Gebrauch
  - Betriebsbedingungen
  - Abnahmeprüfung und Garantie
- 2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**
  - Vorwort - Gebote - Verbote - Empfehlungen
  - Hinweise zu Restrisiken
  - Vorgehen bei Gasgeruch im Raum
- 3. BEDIENUNGSANLEITUNG - 700**
  - Anordnung der wichtigsten Bedienelemente
  - Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen
- 3. BEDIENUNGSANLEITUNG - 900**
  - Anordnung der wichtigsten Bedienelemente
  - Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen
- 3. BEDIENUNGSANLEITUNG**
  - Arten der Abschaltung
  - Abschaltung bei Betriebsstörung
  - Not-Abschaltung
  - Abschaltung während des Betriebs
  - Erstinbetriebnahme
    - Reinigung bei Erstinbetriebnahme
  - Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung
  - Starten des Betriebs
    - Wasser in Zwischenraum einfüllen
    - Beladen des Kochkessels
    - Ein-/Ausschalten, Kontrolle des Betriebs, Entnahme des Kochguts - 700
    - Ein-/Ausschalten, Kontrolle des Betriebs, Entnahme des Kochguts - 900
    - Außerbetriebsetzung
- 4. ORDENTLICHE WARTUNG**
  - Gebote - Verbote - Empfehlungen
    - Tägliche Reinigung
    - Reinigung für längere Stillsetzung
  - Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit
  - Troubleshooting
- 5. ENTSORGUNG**
  - Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts
    - Abfallentsorgung

## **Vorwort**

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

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

## **Zweck des Dokuments**

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

## **Hinweise zum Lesen des Dokuments**

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

## **Aufbewahrung des Dokuments**

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

## **Zielgruppe**

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

## **Schulungsprogramm**

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

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

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

## **Vorbereitungen durch den Kunden**

Unter Vorbehalt anderslautender vertraglicher Vereinbarungen hat der Kunde normalerweise bereitzustellen:

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

## **Lieferumfang**

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

Je nach Bestellauftrag kann der Lieferumfang abweichen.

# 1. BENUTZERHINWEISE

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Der Gebrauch des Bräters als Fritteuse ist strengstens verboten.

## Betriebsbedingungen

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

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

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

- Raumtemperatur > + 5°C;
- maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%;
- minimale Kühlwassertemperatur > + 10 °C;
- der Fußboden muss rutschhemmend sein und das Gerät muss exakt waagrecht aufgestellt sein;
- Die Räumlichkeiten müssen eine Belüftungs- und Beleuchtungsanlage aufweisen, die den im Land des Benutzers geltenden Vorschriften entspricht;
- Die Räumlichkeiten müssen für die Ableitung des Grauwassers eingerichtet und mit Schaltern und Absperrhähnen ausgerüstet sein, die bei Bedarf jede Form der Energiezufuhr zum Gerät unterbrechen;
- Die unmittelbar an das Gerät angrenzenden Wände müssen feuerbeständig bzw. von den potenziellen Wärmequellen isoliert sein.

## Abnahmeprüfung und Garantie

**Abnahmeprüfung:** Das Gerät wurde durch den Hersteller bei der Montage im Herstellungswerk einer Abnahmeprüfung unterzogen. Sämtliche Bescheinigungen zur vorgenommenen Abnahmeprüfung werden dem Kunden ausgehändigt.

**Garantie:** Für das Gerät gilt eine Garantie von 12 Monaten gemäß den im Kaufvertrag genannten Bedingungen. Sollten während der Garantiezeit Betriebsstörungen auftreten oder sich Teile des Geräts als fehlerhaft erweisen, die unter die in der Garantie angegebenen Umstände fallen, werden die fehlerhaften Teile nach entsprechender Prüfung repariert oder ersetzt.

In der Garantiezeit werden die fehlerhaften Teile kostenlos repariert bzw. ersetzt. Versand- bzw. Transportkosten, sowie Hin- und Rückreisekosten bei Einsätzen von Technikern des Herstellers beim Kunden, sind stets vom Kunden zu tragen.

Die Lohnkosten für den Einsatz der Techniker des Herstellers beim Kunden zur Beseitigung von Defekten in der Garantiezeit werden vom Hersteller getragen, außen in Fällen, in denen der Defekt derart beschaffen ist, dass er problemlos vor Ort durch den Kunden beseitigt werden kann.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Werkzeuge und Verbrauchsmaterialien, die gegebenenfalls vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert werden.

Der Hersteller haftet nur für das Gerät in seiner ursprünglichen Form und Zusammensetzung.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, für Schäden infolge nicht in dieser Anleitung genannter bzw. nicht im Voraus durch den Hersteller genehmigte Tätigkeiten ab.






## In folgenden Fällen erlischt die Garantie:

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
















Die Garantie erlischt außerdem bei:

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

## Vorwort

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






## Gebote - Verbote - Empfehlungen

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


## 2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

### Hinweise zu Restrisiken

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

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

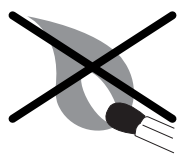
### Vorgehen bei Gasgeruch im Raum

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

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



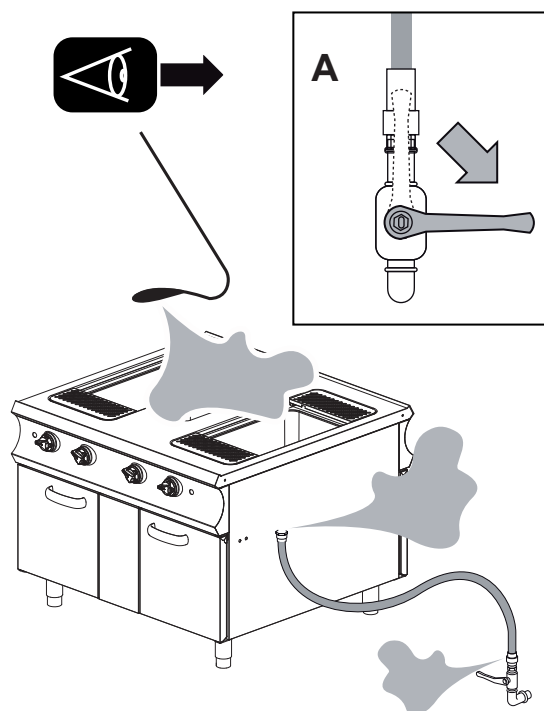
B



C



D

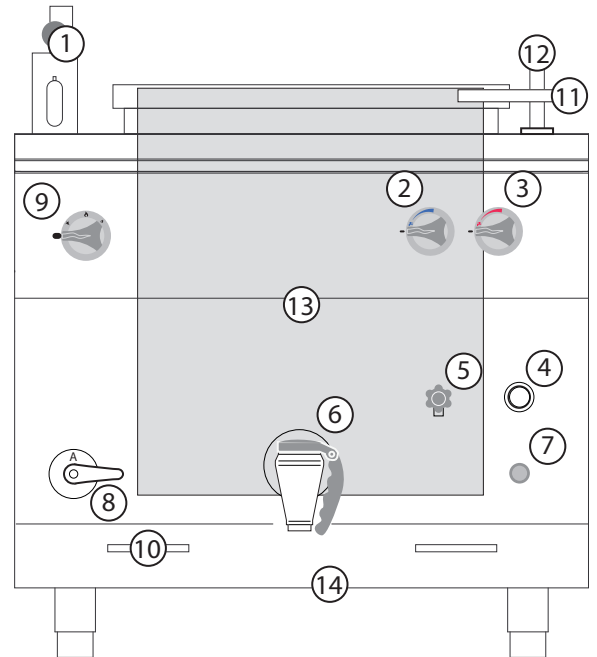




### Anordnung der wichtigsten Bauteile

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

1. Sicherheitsventil für Druck im Zwischenraum.
2. Kaltwasserhahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
3. Heißwasserhahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
4. Thermostat zur Kontrolle der Wassertemperatur im Zwischenraum.
5. Hahn zum Regeln des Pegels und zur Kontrolle des Wassers im Zwischenraum.
6. Hahn zum Entleeren von Speisen aus der Kochkammer.
7. Ventil für die Zündung (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
8. Hahn zum Füllen des Zwischenraums mit Wasser.
9. Thermostat-Drehknopf (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
10. Kontrolle der Pilotflamme (im Innern des Geräts).
11. Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels.
12. Leitung zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
13. Kochkammer.
14. Ablass-Stopfen für Wasser aus Zwischenraum (Innenbereich des Geräts)



### Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Hähnen, Tasten und Kontrolllampen

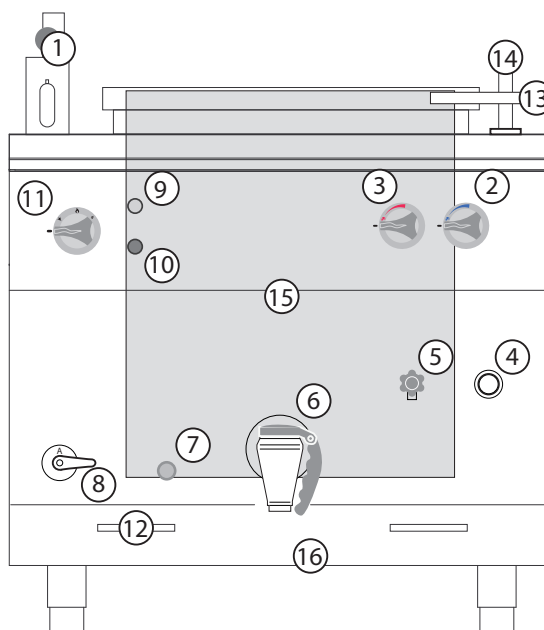
Die Anordnung der Tasten in den Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

	Drehknopf zur Flammenregelung (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Zünden der Pilotflamme und des Brenners. 2. Regelung der Flamme (minimal - maximal). 3. Abschalten des Geräts.
	Piezoelektrische Zündtaste (GAS). Hat nur eine Funktion: 1. Erzeugt beim Drücken den Zündfunken an der Pilotflamme.
	Drehknopf zum Einfüllen von Heiß- und Kaltwasser (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr. 2. Schließen der Wasserzufuhr.
	Wassereinfüllhahn (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr zum Ausgleich des Füllstands im Zwischenraum. 2. Schließen der Wasserzufuhr in den Zwischenraum.
	Wasserhahn für Wasserstand im Zwischenraum (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Hahn zur Kontrolle und Regulierung des Wasserstands im Zwischenraum.

#### Anordnung der wichtigsten Bauteile

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

1. Sicherheitsventil für Druck im Zwischenraum.
2. Kaltwasserhahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
3. Heißwasserhahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
4. Thermostat zur Kontrolle der Wassertemperatur im Zwischenraum.
5. Hahn zum Regeln des Pegels und zur Kontrolle des Wassers im Zwischenraum.
6. Hahn zum Entleeren von Speisen aus der Kochkammer.
7. Ventil für die Zündung (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
8. Hahn zum Füllen des Zwischenraums mit Wasser.
9. Gelbe Kontrolllampe (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
10. Grüne Kontrolllampe (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
11. Thermostat-Drehknopf (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).
12. Kontrolle der Pilotflamme (im Innern des Geräts).
13. Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels.
14. Leitung zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
15. Kochkammer.
16. Ablass-Stopfen für Wasser aus Zwischenraum (Innenbereich des Geräts)





#### Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Hähnen, Tasten und Kontrolllampen

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

	Drehknopf zur Flammenregelung (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Zünden der Pilotflamme und des Brenners. 2. Regelung der Flamme (minimal - maximal). 3. Abschalten des Geräts.
	Drehknopf zur Kontrolle der Wassertemperatur im Zwischenraum (GAS). Hat zwei verschiedene Funktionen: 1. Regelung der Wassertemperatur im Zwischenraum. 2. Stoppt die Wassererwärmung im Zwischenraum.
	Piezoelektrische Zündtaste (GAS). Hat nur eine Funktion: 1. Erzeugt beim Drücken den Zündfunken an der Pilotflamme
	Zünd- und Absperrventil (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Piezoelektrische Zündung: Führt Gas zu und erzeugt den Zündfunken an der Pilotflamme. 2. Brennerzündung: Führt dem Heizkreis Gas zu. 3. Nullstellung: Sperrt die Gaszufuhr zur Pilotflamme.
	Drehknopf zum Einfüllen von Heiß- und Kaltwasser (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr. 2. Schließen der Wasserzufuhr.
	Wassereinfüllhahn (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr zum Ausgleich des Füllstands im Zwischenraum. 2. Schließen der Wasserzufuhr in den Zwischenraum.
	Wasserhahn für Wasserstand im Zwischenraum (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Hahn zur Kontrolle und Regulierung des Wasserstands im Zwischenraum.
	Kontrolllampe: 1. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Aufheizphase an. - 2. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Betriebsphase an.

### 3. BEDIENUNGSANLEITUNG

#### Arten der Abschaltung

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

#### Abschaltung bei Betriebsstörung

##### Sicherheitsthermostat

Serienausstattung bei folgenden Modellen:

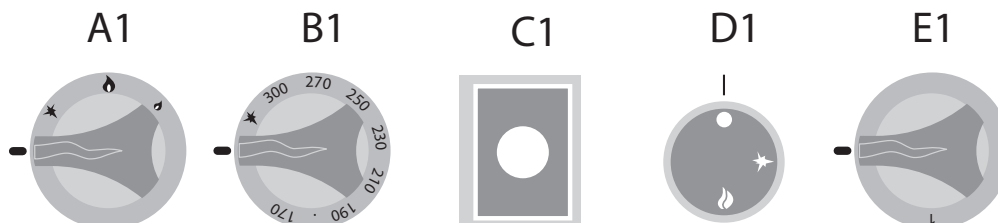
- Fritteuse (bei allen Modellen)
- Bräter (bei allen Modellen)
- Kochkessel (bei allen Modellen)
- Nudelkocher (nur beim Elektro-Modell)
- Herd (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)
- Grillplatte bei allen elektrischen Modellen (nur bei 900)
- Lava-Stein (nicht vorhanden)
- Wasserbad (nicht vorhanden)
- Glühplatte (nicht für 900: bei allen Modellen mit Gas-Backofen)

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

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

##### Not-Abschaltung

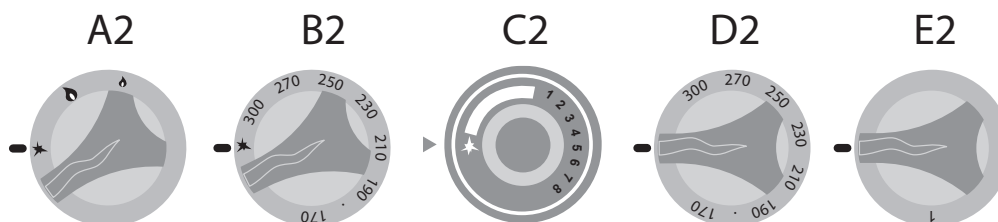
In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, je nach Modell den Drehknopf in "Null"-Stellung bringen (A, B, C, D, E-1). Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen.



##### Abschaltung während des Betriebs







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

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



### 3. BEDIENUNGSANLEITUNG




#### Erstinbetriebnahme

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

#### Tägliche Inbetriebnahme

Verfahrensweise:


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

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

#### Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung







Verfahrensweise:

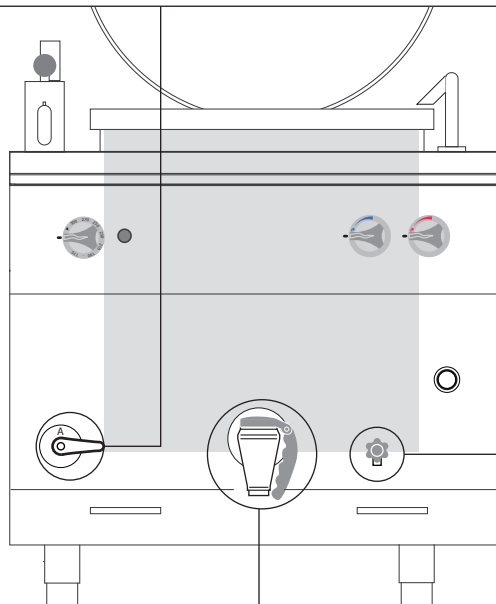
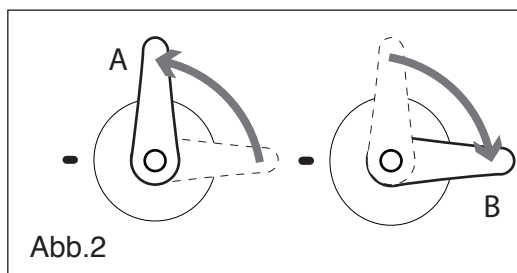
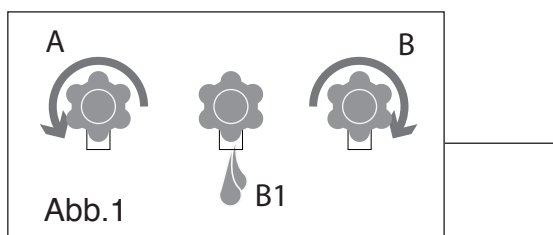
1. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.
2. Kontrollieren, ob die Abflusshähne (wenn vorhanden) in geschlossener Stellung stehen.
3. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet (siehe Ordentliche Wartung).

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

### 3. BEDIENUNGSANLEITUNG

#### Starten des Betriebs




	Vor Gebrauch siehe "Tägliche Inbetriebnahme".
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Kochfeld, Kochkammer, Kochgeschirr bzw. Kochgut.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.
	Der Gebrauch des Geräts als Fritteuse ist strengstens verboten.
	Das Gerät ist für den Betrieb mit Trinkwasser im Zwischenraum bestimmt, jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und damit als gefährlich.
	Beim ersten Einschalten bitte abwarten, dass die möglicherweise in der Gasleitung angesammelte Luft vollständig ausgetreten ist.



#### Wasser in Zwischenraum einfüllen

Drehknopf zum Ablassen des Wassers aus dem Zwischenraum in Ablasstellung (geöffnet) drehen (Abb. 1 A).

Hahn zum Füllen des Zwischenraums mit Wasser in Füllstellung (geöffnet) drehen (Abb. 2 A).


	Täglich das Vorhandensein von Wasser im Zwischenraum sicherstellen, ggf. Einfüllhahn und Kontrollhahn betätigen.
	Das Wasser-Fassungsvermögen im Zwischenraum beträgt 8,5 Liter für das Modell 700 und 13 bzw. 17 Liter für das Modell 900, je nach Ausführung.
	Die vollständige Füllung des Zwischenraums bei der Befüllung mit Wasser ist daran zu erkennen, dass aus dem Ventil des Kontrollhahns Wasser austritt (Abb. 1 B1).

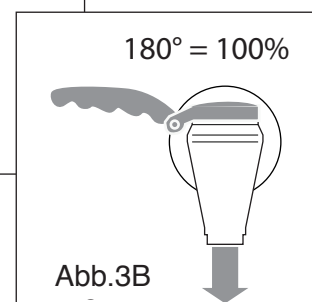
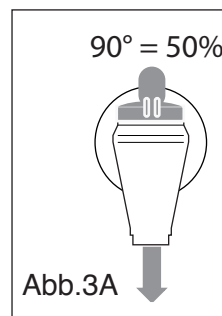
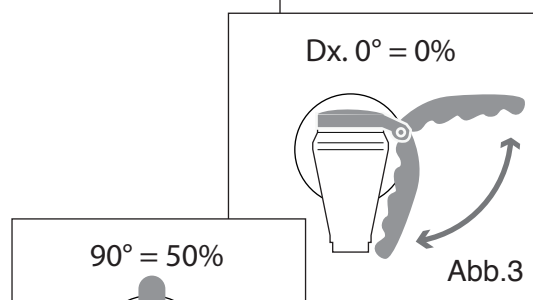
Nach dem Befüllen gleichzeitig den Einfüllhahn und den Zwischenraum-Wasserkontrollhahn schließen (Abb. 1-2 B).

Nach dem Einfüllen des Wassers in den Zwischenraum ist gegebenenfalls der Kochkessel zu befüllen/beladen.




#### Beladen des Kochkessels

Sicherstellen, dass der Hahn zum Entleeren der Kochkammer in geschlossener Stellung steht (Abb. 3).

	Der Entleerungshahn wird geöffnet, wenn der Griff angehoben und um 90°/180° (Abb. 3A - 3B) aus der geschlossenen Stellung des Ventils gedreht wird (Abb. 3).
---	--

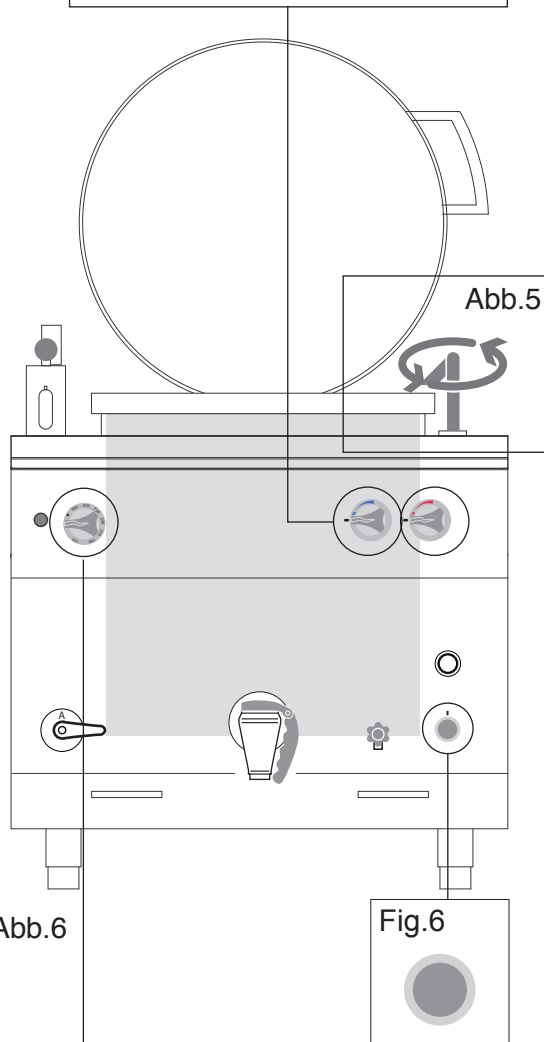
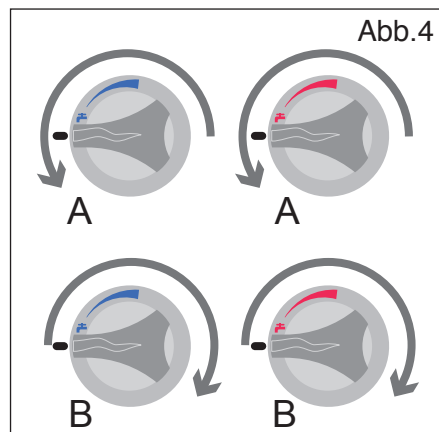


Deckel des Kochkessels anheben und zu verarbeitendes Material hineingeben.



	Beim Befüllen der Kochkammer ist der in ihrem Innern angegebene Höchstfüllstand zu beachten.
	Kein grobkörniges Kochsalz in die Kochkammer geben, denn wenn es sich auf dem Boden absetzt, kann es sich nicht vollständig auflösen.
	Über die 2 Drehknöpfe (Abb. 4) kann (heißes und/oder kaltes) Wasser in die Kochkammer einlaufen gelassen werden.

Zum Befüllen der Kochkammer mit Wasser wie folgt vorgehen:

- Gegebenenfalls den Deckel der Kochkammer hochklappen.
- Auslaufleitung in Richtung Kochkammer drehen (Abb. 5).
- Wassereinfüllknopf (heiß, kalt oder beide, Abb. 4A) nach Belieben aufdrehen und das Becken nach Bedarf füllen.
- Am Ende des Füllvorgangs Drehknopf/-knöpfe zudrehen (Abb. 4B).
- Auslaufleitung wieder so ausrichten, dass sie die Bewegung des Deckels nicht behindert (Abb. 5).



#### Ein-/Ausschalten

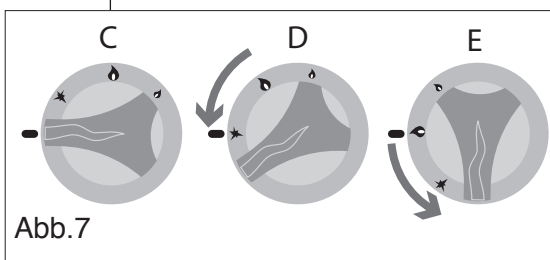
	Das Gerät darf erst nach dem Einfüllen von Wasser in den Zwischenraum eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (siehe vorherige Seite).
	Das Gerät darf erst nach dem Einfüllen von Wasser in die Kochkammer eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (mit leerer Kochkammer).

Brenner-Drehknopf gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abb. 7B).





Gleichzeitig mit dem Drehen des Drehknopfs die Taste (Abb. 6) drücken, um den Funken zum Zünden der Pilotflamme zu erzeugen.

Nach Zündung der Pilotflamme (erkennbar, wenn die untere Klappe des Geräts geöffnet wird) zum Regeln der Betriebsflamme den Drehknopf (Abb. 7C) auf minimal oder maximal drehen.

Zum Abstellen des Geräts den Einschalt-Drehknopf auf "Null" (Abb. 7A) stellen.




#### Kontrolle des Betriebs

	Während des Betriebs wird die Temperatur des Zwischenraums durch das Thermometer gemessen (Abb. 9).
	Während des Betriebs wird der Druck im Zwischenraum durch das Manometer am Ventil erfasst (Abb. 8C), bei Überschreitung von 50 kPa wird automatisch der Entlüfter betätigt (Abb. 8A).
	Das Druck-Sicherheitsventil kann durch Drücken auf dessen Knopf (Abb. 8B) von Hand betätigt werden, so kann der Druck in der Leitung vermindert werden.
	Während des Betriebs die Temperatur kontrollieren, bei Bedarf Wasser in den Zwischenraum mit dem Wassereinfüllhahn nachfüllen.

Ist der Betriebsdruck erreicht (am Entlüfter des Sicherheitsventils zu erkennen), Brenner-Drehknopf auf "minimal" stellen.



Während des Betriebs ist der Wasserpegel in der Kochkammer zu kontrollieren, bei Bedarf ist der Füllstand mit den Wassereinfüllknöpfen wiederherzustellen.

	Beim Nachfüllen von Wasser während des Betriebs besteht Verbrühungsgefahr. Es sind geeignete Vorbeugungs- und Schutzmaßnahmen zu ergreifen.
---	---

Nach Abschluss der Kochvorgänge zum Abstellen des Geräts den Brenner-Drehknopf auf "Null" stellen.

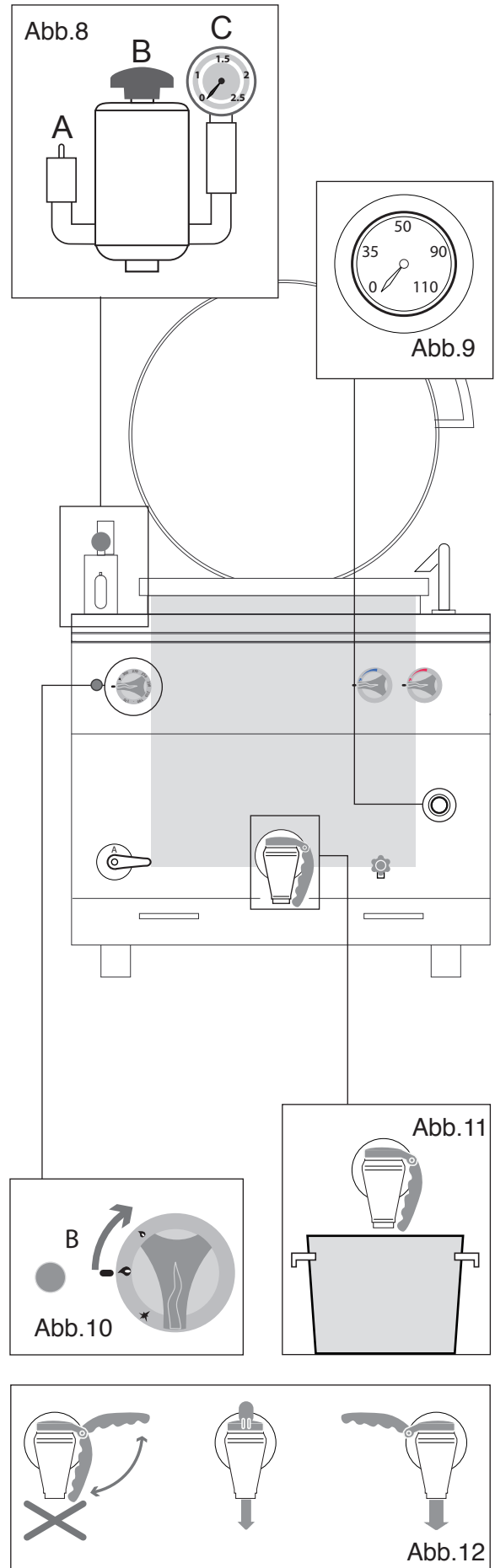
#### Entnahme des Kochguts




Brenner-Drehknopf auf "Null" (Abb. 10B) stellen.

	Um ein sicheres Bewegen zu gewährleisten, sollte das Gefäß für die Aufnahme des Garguts nur bis zur Hälfte gefüllt werden.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.

1. Einen (nach Material und Fassungsvermögen geeigneten) Behälter unter den Abflusshahn stellen (Abb. 11).
2. Griff anheben und die Drehung beginnen, der Griff kann um 180° gedreht werden (siehe Abb. 12).
3. Füllstand des Behälters beobachten. Wenn er bis etwa 3/4 seines Fassungsvermögens gefüllt ist, Hahn schließen.
4. Behälter an einen vorher für die Zwischenlagerung des bearbeiteten Produkts vorbereiteten Ort stellen.


Oben beschriebene Schritte 1, 2, 3, 4 bis zur vollständigen Leerung der Kochkammer wiederholen.





	Beim Befüllen der Kochkammer ist der in ihrem Innern angegebene Höchstfüllstand zu beachten.
	Kein grobkörniges Kochsalz in die Kochkammer geben, denn wenn es sich auf dem Boden absetzt, kann es sich nicht vollständig auflösen.
	Über die 2 Drehknöpfe (Abb. 4) kann (heißes und/oder kaltes) Wasser in die Kochkammer einlaufen gelassen werden.

Zum Befüllen der Kochkammer mit Wasser wie folgt vorgehen:

- Gegebenenfalls den Deckel der Kochkammer hochklappen.
- Auslaufleitung in Richtung Kochkammer drehen (Abb. 5).
- Wassereinfllknopf (heiß, kalt oder beide, Abb. 4A) nach Belieben aufdrehen und das Becken nach Bedarf fllen.
- Am Ende des Füllvorgangs Drehknopf/-knpfe zudrehen (Abb. 4B).
- Auslaufleitung wieder so ausrichten, dass sie die Bewegung des Deckels nicht behindert (Abb. 5).

	Beim Nachfüllen von Wasser während des Betriebs besteht Verbrühungsgefahr. Es sind geeignete Vorbeugungs- und Schutzmaßnahmen zu ergreifen.
--	---

#### Ein-/Ausschalten


	Das Gerät darf erst nach dem Einfüllen von Wasser in den Zwischenraum eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (siehe vorherige Seite).
	Das Gerät darf erst nach dem Einfüllen von Wasser in die Kochkammer eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (mit leerer Kochkammer).

#### Modell mit Zwischenraum (indirekt)

Ventil gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abbildung 6 D), bis die Pilotflamme zündet.


Nach etwa 20 Sekunden kontrollieren, ob die Pilotflamme weiterbrennt (Abb. 6), und Taste loslassen.

Untere Klappe des Geräts ffnen und auf Sicht kontrollieren, ob die Pilotflamme weiter brennt.

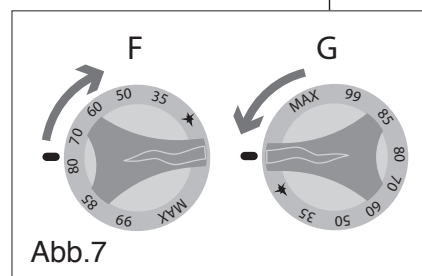
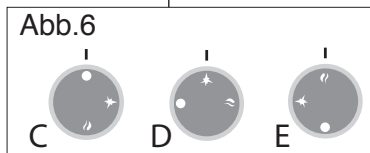
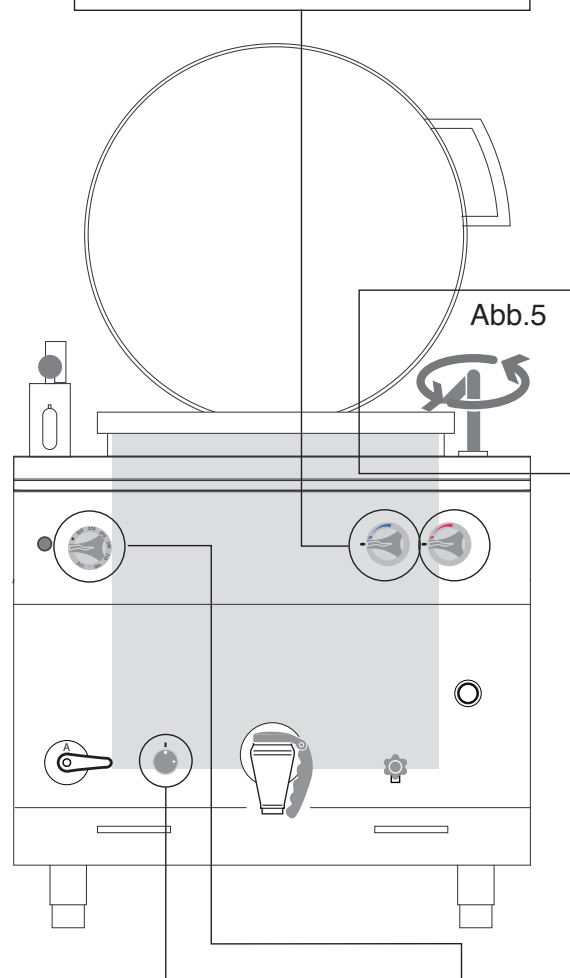
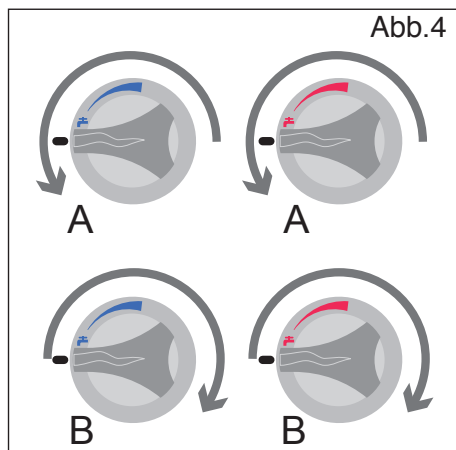
	Wenn die Pilotflamme nach 20 Sekunden ausgeht, Vorgang wiederholen. Sollte die Pilotflamme immer wieder ausgehen, bitte den technischen Kundendienst verständigen.
---	--

Danach in Position Brennerzündung (Abbildung 6 E) drehen.

Nach dem Zünden der Pilotflamme den Drehknopf betätigen, um die Wassertemperatur im Zwischenraum einzustellen (Abbildung 7 F).

	Nach dem Ende der Arbeitsphase kann der Brenner abgestellt werden, aber die Pilotflamme gezündet bleiben, indem das Ventil auf Piezozündung gestellt wird (Abb. 6 D).
---	---

Ventil auf „Null“ stellen, um den Brenner abzustellen und das Gerät abzuschalten (Abb. 6 C).





#### Modell ohne Zwischenraum (direkt)

Drehknopf gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abb. 9 H).

Gleichzeitig die Taste (Abb. 8) drücken, um den Funken zum Zünden der Pilotflamme zu erzeugen.

Nach ca. 20 Sekunden kontrollieren, ob die Pilotflamme weiter brennt und die Taste loslassen.

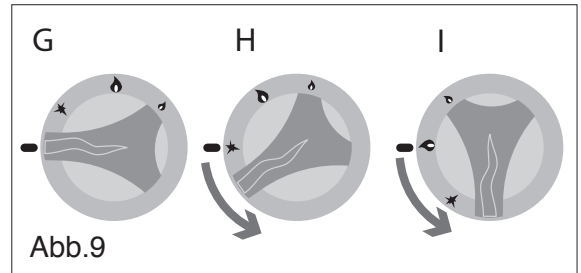


Abb.9

	Wenn die Pilotflamme nach 20 Sekunden ausgeht, Vorgang wiederholen. Sollte die Pilotflamme immer wieder ausgehen, bitte den technischen Kundendienst verständigen.
--	--

Nach Zündung der Pilotflamme (erkennbar, wenn die untere Klappe des Geräts geöffnet wird) zum Regeln der Betriebsflamme den Drehknopf (Abb. 9 I) auf minimal oder maximal drehen.

	Nach dem Ende der Arbeitsphase kann, um einen neuen Produktionsgang vorzubereiten, der Brenner abgestellt werden, aber die Pilotflamme gezündet bleiben, indem der Drehknopf auf Piezozündung gestellt wird (Abb. 9 H).
--	---

Zum Abstellen des Geräts den Drehknopf auf "Null" (Abb. 9 G) stellen.

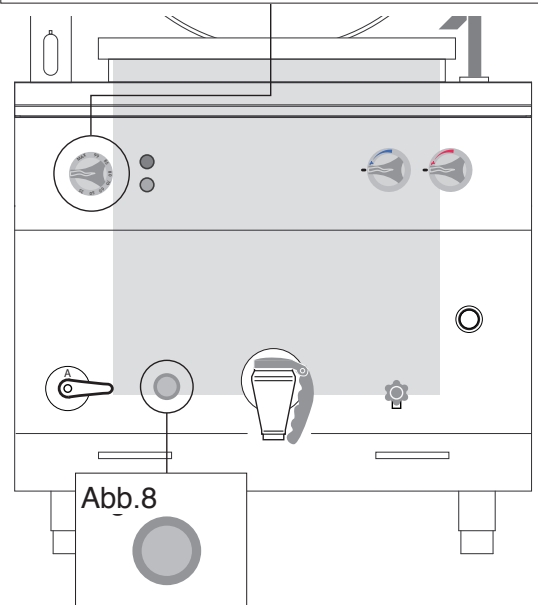


Abb.8

#### Kontrolle des Betriebs Zwischenraum

	Während des Betriebs wird der Wasserstand des Zwischenraums durch ein Sichtgerät gemessen (Abb. 10).
	Während des Betriebs wird der Druck im Zwischenraum durch das Manometer am Ventil erfasst (Abb. 11 C), bei Überschreitung von 50 kPa wird automatisch der Entlüfter betätigt (Abb. 11 A).
	Das Druck-Sicherheitsventil kann durch Drücken auf dessen Knopf (Abb. 11 B) von Hand betätigt werden, so kann der Druck in der Leitung vermindert werden.

Während des Betriebs ist der Wasserpegel über ein Sichtgerät (Abb. 10) zu kontrollieren, bei Bedarf ist der Füllstand mit den Wassereinfüllknöpfen wiederherzustellen.

	Beim Nachfüllen von Wasser während des Betriebs besteht Verbrühungsgefahr. Es sind geeignete Vorbeugungs- und Schutzmaßnahmen zu ergreifen.
--	---

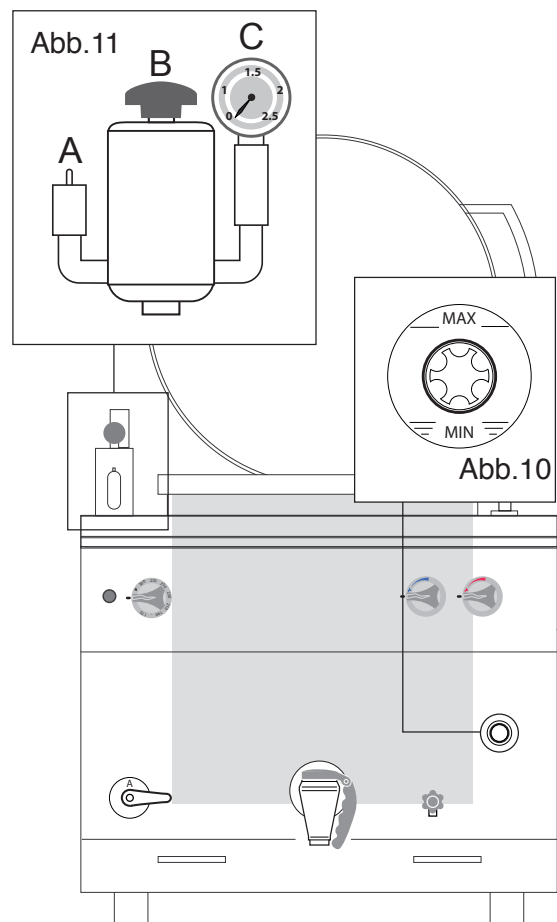


Abb.11

Abb.10

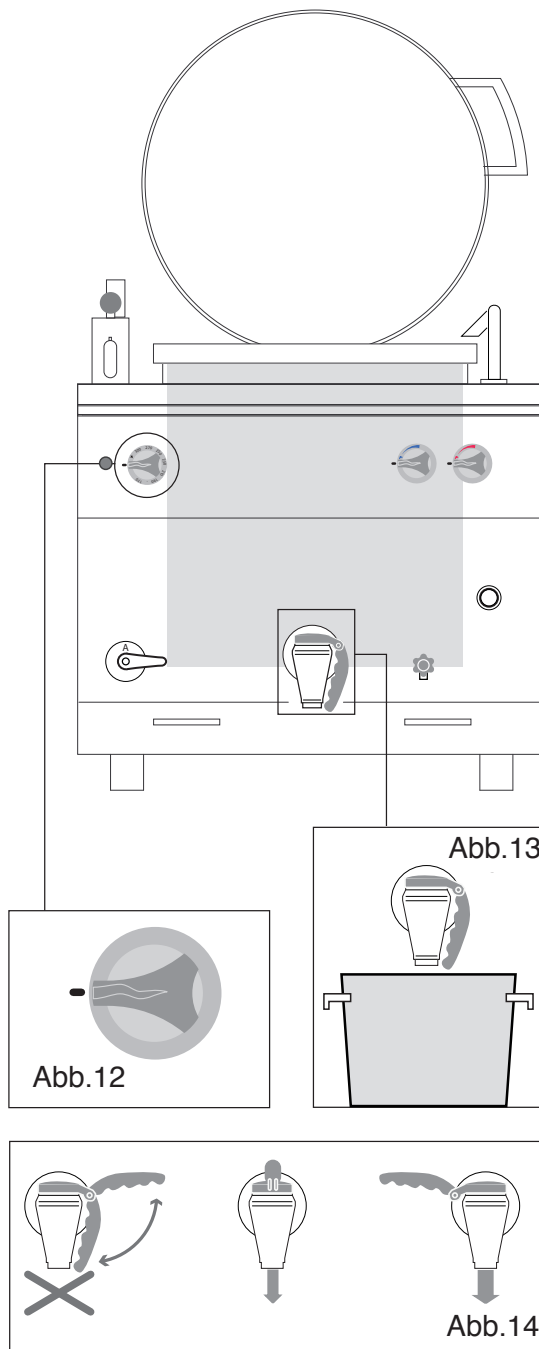
#### Entnahme des Kochguts

Thermostat-Drehknopf auf "Null" (Abb. 12) stellen.

	Um ein sicheres Bewegen zu gewährleisten, sollte das Gefäß für die Aufnahme des Garguts nur bis zur Hälfte gefüllt werden.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.



1. Einen (nach Material und Fassungsvermögen geeigneten) Behälter unter den Abflusshahn stellen (Abb. 13).
2. Griff anheben und die Drehung beginnen, der Griff kann um 180° gedreht werden (siehe Abb. 14).
3. Füllstand des Behälters beobachten. Wenn er bis etwa 3/4 seines Fassungsvermögens gefüllt ist, Hahn schließen.
4. Behälter an einen vorher für die Zwischenlagerung des bearbeiteten Produkts vorbereiteten Ort stellen.

Oben beschriebene Schritte 1, 2, 3, 4 bis zur vollständigen Leerung der Kochkammer wiederholen.



#### Außerbetriebsetzung

Am Ende des Arbeitsprozesses den Brenner-Drehknopf auf „Null“ stellen.

















	Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden, siehe Kapitel: „Reinigungsanweisungen“.
	Wenn vorhanden, müssen die Kontrolllampen bei Ende jedes Arbeitsprozesses erlöschen.

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

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

## 4. ORDENTLICHE WARTUNG

### Gebote - Verbote - Empfehlungen

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



### Tägliche Reinigung

Sämtliche Gegenstände aus der Kochkammer nehmen.

Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche aufbringen (Kochkammer, Abdeckung und alle freiliegende Oberflächen) und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig das gesamte Gerät von Hand reinigen.

Danach gut mit Trinkwasser ausspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen).

Wasser über den Abflusshahn ablaufen lassen.

Hahn zum Entleeren des Kochkessels erst öffnen, nachdem ein geeigneter (Material und Fassungsvermögen) unter den Hahn gestellt wurde.

Gefäß nur bis zur Hälfte füllen, um es sicher handhaben zu können.

Gefäß gemäß den im Gebrauchsländ geltenden Entsorgungsvorschriften entleeren und wieder in seine Halterung einsetzen.

Oben beschriebene Schritte bis zur vollständigen Leerung des Kochkessels wiederholen.

Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen.

Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.



### Reinigung für längere Stillsetzung

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

Nach Beendigung der Tätigkeiten, das Abkühlen des Geräts abwarten und das Wasser mit Hilfe des entsprechenden Stopfens unter dem Zwischenraum (siehe Abschn. 3 der Betriebsanleitung - Anordnung der wichtigsten Bauteile) austreten lassen.

Den Ablass-Stopfen erst aufschrauben, nachdem ein geeigneter Behälter (Material und Fassungsvermögen) unter den Hahn gestellt wurde.

Gefäß nur bis zur Hälfte füllen, um es sicher handhaben zu können.

Gefäß gemäß den im Gebrauchsländ geltenden Entsorgungsvorschriften entleeren und wieder in seine Halterung einsetzen.

Oben beschriebene Schritte bis zur vollständigen Leerung des Zwischenraums wiederholen.

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

Daher:



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

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




**Geräte und Räume regelmäßig lüften.**

## 4. ORDENTLICHE WARTUNG

### Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit

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

	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei der Ankunft nach der Installation
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen	Täglich
	Reinigung des Schornsteins	Jährlich
	Kontrolle des Thermostats	Jährlich
	Kontrolle des Mikroschalters	Jährlich
	Kontrolle des Sicherheitsventils	Halbjährlich
	Reinigung der Platten (Chrom, Gusseisen)	Täglich

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

## 4. ORDENTLICHE WARTUNG

### Troubleshooting



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

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hauptschalter nicht eingeschaltet.</li> <li>Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hauptschalter einschalten.</li> <li>Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.</li> </ul>
Im Nudelkocher-Becken kommt kein Wasser an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Wasserleitungshahn ist geschlossen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserleitungshahn öffnen.</li> </ul>
Das Wasser läuft nicht aus der Kochkammer ab.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Abfluss ist verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter des Abflusses reinigen.</li> <li>Gegebenenfalls Rückstände aus dem Abfluss entfernen.</li> </ul>
Die Innenwände des Beckens sind mit Kalk bedeckt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Wasser ist zu hart, der Enthärter ist aufgebraucht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät an einen Wasserenthärter anschließen.</li> <li>Enthärter regenerieren.</li> <li>Kochkammer entkalken.</li> </ul>
In der Kochkammer befinden sich Flecken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserqualität.</li> <li>Minderwertiger Reiniger.</li> <li>Ungenügendes Nachwischen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasser filtern (siehe Wasserenthärter).</li> <li>Empfohlenen Reiniger verwenden.</li> <li>Noch einmal auswischen.</li> </ul>
Das Gas-Gerät lässt sich nicht zünden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gashahn geschlossen.</li> <li>Luft in der Leitung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gashahn öffnen.</li> <li>Zündvorgang wiederholen.</li> </ul>
Die Kontrolllampen brennen weiter.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hauptschalter nicht eingeschaltet.</li> <li>Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hauptschalter einschalten.</li> <li>Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.</li> </ul>



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



## 5. ENTSORGUNG

### Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts



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

Erklärung gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.

Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Benutzer sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird strafrechtlich verfolgt.



Außerbetriebsetzung und Verschrottung des Geräts müssen durch Fachpersonal erfolgen.

### Abfallentsorgung



Während des Gebrauchs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.





MARMITA **PT**

## INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO



06/2013 - Ed 3 - Cod. n° 177305

GAS  
GAZ  
GÁS  
GAZOWY

ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



## **0. IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO**

### **0.1 QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA**

## **1. INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS**

Prefácio - Objetivo do documento - Como ler o documento

Conservação do documento - Destinatários - Programa de treinamento dos operadores

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

uso

Condições limite de funcionamento e ambientais permitidas

Teste e garantia

## **2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA**

Prefácio - Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

Indicações sobre os riscos residuais

Modalidade operativa para odor de gás no ambiente

## **3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 700**

Localização dos principais componentes de controlo e comando

Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos

## **3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 900**

Localização dos principais componentes de controlo e comando

Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos

## **3. INSTRUÇÕES PARA O USO**

Descrição das modalidades de parada

Paradas por anomalia de funcionamento

Parada de emergência

Parada durante uma fase da elaboração

Preparação para a primeira inicialização

Limpeza para a primeira inicialização

Desconexão diária e prolongada.

Inicialização para a produção

Carga da água do vão

Carregamento da marmitta

Ligar/Desligar, Controlo do Funcionamento, Descarga do Produto - 700

Ligar/Desligar, Controlo do Funcionamento, Descarga do Produto - 900

Desativação

## **4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA**

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

Limpeza diária

Limpeza para a desativação prolongada

Tabela resumida: competências - intervenção - frequência

Resolução de problemas

## **5. ELIMINAÇÃO**

Desativação e eliminação da aparelhagem

Eliminação de detritos

## **Prefácio**

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

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

## **Objetivo do documento**

As interações entre o operador e a aparelhagem, durante o ciclo de vida útil da mesma, foram atentamente analisadas pelo fabricante tanto na fase de projeção quanto na redação do manual. Portanto, é nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica da aparelhagem. Seguindo escrupulosamente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

## **Como ler o documento**

O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

## **Conservação do documento**

O presente documento é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil da aparelhagem.

## **Destinatários**

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

## **Programa de treinamento de operadores**

Mediante a específica solicitação do utilizador, é possível efetuar um curso de treinamento para os operadores encarregados do uso da aparelhagem, seguindo as modalidades descritas na confirmação do pedido.

Com base na solicitação podem ser efetuados, na fábrica ou no estabelecimento do utilizador, os cursos de preparação para:

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

## **Predisposições sob a responsabilidade do cliente**

Exceto acordos contratuais diferentes, normalmente é responsabilidade do cliente:

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

## **Conteúdo do fornecimento**

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

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

# 1. INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

---

## **Destinação de uso**

A utilização da aparelhagem, assunto deste documento, deve ser considerado "Uso Próprio" se destinado ao tratamento, por cozimento, ou a regeneração de gêneros destinados ao uso alimentar. Qualquer uso diferente deve ser considerado "Uso impróprio" e, conseqüentemente, perigoso. A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos. É absolutamente proibido utilizar a churrasqueira como fritadeira.

## **Condições permitidas para o funcionamento**

A aparelhagem foi projetada para funcionar exclusivamente dentro de locais e nos limites técnicos e de capacidade prescritos. Para obter o funcionamento ideal, e em condições de segurança, é necessário respeitar as seguintes indicações.

A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. É necessário predispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção para não comprometer a segurança do operador.

O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- A temperatura ambiental dos locais deve ser  $> + 5^{\circ}\text{C}$ ;
- Humidade máxima relativa: 80%;
- temperatura mínima da água de arrefecimento  $> + 10^{\circ}\text{C}$ ;
- O pavimento deve ser antiderrapante e a aparelhagem posicionada perfeitamente no plano;
- O local deve haver um sistema de ventilação e iluminação como prescrito pelas normativas em vigor no país do utilizador;
- O local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possui interruptores e comportas de bloqueiam que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante da aparelhagem;
- As paredes imediatamente sucessivas à aparelhagem devem ser ignífugas e ou isoladas das possíveis fontes de calor.

## **Teste e garantia**

**Teste:** A aparelhagem foi testada pelo fabricante durante as fases de montagem no local do estabelecimento de produção. Todos os certificados referentes ao teste efetuado devem ser entregues ao cliente.

**Garantia:** A aparelhagem possui garantia de 12 meses, de acordo com as especificações descritas no contrato de venda. Se durante o período de validade forem identificados defeitos no funcionamento ou avarias da aparelhagem que pertencem aos casos indicados pela garantia, após as devidas verificações, será efetuado o conserto ou a substituição das partes defeituosas.

As partes defeituosas em garantia serão consertadas ou substituídas gratuitamente. As despesas de transporte e ou expedição são por conta do cliente, além das despesas de viagem de ida e volta, referentes às intervenções dos técnicos do fabricante no local do cliente.

Os custos de mão-de-obra referentes à intervenção dos técnicos do fabricante no estabelecimento do cliente, para a remoção dos defeitos em garantia, são por conta do cliente, exceto quando o defeito possa ser facilmente removido no próprio local de trabalho.

Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas.

O fabricante considera-se responsável pela aparelhagem na sua configuração original.

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






## **A garantia declina em caso de:**

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
















A garantia declina também se houver:

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

### Prefácio

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






### Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

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

## 2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

### Indicação sobre os riscos residuais

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

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

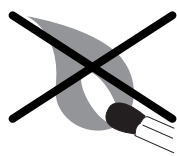
### Modalidade operativa para odor de gás no ambiente

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

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



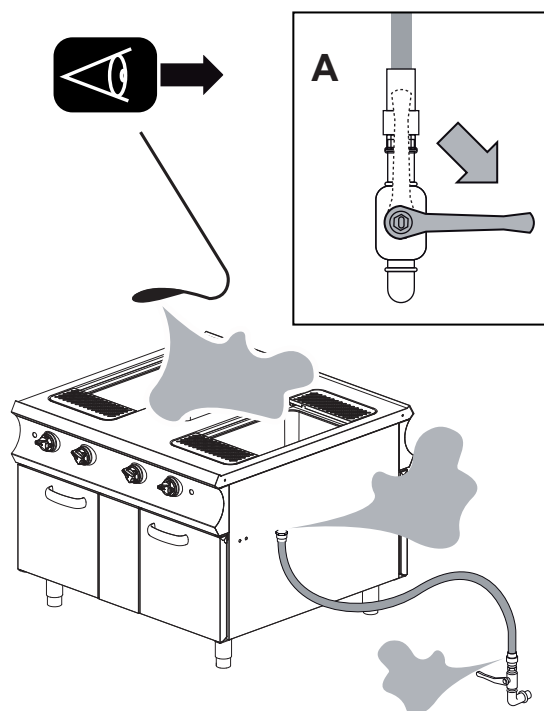
B



C



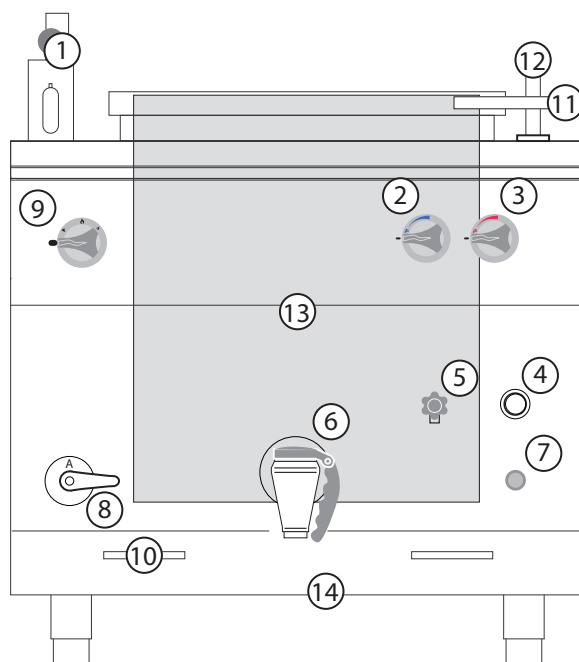
D



#### Localização dos componentes principais

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

1. Válvula de segurança de pressão do vão.
2. Torneira de água fria para introduzi-la no vão de cozimento.
3. Torneira de água quente para introduzi-la no vão de cozimento.
4. Termóstato de controlo da temperatura da água do vão.
5. Torneira de capacidade do nível e controlo da água do vão.
6. Comporta de descarga de alimentos do vão de cozimento.
7. Válvula de acendimento (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
8. Comporta de carga da água no interior do vão.
9. Manípulo termóstato (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
10. Controlo da chama piloto (interno da aparelhagem).
11. Puxador de abertura/fechamento da tampa.
12. Direcionador para introduzir água no vão de cozimento.
13. Vão de cozimento.
14. Tampa de descarga da água vão (parte interna aparelhagem).



#### Modalidade e função dos manípulos, comportas, teclas e indicadores luminosos

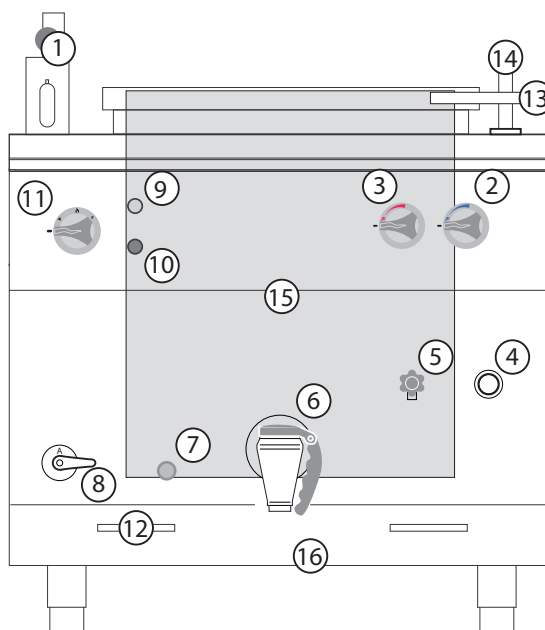
A disposição das teclas nas figuras é meramente indicativa e pode variar.

	<p>Manípulo de regulação de fogos (GÁS). Efetua três diferentes funções:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acendimento da chama piloto e queimador.</li> <li>2. Regulação da chama (mínimo - máximo).</li> <li>3. Desconexão da aparelhagem.</li> </ol>
	<p>Botão piezoelétrico (GÁS). Efetua somente uma função:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quando pressionado, introduz a faísca de acendimento na chama piloto.</li> </ol>
	<p>Manípulos de enchimento de água quente e fria (GÁS/ELÉTRICO). Funções:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abertura fluxo de água.</li> <li>2. Fechamento do fluxo de água.</li> </ol>
	<p>Comporta de enchimento de água (GÁS/ELÉTRICO). Funções:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abertura do fluxo para a nivelção de água no interior do vão.</li> <li>2. Fechamento do fluxo de água no interior do vão.</li> </ol>
	<p>Torneira de nível da água vão (GÁS/ELÉTRICO). Funções:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Torneira para o controlo e a regulação do nível da água no vão.</li> </ol>

#### Localização dos componentes principais

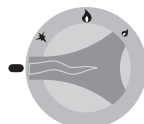
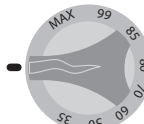


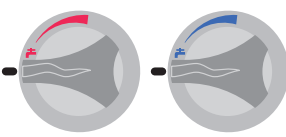




A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

1. Válvula de segurança de pressão do vo.
2. Torneira de água fria para introduz-la no vo de cozimento.
3. Torneira de água quente para introduz-la no vo de cozimento.
4. Termóstato de controlo da temperatura da água do vo.
5. Manípulo de capacidade do nível e descarga da água do vo.
6. Comporta de descarga de alimentos do vo de cozimento.
7. Válvula de acendimento (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
8. Comporta de carga da água no interior do vo.
9. Indicador luminoso amarelo (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
10. Indicador luminoso verde (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
11. Manípulo termóstato (ver Modalidades e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
12. Controlo da chama piloto (interno da aparelhagem).
13. Puxador de abertura/fechamento da tampa.
14. Direcionador para introduzir água no vo de cozimento.
15. Vo de cozimento.
16. Tampa de descarga da água vo (parte interna aparelhagem).



#### Modalidade e função dos manípulos, comportas, teclas e indicadores luminosos



A disposição das teclas nas figuras é meramente indicativa e pode variar.

	Manípulo de regulato de fogos (GÁS). Efetua três diferentes funções: 1. Acendimento da chama piloto e queimador. 2. Regulato da chama (mínimo - máximo). 3. Desconexão da aparelhagem
	Manípulo de controlo da temperatura da água do vo (GÁS). Efetua duas diferentes funções: 1. Regulato da temperatura da água no vo. 2. Para o aquecimento da água no vo.
	Botão piezoelétrico (GÁS). Efetua somente uma função: 1. Quando pressionado, introduz a faísca de acendimento na chama piloto.
	Válvula para acender e apagar (GÁS). Efetua três diferentes funções: 1. Acendimento Piezoelétrico: Introduz o gás e produz a centelha de acendimento na chama piloto. 2. Acendimento Queimador: Introduz gás no circuito aquecedor. 3. Posição Zero: Para o fluxo de gás para a chama piloto.
	Manípulos de enchimento de água quente e fria (GÁS/ELÉTRICO). Funções: 1. Abertura fluxo de gua. 2. Fechamento do fluxo de gua.
	Comporta de enchimento de gua (GÁS/ELÉTRICO). Funções: 1. Abertura do fluxo para a nivelato de água no interior do vo. 2. Fechamento do fluxo de água no interior do vo.
	Torneira de nível da água vo (GÁS/ELÉTRICO). Funções: 1. Torneira para o controlo e a regulato do nível da água no vo.
1.  2. 	Indicador luminoso: 1. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento. - 2. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de funcionamento.



### 3. INSTRUÇÕES PARA O USO

#### Descrição das modalidades de parada

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

#### Paradas por anomalia de funcionamento

##### Termóstato de segurança

Fornecido de série nos seguintes modelos:

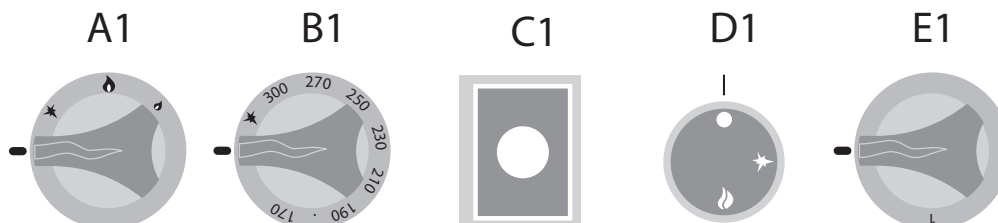
- Fritadeira (presente em todos os modelos)
- Churrasqueira (presente em todos os modelos)
- Marmita (presente em todos os modelos)
- Cozedor de massas (somente no modelo elétrico)
- Cozinha (presente em todos os modelos com forno elétrico)
- Grelhador de contacto presente em todos os modelos elétricos (somente para 900)
- Pedra lávica (não presente)
- Banho-Maria (não presente)
- Chapeira (somente para 900: presente em todos os modelos com forno a gás)

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

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

#### Parada de emergência

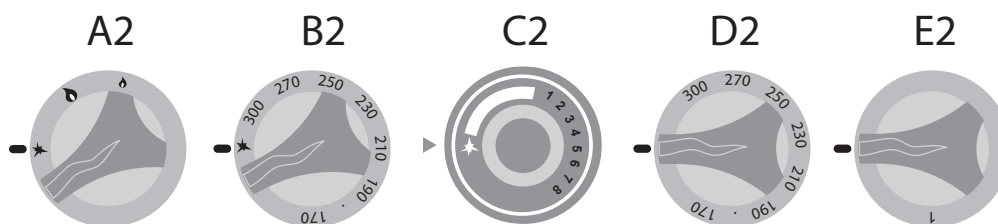
Em situações ou circunstâncias que podem ser perigosas, girar, de acordo com o modelo, o manípulo para a posição "Zero" (A-B-C-D-E-1). Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos



#### Parada durante uma fase da elaboração







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

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



### 3. INSTRUÇÕES PARA O USO




#### Preparação para a primeira inicialização

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

#### Ativação diária

Procedimento:


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

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

#### Desconexão diária e prolongada.







Procedimento:

1. Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição "Fechado".
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem (Ver Manutenção Ordinária).

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

### 3. INSTRUÇÕES PARA O USO




#### Inicialização para a produção

	Antes de efetuar as operações ver "Ativação diária".
	Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto acidental com: Vão de cozimento - plano de cozimento - recipientes ou material tratado.
	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.
	É absolutamente proibido utilizar a marmita como fritadeira.
	A aparelhagem deve ser utilizada com o auxílio de água potável dentro do vão e todo outro tipo de uso é considerado impróprio e, de consequência, perigoso.
	No primeiro acendimento aguardar que a possível formação de ar no interior do circuito de gás saia completamente da conduta.

#### Carga da água do vão

Girar o manípulo em posição de descarga (Aberto) para a descarga da água do vão (Fig. 1 A).

Girar a comporta de enchimento de água localizada dentro do vão (Fig. 2 A) para a posição de carga (Aberta).


	Verificar diariamente a presença de água no vão e, se houver necessidade, atuar sobre válvula de guilhotina de carga e sobre a torneira de controlo.
	A capacidade da água contida no vão é de 8,5 litros para a 700. Para a 900 é de 13 ou 17 litros, de acordo com os modelos.
	O enchimento completo do vão em fase de carga é sinalizado pela saída da água da válvula da torneira de controlo (Fig. 1 B1).

Após terminar o enchimento, fechar contemporaneamente a válvula de guilhotina de carga e a torneira de controlo da água do vão (Fig. 1-2 B).

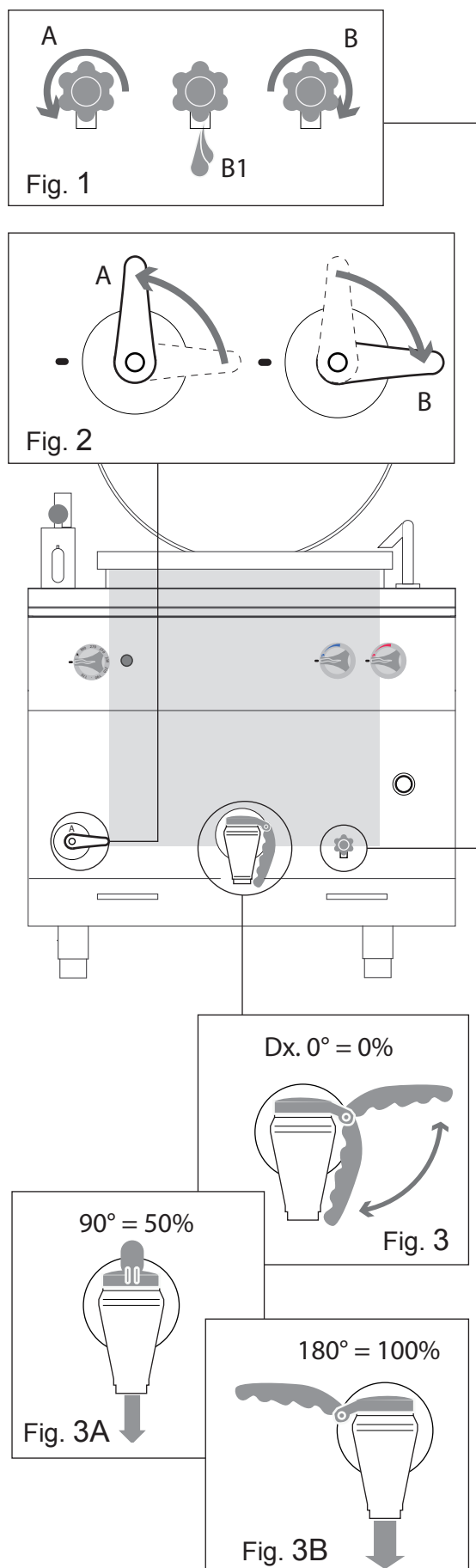
Quando terminarem as operações de enchimento de água no vão, continuar, se necessário, com o carregamento da marmita.

#### Carregamento da marmita




Verificar se a comporta de descarga do vão de cozimento está em posição "Fechado", (Fig. 3).

	A comporta de descarga abre-se ao levantar o puxador e girando-a em 90°/180° (Fig.3A -3B), em relação à posição de válvula fechada (Fig.3).
---	---

Levantar a tampa da marmita e continuar com a carga dentro da vão de cozimento do material a elaborar.

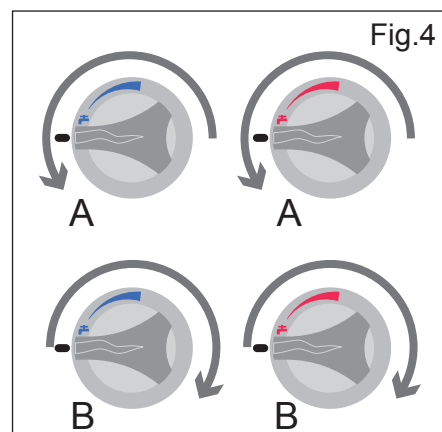


### 3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 700



	No carregamento do vão de cozimento, respeitar a máxima carga indicada dentro do próprio vão.
	Não inserir sal de cozinha em grandes pedaços no vão do cozimento, pois ao depositar-se no fundo, não se desfaz completamente.
	É possível colocar água (quente e ou fria) dentro do vão de cozimento atuando nos dois manipulós (Fig.4).

Para efetuar a carga de água no vão de cozimento é necessário:

- Levantar a tampa do vão de cozimento.
- Girar o direcionador para o vão de cozimento (Fig. 5).
- Abrir o manipuló de carga de água (Fig. 4A) que desejar (quente-fria-ambas) e encher a cuba como necessário para a elaboração.
- No final do enchimento, fechar o(s) manipuló(s) (Fig.4B).
- Reposicionar o direcionador para não criar obstáculos para o curso da tampa de fechamento (Fig. 5).



#### Ligar/Desligar

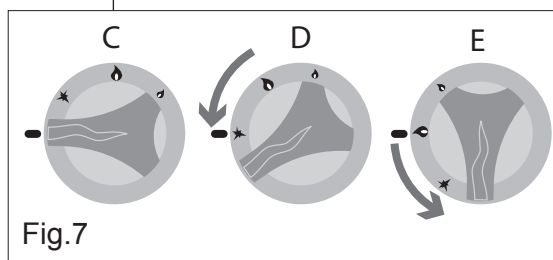
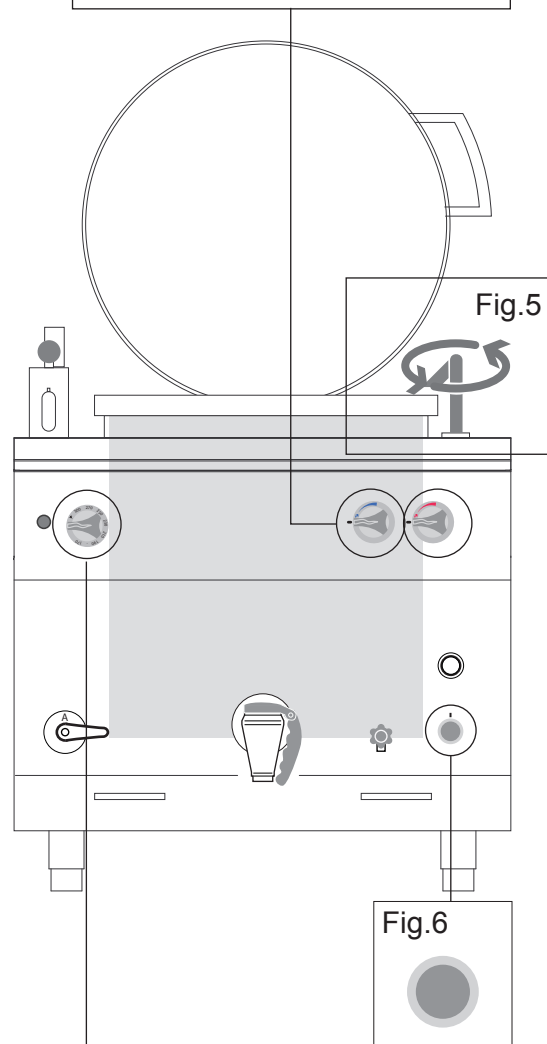
	A aparelhagem deve ser ligada após encher o vão com água. Não ligar sem água (ver página anterior)
	A aparelhagem deve ser ligada após efetuar o enchimento da água dentro da cozinha. Não ligar se estiver seco (com o vão de cozimento vazio).

Girar e manter pressionado o manipuló do comando queimador em posição piezoelétrica (Fig.7B).





Pressionar o botão (Fig.6) e, ao mesmo tempo, girar o manipuló para gerar a faísca de acendimento da chapa piloto.

No momento de acendimento da chama piloto (que é visível ao abrir a porta inferior da aparelhagem), girar o manipuló (Fig.7C) para a posição de mínimo e ou máximo para regular a chama de funcionamento.

Girar em posição "Zero" (Fig. 7A) o manipuló de acendimento para desligar a aparelhagem.




**Controlo do funcionamento**

	Durante o funcionamento, a temperatura do vão é identificada pelo termómetro (Fig.9).
	Durante o funcionamento, a pressão presente no interior do vão é identificada pelo manómetro situado na válvula (Fig. 8C) e ao superar kPa 50, a válvula de respiro (Fig. 8A) aciona-se automaticamente.
	A válvula de segurança de pressão pode ser ativada manualmente atuando no botão situado nesta mesma válvula (Fig. 8B) e isto permite diminuir a pressão no interior do circuito.
	Durante o funcionamento, controlar a temperatura e, quando necessário, adicionar água no vão através da comporta de carga de água.

Ao obter a pressão de funcionamento (evidenciada pelo respiro da válvula de segurança), girar o manípulo de comando do queimador para a posição de mínimo.



Durante o funcionamento, controlar o nível de água no interior do vão de cozimento e, se necessário, abastecer através dos manípulos de carga de água.

	Ao colocar água, durante o funcionamento, há o risco residual de queimaduras. Utilizar meios adequados de prevenção e de proteção.
---	--

Após terminar as operações de cozimento do material a confeccionar, girar para a posição de "Zero" o manípulo de comando do queimador para desligar a aparelhagem.

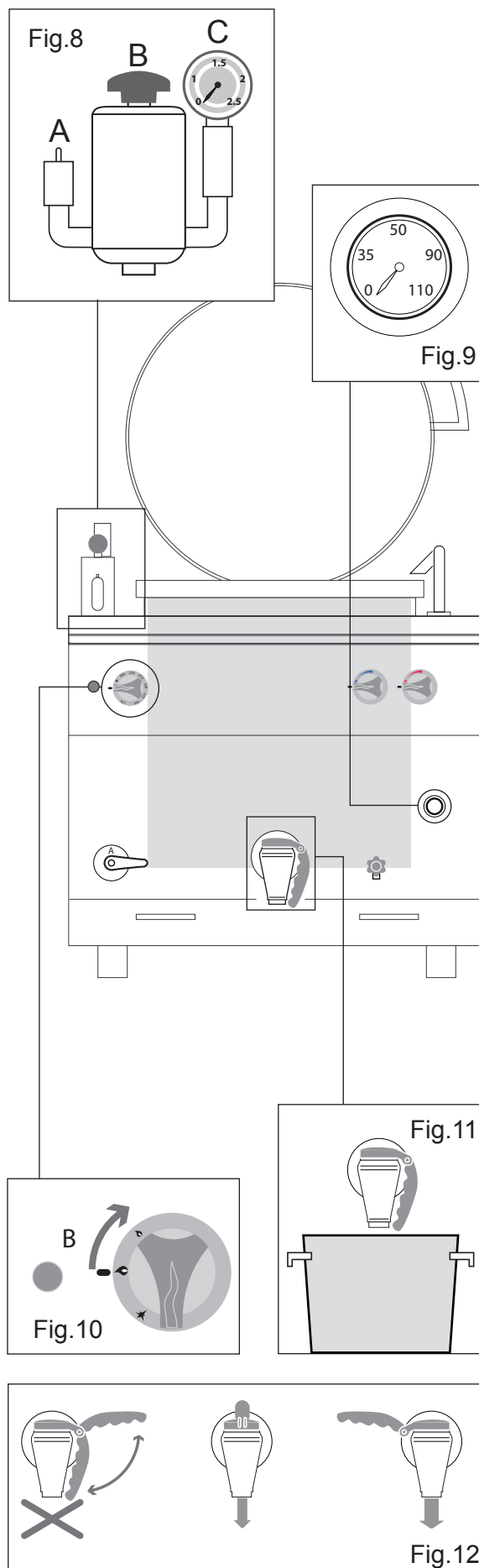
**Descarga do produto**

Girar em posição "Zero" (Fig. 10B) o manípulo de comando do queimador.




	Nas operações de descarga do produto, encher até à metade da capacidade total do contentor de recolha para movimentá-lo com segurança.
	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.

1. Posicionar um recipiente (adequado para o material e capacidade) embaixo da comporta de descarga (Fig. 11).
2. Levantar o puxador e iniciar a rotação; o puxador pode girar até 180° (Ver Fig. 12).
3. Controlar visualmente o enchimento do contentor. Quando for enchido cerca 3/4 da capacidade total, fechar a comporta.
4. Posicionar o contentor em local já predisposto para deixar o produto elaborado.

Repetir as operações 1-2-3-4 até que o vão de cozimento esteja completamente vazio.




### 3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 900



	No carregamento do vão de cozimento, respeitar a máxima carga indicada dentro do próprio vão.
	Não inserir sal de cozinha em grandes pedaços no vão do cozimento, pois ao depositar-se no fundo, não se desfaz completamente.
	É possível colocar água (quente e ou fria) dentro do vão de cozimento atuando nos dois manípulos (Fig.4).

Para efetuar a carga de água no vão de cozimento é necessário:

- Levantar a tampa do vão de cozimento.
- Girar o direcionador para o vão de cozimento (Fig. 5).
- Abrir o manípulo de carga de água (Fig. 4A) que desejar (quente-fria-ambas) e encher a cuba como necessário para a elaboração.
- No final do enchimento, fechar o(s) manípulo(s) (Fig.4B).
- Reposicionar o direcionador para não criar obstáculos para o curso da tampa de fechamento (Fig. 5).


	Ao colocar água, durante o funcionamento, há o risco residual de queimaduras. Utilizar meios adequados de prevenção e de proteção.
--	--

#### Ligar/Desligar

	A aparelhagem deve ser ligada após encher o vão com água. Não ligar sem água (ver página anterior).
	A aparelhagem deve ser ligada após efetuar o enchimento da água dentro da cozinha. Não ligar se estiver seco (com o vão de cozimento vazio).


#### Modelo com vão (indireto)

Girar mantendo pressionada a válvula na posição piezoelétrica (Fig. 6 D ) até o acendimento da chama piloto. Após 20 segundos, aproximadamente, verificar se a chama piloto (Fig. 6) está acesa e soltar o botão. Abrir a porta inferior da aparelhagem e efetuar uma verificação visual da manutenção do acendimento da chama piloto.

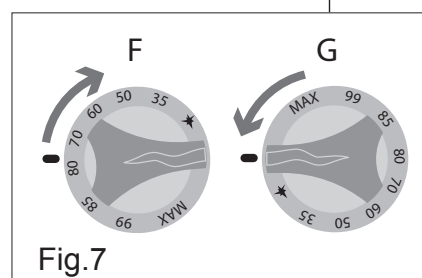
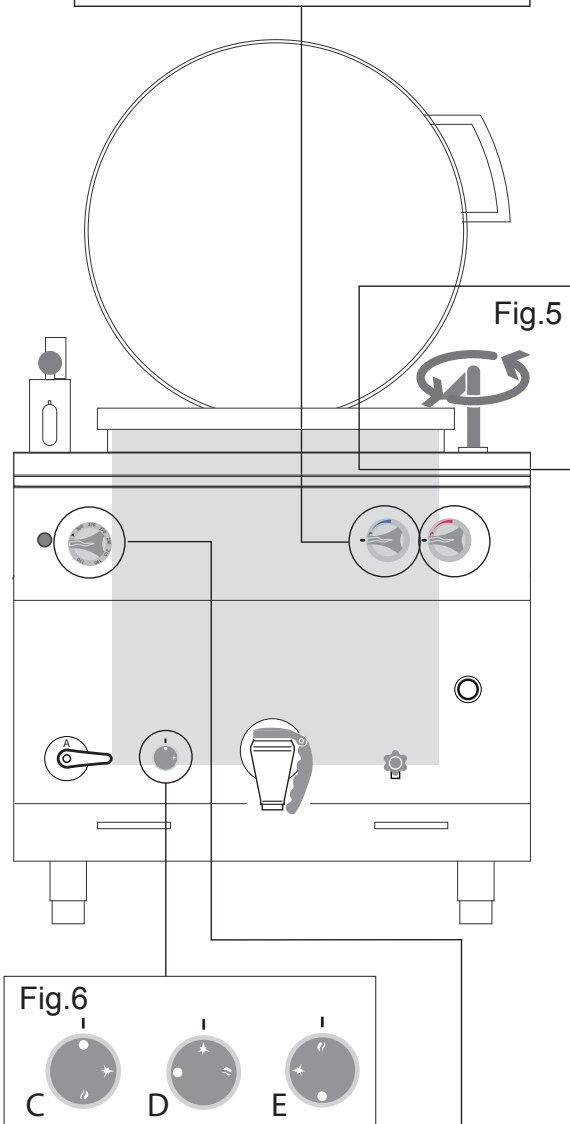
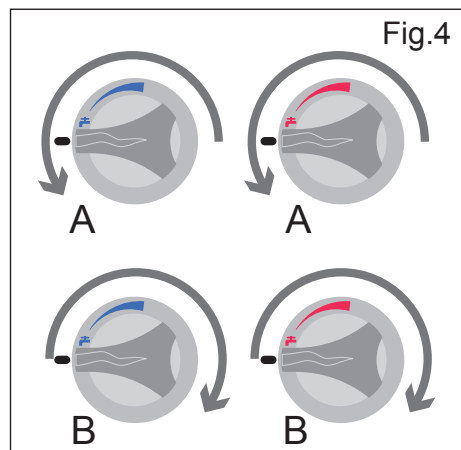
	Se após 20 segundos a chama piloto desligar-se, repetir a operação. Se a chama piloto não permanecer acesa, contactar o serviço de assistência técnica.
---	---

A seguir, girá-lo na posição de acendimento do queimador (Fig. 6 E).

Após concluído o procedimento de acendimento da chama piloto, girar o manípulo para definir a temperatura da água no vão (Fig. 7 F).

	Após terminado o trabalho, é possível desligar o queimador mantendo ativa a chama piloto girando o manípulo na posição piezoelétrica (Fig. 6 D)
---	---

Girar na posição “Zero” a válvula para desligar o queimador e parar a aparelhagem (Fig. 6 C).



### 3. INSTRUÇÕES PARA O USO - 900

#### Modelo sem vão (direto)

Girar e manter pressionado o manípulo na posição piezoelétrica (Fig.9 H).

Contemporaneamente pressionar o botão (Fig. 8) para gerar a centelha de acendimento da chama piloto.

Após 20 segundos, aproximadamente, verificar se a chama piloto está acesa e soltar o botão.

	Se após 20 segundos a chama piloto desligar-se, repetir a operação. Se a chama piloto não permanecer acesa, contactar o serviço de assistência técnica.
--	---

No momento de acendimento da chama piloto (que é visível ao abrir a porta inferior da aparelhagem), girar o manípulo (Fig.9 I) para a posição de mínimo e ou máximo para regular a chama de funcionamento.

	Após terminado o trabalho, contando com um novo ciclo de produção, é possível desligar o queimador mantendo ativa a chama piloto girando o manípulo na posição piezoelétrica (Fig. 9 H)
--	---

Girar na posição “Zero” (Fig. 9 G) o manípulo para desligar a aparelhagem.

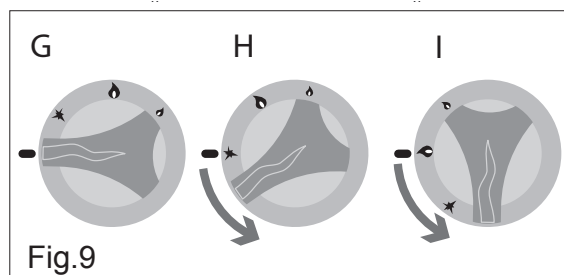


Fig.9

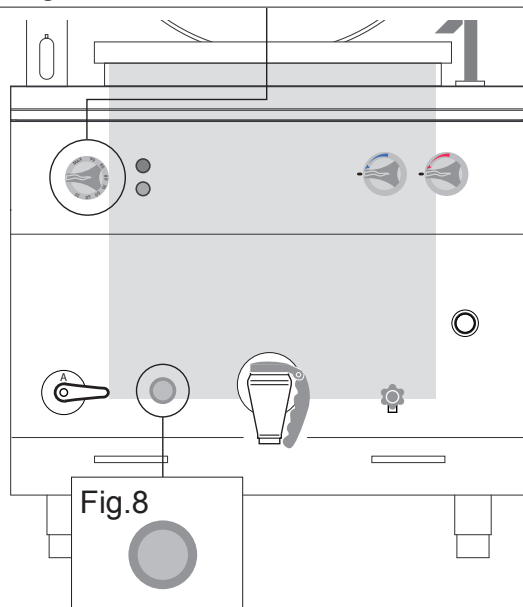


Fig.8

#### Controlo do Funcionamento Vão

	Durante o funcionamento o nível da água do vão pode ser obtido a partir de um visor (Fig.10).
	Durante o funcionamento, a pressão presente no interior do vão é identificada pelo manómetro situado na válvula (Fig. 11 C) e ao superar kPa 50, a válvula de respiro (Fig. 11 A) aciona-se automaticamente.
	A válvula de segurança de pressão pode ser ativada manualmente atuando no botão situado nesta mesma válvula (Fig. 11 B) e isto permite diminuir a pressão no interior do circuito.

Durante o funcionamento, controlar o nível de água através do visor (Fig.10) e, se necessário, abastecer através dos manípulos de carga de água.

	Ao colocar água, durante o funcionamento, há o risco residual de queimaduras. Utilizar meios adequados de prevenção e de proteção.
--	--

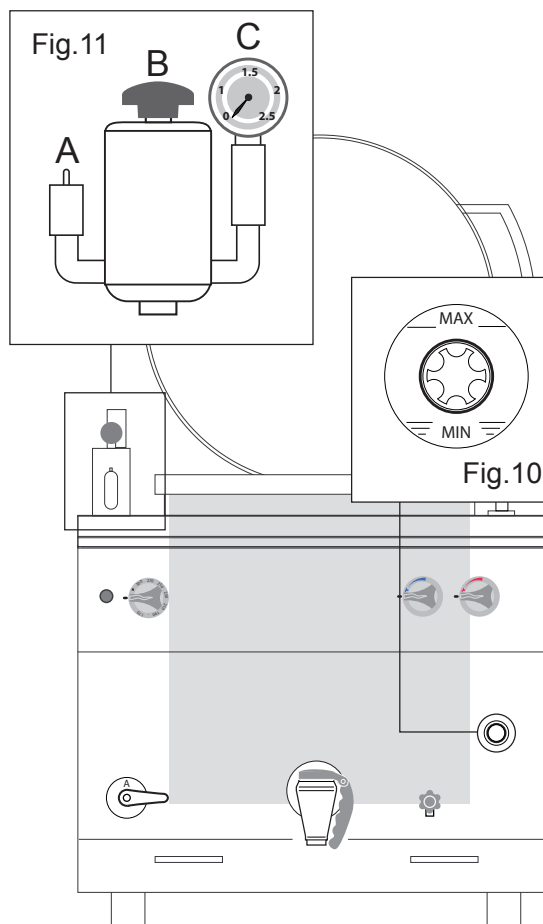




Fig.11

Fig.10

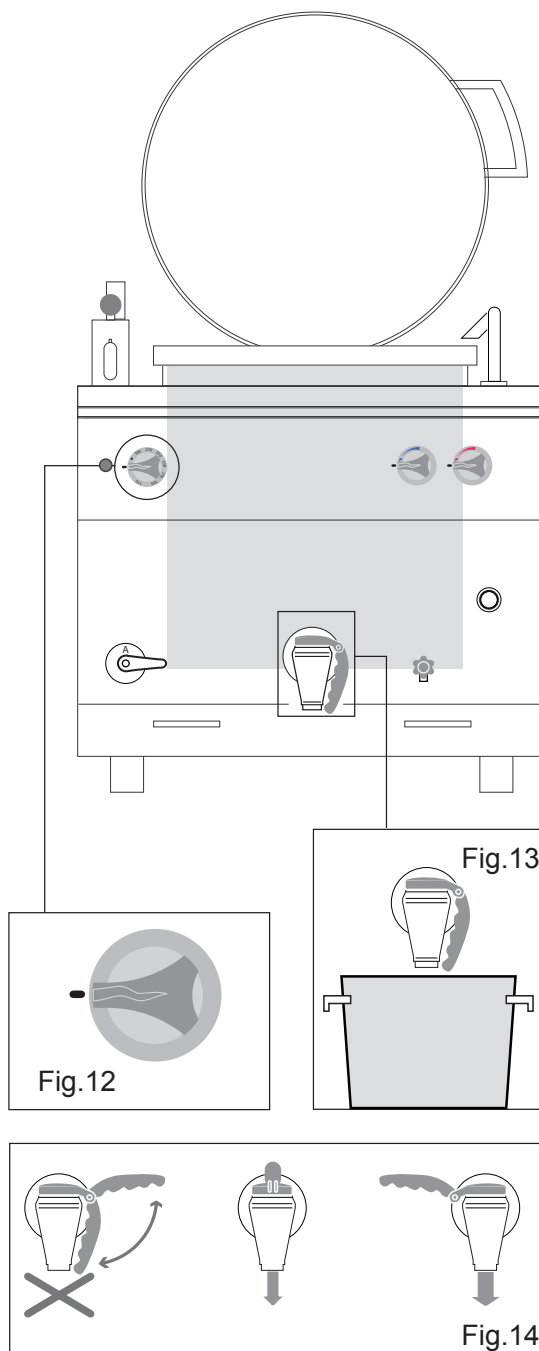
#### Descarga do produto

Girar em posição “Zero” (Fig. 12) o manípulo termóstato.

	Nas operações de descarga do produto, encher até à metade da capacidade total do contentor de recolha para movimentá-lo com segurança.
	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.

1. Posicionar um recipiente (adequado para o material e capacidade) embaixo da comporta de descarga (Fig. 13).
2. Levantar o puxador e iniciar a rotação; o puxador pode girar até 180° (Ver Fig. 14).
3. Controlar visualmente o enchimento do contentor. Quando for enchido cerca 3/4 da capacidade total, fechar a comporta.
4. Posicionar o contentor em local já predisposto para deixar o produto elaborado.

Repetir as operações 1-2-3-4 até que o vão de cozimento esteja completamente vazio.







### 3. INSTRUÇÕES PARA O USO

---

#### Desativação

No final do ciclo de trabalho, girar o manípulo de comando do queimador para a posição "Zero".

















	A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos; ver capítulo: "Instruções para a limpeza".
	Os indicadores luminosos, se houver, devem permanecer apagados no final de cada ciclo de trabalho.

Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem; ver "Instruções para a limpeza".

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

## 4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

### Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Se a aparelhagem for conectada a uma chaminé, o tubo de descarga deve ser limpo, de acordo com o que foi previsto pelas disposições das normativas específicas do país (para ulteriores informações sobre o assunto, contactar o próprio instalador).
	Para que a aparelhagem esteja em condições técnicas perfeitas, é necessário que um técnico autorizado pelo serviço de assistência efetue, pelo menos uma vez por ano, a manutenção.
	É proibido que pessoas não autorizadas efetuem qualquer tipo de intervenção. É proibido que o operador heterogéneo efetue qualquer tipo de operação de competência técnica qualificada e autorizada.
	Sempre que for necessário ter acesso à área de cozimento é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.
	Excluir a alimentação elétrica a montante da aparelhagem sempre que for necessário operar em condições de segurança para efetuar operações ou intervenções de limpeza e de manutenção.
	Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente.
	A aparelhagem é utilizada para preparar produtos de uso alimentar portanto, manter a aparelhagem constantemente limpa, assim como todo o ambiente circunstante. A deterioração precoce da aparelhagem pode ser o resultado da falta de condições ideais e pode criar situações de perigo.
	Os resíduos de sujeira em acúmulo, nas proximidades das fontes de calor, podem incendiar-se durante o uso normal da aparelhagem e criar situações de perigo. A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos.
	Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenómenos de corrosão dentro do vão de cozimento. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente, enxaguar-la abundantemente e secar com cuidado.
	Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.
	O líquido detergente para a limpeza do vão para o cozimento deve possuir determinadas características químicas: pH superior a 12, sem clóruos/amoníaco, viscosidade e densidade semelhante à água. Usar produtos não agressivos para a limpeza externa e interna da aparelhagem (utilizar detergentes que normalmente são encontrados no comércio para a limpeza do aço, vidro e esmaltes).
	Ler atenciosamente as indicações presentes na etiqueta dos produtos utilizados, usar equipamento de proteção idóneo às operações a efetuar (ver meios de proteção indicados na etiqueta da confecção).
	Não limpar a aparelhagem utilizando jatos de água sob pressão e ou diretos. Enxaguar as superfícies com água potável e secá-las com um pano absorvente ou outro material não abrasivo.
	Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todas as linhas de alimentação, é necessário efetuar a limpeza cuidadosa de todas as partes internas e externas da aparelhagem.
	Antes de efetuar as operações de limpeza descritas a seguir, é obrigatório que o operador conheça todo o manual e leia o documento com atenção.
	Utilizar as disposições normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.



### Limpeza diária

Retirar qualquer objeto do vão de cozimento.

Aplicar o líquido detergente em toda a superfície (vão de cozimento, tampa e todas as superfícies expostas) através de um vaporizador normal e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a aparelhagem.

Após terminar as operações, enxaguar abundantemente com água potável (não utilizar jatos de água de pressão e ou diretos).

Fazer com que a água deflúa, utilizando a comporta de descarga.

Abrir a comporta de descarga marmitta somente após posicionar um contentor apropriado (material de capacidade) embaixo da comporta.

Encher o recipiente até a metade da capacidade para movimentá-lo com segurança.

Esvaziar o recipiente, seguindo os procedimentos para a eliminação em vigor no país de utilização, e reposicionar o recipiente vazio no respectivo local.

Repetir as operações acima descritas até o esvaziamento completo da marmitta.

Quando terminarem as operações descritas anteriormente, secar com cuidado o vão de cozimento com um pano não abrasivo.

Se necessário, repetir as operações acima descritas para o novo ciclo de limpeza.



### Limpeza para a desativação prolongada

No caso de inatividade prolongada, é necessário efetuar todos os procedimentos descritos em "Limpeza diária".

Após concluir as operações, aguardar o arrefecimento da máquina e esvaziar a água do vão através do respectivo tampão instalados sob o vão (cons. secç. 3. Instruções para o uso - Localização dos componentes principais).

Desparafusar o tampão de descarga depois de ter posicionado um contentor adequado (material e capacidade) em baixo do vão.

Encher o recipiente até a metade da capacidade para movimentá-lo com segurança.

Esvaziar o recipiente, seguindo os procedimentos para a eliminação em vigor no país de utilização, e reposicionar o recipiente vazio no respectivo local.

Repetir as operações acima descritas até o esvaziamento completo a água do vão.

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



Portanto:









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




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

**Ventilar periodicamente as aparelhagens e os locais.**

**Tabela resumida: competências - intervenção - frequência**

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

	<b>OPERAÇÕES A EFETUAR</b>	<b>FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES</b>
	Limpeza para a primeira inicialização	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da aparelhagem	Diária
	Limpeza das partes em contacto com os alimentos	Diária
	Limpeza da chaminé	Anual
	Controlo do termóstato	Anual
	Controlo do microinterruptor	Anual
	Controlo da válvula de segurança	Semestral
	Limpeza das chapas (cromadas, ferro fundido)	Diária

	Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma pesquisa geral 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 e, a seguir, contactar o serviço para os clientes.
	O mantenedor técnico intervém se o operador geral não conseguir identificar a causa do problema ou se o funcionamento não for restabelecido corretamente, tornando necessárias as operações para as quais o operador geral não está habilitado.

## 4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

### Resolução de problemas



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

ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho.	<ul style="list-style-type: none"><li>O interruptor principal não está conectado.</li><li>Disparou o diferencial ou o termomagnético.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Inserir o interruptor principal.</li><li>Restabelecer o diferencial ou o termomagnético.</li></ul>
A água não chega dentro do recipiente para cozinhar a massa.	<ul style="list-style-type: none"><li>A comporta de rede da água está fechada.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Abrir a comporta de rede da água.</li></ul>
A água do vão de cozimento não descarrega.	<ul style="list-style-type: none"><li>A descarga está obstruída.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Limpar o filtro da descarga.</li><li>Liberar a descarga dos eventuais resíduos.</li></ul>
As paredes internas do tanque estão recobertas de calcário.	<ul style="list-style-type: none"><li>A água é muito dura, o suavizador terminou.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Conectar a aparelhagem a um suavizador.</li><li>Regenerar o suavizador.</li><li>Descalcificar o vão do cozimento.</li></ul>
Há manchas no vão de cozimento.	<ul style="list-style-type: none"><li>Qualidade da água.</li><li>Detergente de baixa qualidade.</li><li>Enxague insuficiente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Filtrar a água (ver suavizador).</li><li>Utilizar o detergente aconselhado.</li><li>Repetir o enxague.</li></ul>
A aparelhagem a gás não liga.	<ul style="list-style-type: none"><li>Torneira do gás fechada.</li><li>Presença de ar na tubagem.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Abrir a torneira do gás.</li><li>Repetir as operações de acendimento.</li></ul>
Os indicadores luminosos permanecem desligados.	<ul style="list-style-type: none"><li>O interruptor principal não está conectado.</li><li>Disparou o diferencial ou o termomagnético.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Inserir o interruptor principal.</li><li>Restabelecer o diferencial ou o termomagnético.</li></ul>



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as torneiras de alimentação e, a seguir, contactar o serviço para os clientes.



## 5. ELIMINAÇÃO

### Desativação e eliminação da aparelhagem



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

Nos termos das DIRETIVAS 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, referentes à redução do uso de substâncias perigosas nas aparelhagens elétricas e eletrônicas, além da eliminação de detritos. O símbolo do bidão barrado presente na aparelhagem ou na confecção indica que o produto deve ser recolhido separadamente dos outros detritos no final de sua vida útil.

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



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

### Eliminação de detritos



Durante o uso e a manutenção, evitar dispersar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras, etc) e efetuar a recolha diferencial em função da composição dos diversos materiais e no respeito das leis em vigor sobre o assunto.

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



**GARNEK** **PL**  
**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

06/2013 - Ed 3 - Cod. n° 177305

**GAS**  
**GAZ**  
**GÁS**  
**GAZOWY**  
**ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ**



## **0. IDENTYFIKACJA DOKUMENTU**

### **0.1 RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA**

## **1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW**

Wstęp - Cel dokumentu - Jak czytać dokument

Przechowanie dokumentu - Odbiorcy - Program szkolenia operatorów

Przygotowania ze strony klienta - Zawartość dostawy - Przewidziane zastosowanie

Graniczne dozwolone warunki funkcjonowania i otoczenia

Próba techniczna i gwarancja

## **2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA**

Wstęp - Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

Wskazania odnośnie ryzyka szczątkowego

Tryb operacyjny do zapachu gazu w otoczeniu

## **3. INSTRUKCJE OBSŁUGI - 700**

Pozycja głównych komponentów sterowniczych i kontrolnych

Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

## **3. INSTRUKCJE OBSŁUGI - 900**

Pozycja głównych komponentów sterowniczych i kontrolnych

Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

## **3. INSTRUKCJE OBSŁUGI**

Opis sposobów zatrzymania

Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania

Zatrzymanie awaryjne

Zatrzymanie podczas pracy

Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu

Codziennie i długotrwałe wyłączenie

Uruchomienie do produkcji

Załadowanie Wody Szczeliny Powietrznej

Załadowanie Garnka

Włączanie/Wyłączanie, Kontrola Funkcjonowania, Wyładowanie Produktu - 700

Włączanie/Wyłączanie, Kontrola Funkcjonowania, Wyładowanie Produktu - 900

Wyłączanie

## **4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA**

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

Czyszczenie codzienne

Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem

Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość

Rozwiązywanie problemów

## **5. USUWANIE**

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia

Usuwanie odpadów



## Wstęp

Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoski). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do zastosowania danego urządzenia. Operatorzy muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Szczególne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa (Obowiązek-Zakaz-Niebezpieczeństwo) znajdują się w specjalnym rozdziale omawianego tematu. Niniejszego dokumentu nie można pokazywać stronom trzecim bez pisemnej autoryzacji producenta. Tekstu nie można użyć w innych wydrukach bez pisemnej autoryzacji producenta. Zastosowanie: Figur/Obrazów/Rysunków/Schematów w dokumencie jest czysto wskazujące i może ulec zmianie. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

## Cel dokumentu

Wszelkie współdziałanie operatora i urządzenia w całym cyklu życiowym urządzenia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. Mamy więc nadzieję, że taka dokumentacja może ułatwić zachowanie charakterystyki urządzenia. Stosując się ściśle do wprowadzonych zaleceń, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

## Jak czytać dokument

Dokument podzielony jest na rozdziały, które są tematycznym zbiorem wszystkich informacji koniecznych do stosowania urządzeń bez żadnego ryzyka. W każdym rozdziale istnieje podział na paragrafy, każdy paragraf może zawierać wypunktowanie z tytułem i podtytułem oraz opis.

## Przechowanie dokumentu

Niniejszy dokument stanowi integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy go przechować i odpowiednio z niego korzystać przez cały okres życia urządzenia.

## Odbiorcy

Niniejszy dokument został przygotowany do wyłącznego użycia przez operatora "Niejednorodnego" (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).

## Program szkolenia operatorów

Na wyraźną prośbę użytkownika, możliwe jest przeprowadzenie kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi urządzenia, w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

Na podstawie takiej prośby, odbędą się kursy szkoleniowe w zakładzie producenta lub użytkownika dla:

- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji elektrycznej/elektronicznej (Wyspecjalizowany technik).
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji mechanicznej (Technik wyspecjalizowany).
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do prostej obsługi (Obsługujący - Użytkownik końcowy).

## Przygotowania ze strony klienta

O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj odpowiedzialny jest za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- idealnie wyrównana posadzka antypoślizgowa bez nierówności;
- przygotowanie miejsca montażu i montaż samego urządzenia zgodnie z wartościami wskazanymi w układzie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych jednostek odpowiednich do wymogów instalacji (sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie instalacji elektrycznej zgodnie z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- odpowiednie oświetlenie, zgodnie z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- ewentualne urządzenia zabezpieczające przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje ekwipotencjalnego uziemienia, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez obowiązujące w kraju montażu, przepisy;
- instalację uziemienia zgodną z obowiązującymi przepisami;
- przygotowanie, w razie konieczności (patrz wytyczne techniczne), instalacji do zmiękczenia wody.

## Zawartość dostawy

- Urządzenie
  - Pokrywa/Pokrywy
  - Metalowy Kosz/Metalowe Kosze
  - Siatka podtrzymująca kosz
  - Rury i/lub kable do podłączenia do źródeł energii (tylko w przewidzianych przypadkach wskazanych w zleceniu pracy).
- W zależności od zamówienia, zawartość dostawy może ulec zmianie.

## Przewidziane zastosowanie

Zastosowanie urządzenia omawianego w niniejszej dokumentacji należy uznać za "Prawidłowe Zastosowanie", jeżeli przeznaczone do obróbki w celu gotowania lub regeneracji artykułów przeznaczonych do zastosowania spożywczego, wszelkie inne zastosowanie należy uznać za "Nieprawidłowe Zastosowanie", wskutek tego - niebezpieczne. Z urządzenia należy korzystać w przewidzianym zakresie zadeklarowanym w umowie oraz w zakresie limitów objętości zaleconych i wskazanych w odpowiednich paragrafach.

Surowo zabrania się używania patelni jako frytkownicy.

## Dozwolone warunki funkcjonowania

Urządzenie zaprojektowano wyłącznie do funkcjonowania w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zaleconych limitów technicznych i zaleconej objętości. Aby uzyskać optymalne funkcjonowanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń.

Montaż urządzenia należy wykonać w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, który umożliwi normalne czynności obsługi i konserwacji zwyczajnej i nadzwyczajnej. Z tego względu należy przygotować odpowiednie miejsce w celu wykonania interwencji konserwacyjnych tak, aby nie naruszyć bezpieczeństwa operatora.

Ponadto, pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do montażu:

- temperatura otoczenia w pomieszczeniu musi być  $> + 5^{\circ}\text{C}$ ;
- maksymalna wilgotność względna: 80%;
- minimalna temperatura wody chłodzenia  $> + 10^{\circ}\text{C}$ ;
- posadzka musi być antypoślizgowa a pozycja urządzenia musi być idealnie pozioma;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, jak zalecono w przepisach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi być zaopatrzone w odpływ wody szarej i musi dysponować wyłącznikami i zasuwami lokującymi, które w razie konieczności odłączą wszelki rodzaj zasilania przed urządzeniem;
- Ściany przy urządzeniu muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od możliwych źródeł ciepła.

## Próba techniczna i gwarancja

Próba techniczna: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty odnośnie wykonanej próbie technicznej zostaną wręczone klientowi.

Gwarancja: urządzenie objęte jest gwarancją na okres 12 miesięcy, zgodnie z wytycznymi w umowie sprzedaży. Jeżeli w okresie ważności, dojdzie do wadliwego funkcjonowania lub uszkodzenia części urządzenia w przypadkach objętych gwarancją, po odpowiednich kontrolach przeprowadzi się naprawę lub dokona się wymiany wadliwych części.

Wadliwe części na gwarancji zostaną naprawione lub wymienione bezpłatnie. Klient ponosi koszty transportu i/lub wysyłki, jak również koszty podróży w obie strony dotyczące interwencji techników producenta w siedzibie klienta.

Koszty robocizny dotyczące interwencji techników producenta w siedzibie klienta, usunięcia wad na gwarancji ponosi producent, z wyjątkiem przypadków, w których typ wady pozwala na łatwe usunięcie jej na miejscu przez klienta.

Gwarancją nieobjęte są żadne narzędzia i materiały zużywalne, ewentualnie dostarczone przez producenta razem z urządzeniami.

Producent ponosi odpowiedzialność za urządzenie w jego oryginalnej konfiguracji.

Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za nieprawidłowe zastosowanie urządzenia, za szkody spowodowane czynnościami nieuwzględnionymi w niniejszej instrukcji lub nieupoważnionymi uprzednio przez samego producenta.






## Gwarancja traci ważność, gdy:

- Uszkodzenia spowodowane transportem i/lub przemieszczaniem, w razie zajścia takiego zdarzenia, o których klient musi poinformować sprzedawcę i przewoźnika faksem lub listem poleconym za potwierdzeniem odbioru i opisać zajście na kopiach dokumentów przewozowych. Technik wyspecjalizowany w montażu urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może dojść do zainstalowania.
















Ponadto gwarancja traci ważność, w razie:

- Uszkodzeń spowodowanych błędnym montażem.
- Uszkodzeń spowodowanych zużyciem części z powodu nieprawidłowego zastosowania.
- Uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezaleconych lub nieoryginalnych części wymiennych.
- Uszkodzeń spowodowanych błędną konserwacją i/lub uszkodzeniami spowodowanymi brakiem konserwacji.
- Uszkodzeń spowodowanych brakiem zastosowania się do procedur zaleconych w niniejszym dokumencie.

## Wstęp

	Instrukcja zastosowania została przygotowana dla "Niejednorodnego" (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).
	Operatorzy korzystający z urządzenia muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Muszą więc pracować w odpowiedni sposób i korzystając z odpowiednich narzędzi, zgodnie z wymaganymi zasadami bezpieczeństwa.
	Informacje zawarte w niniejszym dokumencie nie uwzględniają transportu, montażu i konserwacji nadzwyczajnej, które muszą wykonać technicy wyspecjalizowani w rodzaju interwencji do zastosowania.
	Operator "Niejednorodny", odbiorca niniejszej dokumentacji może obsługiwać urządzenie dopiero, gdy wyznaczony technik zakończył montaż (transport, podłączenia elektryczne, wodne i gazowe oraz spustowe).
	Niniejszy dokument nie odnosi się do informacji o modyfikacjach lub zmianach niniejszych urządzeń. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.






## Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Po dostawie, należy otworzyć opakowanie urządzenia i sprawdzić, czy żaden element wyposażenia nie uległ zniszczeniu podczas transportu. W razie szkód, należy bezzwłocznie poinformować przewoźnika o zajściu i nie instalować urządzenia. Aby poinformować o znalezionym problemie, należy zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Producent uchyla się od odpowiedzialności za szkody spowodowane podczas transportu.
	Nieupoważnionym osobom zabrania się wykonywania wszelkich interwencji. Zakaz wykonywania wszelkich interwencji bez uprzedniego przeczytania całej dokumentacji.
	Przeczytać instrukcje przed wykonaniem wszelkiej czynności.
	Odlączyć wszystkie źródła zasilania (elektryczne - gazowe - wodne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy istnieje konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować.
	Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów.
	Należy wdrożyć przepisy obowiązujące odnośnie usuwania odpadów specjalnych.
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: powierzchniami, blaszkami, używanym materiałem.
	Zbiorników do gotowania używać tak, aby podczas przygotowywania produktu, operator mógł je dobrze widzieć. Zbiorniki z płynami, mogą się przepełnić podczas gotowania doprowadzając do niebezpiecznej sytuacji.
	Brak higieny urządzenia prowadzi do przedwczesnego pogorszenia jego stanu; taki stan wpływa na jego funkcjonowanie i może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Surowo zabrania się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów na urządzeniu.
	Niniejszy dokument należy przechować starannie, aby był on zawsze dostępny dla wszystkich użytkowników urządzenia, którzy w razie konieczności mogą z niego skorzystać.
	Sterowanie urządzenia można uruchomić wyłącznie dłońmi. Szkody wskutek szpiczastych, zaostzonych lub podobnych przedmiotów doprowadzą do utraty wszelkiej gwarancji.
	Aby zmniejszyć niebezpieczeństwo wstrząsów i pożarów, nie podłączać ani odłączać jednostki mokrymi dłońmi.
	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.


## 2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

### Wskazanie odnośnie ryzyka szczątkowego

Pomimo wdrożenia zasad “dobrej praktyki produkcyjnej” i przepisów regulujących produkcję i handel produktem, pozostaje obecne “ryzyko szczątkowe”, które ze względu na sam rodzaj urządzenia nie jest możliwe do usunięcia. Takie ryzyko obejmuje:

	Ryzyko szczątkowe porażenia prądem elektrycznym: Takie ryzyko jest obecne, gdy należy interweniować na urządzeniach elektrycznych i/lub elektronicznych pod napięciem.
	Ryzyko szczątkowe oparzenia: Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z gorącymi materiałami.
	Ryzyko szczątkowe z powodu oparzenia przy wylaniu się materiału Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z pojemnikami przepelnionymi płynem i/lub z materiałem stałym, który na etapie podgrzewania zmienia formę (przechodząc ze stanu stałego w płynny) - stosowane nieprawidłowo mogą stać się przyczyną oparzeń. Przy pracy, używane zbiorniki muszą być umieszczone na łatwo widocznych płaszczyznach.
	Ryzyko szczątkowe wybuchu Takie ryzyko związane jest z: • obecnością zapachu gazu w otoczeniu; • zastosowaniem urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem; • zastosowaniem artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie nadają się do tego celu; • zastosowaniem łatwopalnych płynów (jak na przykład alkohol).
	Ryzyko szczątkowe pożaru Takie ryzyko związane jest z: • zastosowaniem garnka jako frytkownicy.

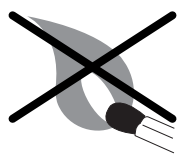
### Tryb operacyjny do zapachu gazu w otoczeniu

 **W razie obecności gazu w otoczeniu, należy jak najszybciej wdrożyć procedury opisane poniżej.**

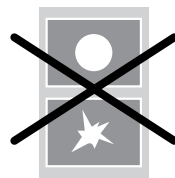
- Natychmiast przerwać dopływ gazu (zamknąć kurek gazu szczegół A).
- Natychmiast przewietrzyć pomieszczenie.
- Nie uruchamiać żadnych urządzeń elektrycznych w otoczeniu (Szczegół B-C-D).
- Nie uruchamiać żadnych urządzeń mogących prowadzić do powstawania iskier lub płomieni (Szczegół B-C-D)
- Użyć zewnętrznego względem pomieszczenia, w którym wykryto zapach gazu, środka komunikacji, aby poinformować odpowiednie jednostki (firma elektryczna i/lub straż pożarna).



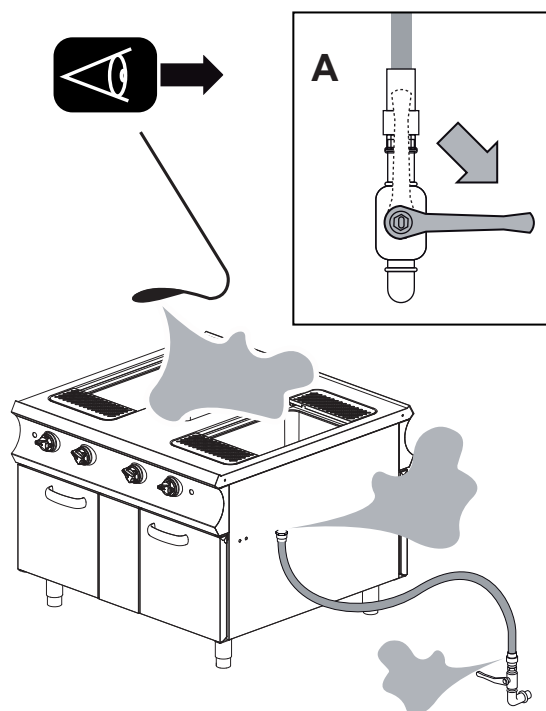
B



C



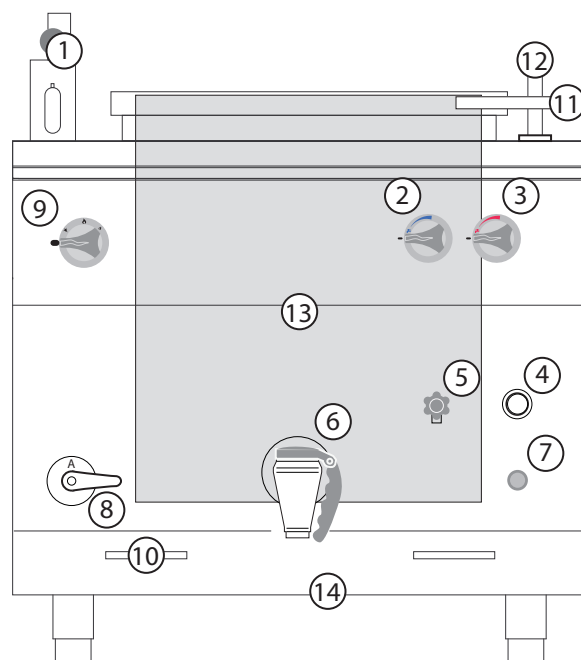
D



#### Pozycja głównych komponentów

Rozmieszczenie rysunków jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

1. Zawór bezpieczeństwa ciśnienia szczeliny powietrznej.
2. Kurek do zimnej wody, do wlewania wody do zbiornika gotowania.
3. Kurek do ciepłej wody, do wlewania wody do zbiornika gotowania.
4. Termostat kontrolny temperatury wody szczeliny.
5. Kurek doprowadzenia do poziomu i kontroli wody szczeliny powietrznej.
6. Zasuwa wylewowa do pożywienia ze zbiornika do gotowania.
7. Zawór włączania (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
8. Zasuwa wlewowa do wody szczeliny powietrznej.
9. Pokrętko termostatu (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
10. Kontrola płomienia startowego (wewnątrz urządzenia).
11. Rączka do otwierania/zamykania pokrywy.
12. Kanał do wlewania wody do zbiornika gotowania.
13. Zbiornik do gotowania.
14. Zatyczka wylewowa wody ze szczeliny powietrznej (wewnątrz urządzenia).



#### Tryb i funkcja pokręteł, zasuw, przycisków i podświetlanych wskaźników

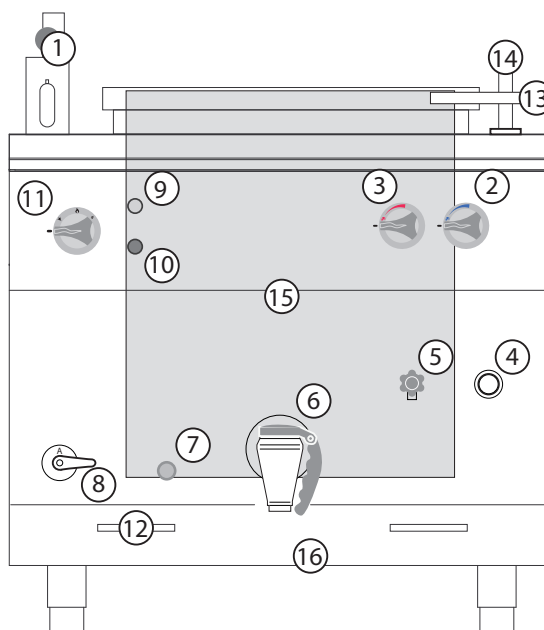
Rozmieszczenie przycisków na rysunkach jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

	<p>Pokrętko regulacji płomienia (GAZOWY). Spełnia dwie funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapalenie płomienia startowego i palnika.</li> <li>2. Regulacja płomienia (minimalny - maksymalny).</li> <li>3. Wyłączenie urządzenia.</li> </ol>
	<p>Przycisk piezoelektryczny (GAZOWY). Wykonuje jedną funkcję:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wciśnięty wytwarza iskrę na płomieniu startowym.</li> </ol>
	<p>Pokrętkła napełnienia wodą ciepłą i zimną (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otwarcie strumienia powietrza.</li> <li>2. Zamknięcie strumienia powietrza.</li> </ol>
	<p>Zasuwa napełniania wodą (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otwarcie strumienia do wyrównania wody w szczelinie powietrznej.</li> <li>2. Zamknięcie strumienia wody w szczelinie powietrznej.</li> </ol>
	<p>Kurek poziomu wody szczeliny (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurek do sterowania i regulacji poziomu wody w szczelinie.</li> </ol>

### Pozycja głównych komponentów

Rozmieszczenie rysunków jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

1. Zawór bezpieczeństwa ciśnienia szczeliny powietrznej.
2. Kurek do zimnej wody, do wlewania wody do zbiornika gotowania.
3. Kurek do ciepłej wody, do wlewania wody do zbiornika gotowania.
4. Termostat kontrolny temperatury wody szczeliny.
5. Pokrętko doprowadzenia do poziomu i wylanie wody ze szczeliny powietrznej.
6. Zasuwa wylewowa do pożywienia ze zbiornika do gotowania.
7. Zawór włączania (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
8. Zasuwa wlewowa do wody szczeliny powietrznej.
9. Podświetlany żółty wskaźnik (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
10. Podświetlany zielony wskaźnik (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
11. Pokrętko termostatu (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
12. Kontrola płomienia startowego (wewnątrz urządzenia).
13. Rączka do otwierania/zamykania pokrywy.
14. Kanał do wlewania wody do zbiornika gotowania.
15. Zbiornik do gotowania.
16. Zatyczka wylewowa wody ze szczeliny powietrznej (wewnątrz urządzenia).





### Tryb i funkcja pokręteł, zasuw, przycisków i podświetlanych wskaźników

Rozmieszczenie przycisków na rysunkach jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

	<p>Pokrętko regulacji płomienia (GAZOWY). Spełnia dwie funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapalenie płomienia startowego i palnika.</li> <li>2. Regulacja płomienia (minimalny - maksymalny).</li> <li>3. Wyłączenie urządzenia.</li> </ol>
	<p>Pokrętko kontrolne temperatury wody szczeliny (GAZ).</p> <p>Spełnia dwie funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulacja temperatury wody w szczelinie.</li> <li>2. Zatrzymanie podgrzewania wody w szczelinie.</li> </ol>
	<p>Przycisk piezoelektryczny (GAZOWY). Wykonuje jedną funkcję:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wciśnięty wytwarza iskrę na płomieniu startowym.</li> </ol>
	<p>Zawór włączania i wyłączania (GAZOWY). Spełnia dwie funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Włączenie Piezoelektryczne: Doprowadza gaz i wciśnięty wytwarza iskrę na płomieniu startowym.</li> <li>2. Włączenie Palnika: Doprowadza gaz do obwodu podgrzewającego.</li> <li>3. Pozycja Zero: Zatrzymuje dopływ gazu do płomienia startowego.</li> </ol>
	<p>Pokrętko napełnienia wodą ciepłą i zimną (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otwarcie strumienia powietrza.</li> <li>2. Zamknięcie strumienia powietrza.</li> </ol>
	<p>Zasuwa napełniania wodą (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otwarcie strumienia do wyrównania wody w szczelinie powietrznej.</li> <li>2. Zamknięcie strumienia wody w szczelinie powietrznej.</li> </ol>
	<p>Pokrętko do wypływu wody (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokrętko do regulacji poziomu i wypływu wody ze szczeliny.</li> </ol>
<p>1. </p> <p>2. </p>	<p>Podświetlany wskaźnik: 1. Światło wskaźnika wskazuje etap podgrzewania. - 2. Światło wskaźnika wskazuje etap funkcjonowania.</p>

### 3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

#### Opis sposobów zatrzymania

	W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości w funkcjonowaniu i awaryjnego, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy koniecznie zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (Elektryczna - Wodna - Gazowa).
	Rysunek przedstawia różne pozycje, które przyjmują pokręta podczas zatrzymania awaryjnego (A1-B1-C1-D1-E1) i zatrzymania podczas etapu pracy (A2-B2-C2-D2-E2).

#### Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania

##### Termostat bezpieczeństwa

Wyposażenie seryjne następujących modeli:

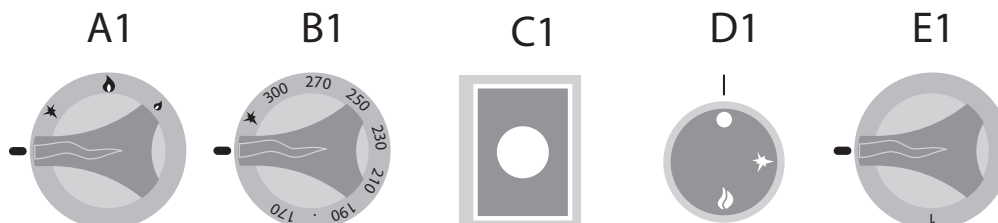
- Frytkownica (na wszystkich modelach)
- Patelnia (na wszystkich modelach)
- Garnek (na wszystkich modelach)
- Zbiornik do gotowania makaronu (tylko na modelu Elektrycznym)
- Kuchenka (na wszystkich modelach z piekarnikiem elektrycznym)
- Frytop na wszystkich modelach elektrycznych (tylko dla 900)
- Lawa wulkaniczna (nieobecny)
- Bemar (nieobecny)
- Płyta (tylko dla 900: na wszystkich modelach z piekarnikiem gazowym)

**Zatrzymanie:** W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, termostat bezpieczeństwa interweniuje i automatycznie zatrzymuje wytwarzanie ciepła. Cykl produkcyjny jest przerywany w oczekiwaniu na usunięcie przyczyny nieprawidłowości.

**Ponowne uruchomienie:** Po rozwiązaniu problemu, który doprowadził do uruchomienia termostatu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może uruchomić urządzenie za pomocą specjalnego sterowania.

##### Zatrzymanie awaryjne

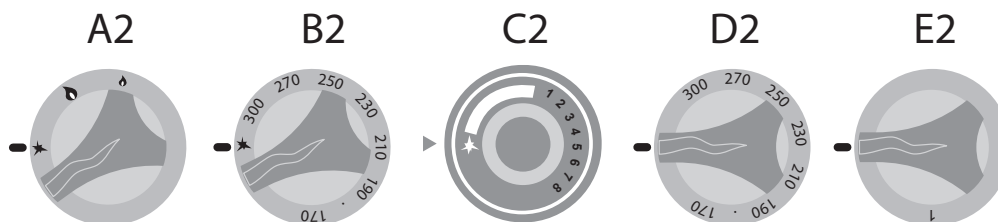
W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, w zależności od modelu przekręcić pokrętło na pozycję "Zero" (A-B-C-D-E-1). Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników.



##### Zatrzymanie podczas pracy







W sytuacjach lub okolicznościach wymagających czasowego zatrzymania wytwarzania ciepła, należy:

1. **Urządzenie Gazowe:** Przekręcić pokrętło na pozycję piezoelektryczną (A-B-C-2), płomień startowy pozostaje, natomiast przerywa się dopływ gazu do palnika.
2. **Urządzenie Elektryczne:** Przekręcić pokrętła "D2-E2" do pozycji "Zero", aby zatrzymać wytwarzanie ciepła. (Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).



### 3. INSTRUKCJE OBSŁUGI




#### Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

	Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie umyć, aby usunąć wszelki materiał obcy (Patrz Konserwacja Zwyczajna).
    	<b>Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu</b> Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Należy ręcznie usunąć folię ochronną z zewnętrznego pokrycia i dokładnie wyczyścić wszystkie zewnętrzne części urządzenia. Po zakończeniu czynności opisanych przy czyszczeniu zewnętrznych części, należy wykonać, co opisano w "Czyszczeniu Codziennym" (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

#### Rozruch codzienny

Procedura:


1. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny.
2. Sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie systemu zasysania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
5. Sprawdzić, czy wylot wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.
6. Wykonać czynności opisane w "Uruchomienie do produkcji".

	W sieci zasilania gazowego (jeżeli nigdy nie używana lub rzadko) mogą utworzyć się pęcherze powietrza, niezbędne jest przygotowanie urządzenia do wydalenia ich.
	Aby odpowietrzyć rury, wystarczy otworzyć zamknięcie sieci, przekręcić przytrzymując pokrętko urządzenia na pozycji piezoelektrycznej, dostarczyć płomień (zapałka lub inny) na płomieniu startowym i poczekać na zapalenie się.
	Po zapaleniu płomienia startowego, przekręcić na kilka sekund pokrętko do pozycji "maksymalny", aby ustabilizować płomień. Po zakończeniu, ustawić pokrętko na pozycji "Zero" i w razie konieczności, zamknąć zasuwę sieci.

#### Codziennie i długotrwałe wyłączenie

Procedura:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli obecne) są na pozycji "Zamknięty".
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

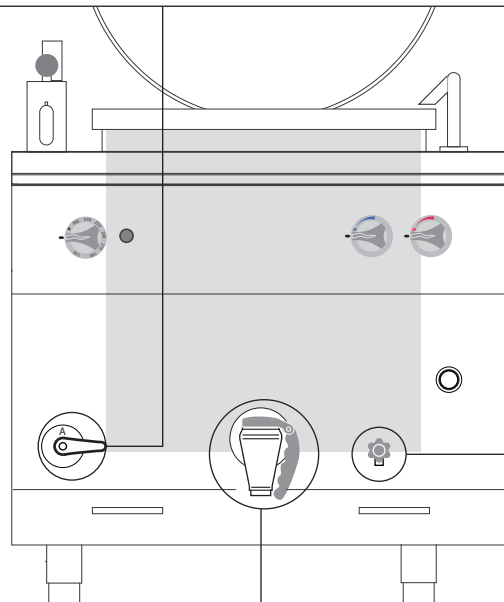
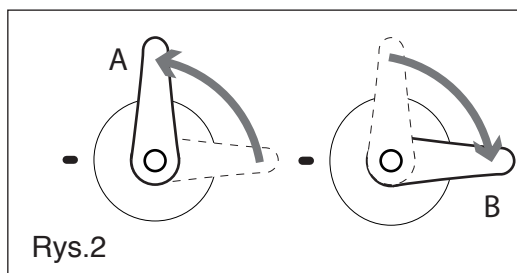
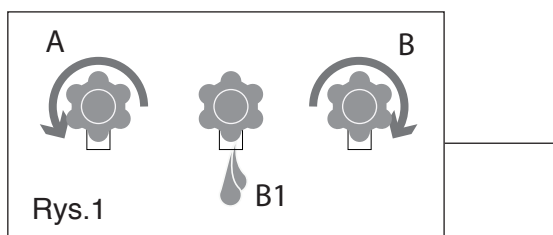
	W razie długotrwałego wyłączenia, należy zabezpieczyć części najbardziej narażone na utlenianie, jak opisano w specjalnym rozdziale (Patrz Konserwacja Zwyczajna).
---	--



### 3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

#### Uruchomienie do produkcji

	Przed przystąpieniem do czynności, patrz "Rozruch codzienny".
	Podczas ładowania i wyladowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: zbiornikiem do gotowania - blatem do gotowania - zbiornikami lub obrabianym materiałem.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.
	Surowo zabrania się używania garnka jako frytkownicy.
	Urządzenia należy używać z zastosowaniem pitnej wody w szczeliny powietrznej, wszelkie inne użycie należy uznać za nieprawidłowe i z tego względu niebezpieczne.
	Przy pierwszym włączeniu poczekać, aż możliwe powietrze zgromadzone wewnątrz obwodu gazu zostanie w pełni odprowadzone z kanału.



#### Załadowanie Wody Szczeliny Powietrznej

Przekręcić pokrętko do wylania wody ze szczeliny (Rys. 1 A) do pozycji wylania (Otwarty).

Przekręcić zasuwę napełniania szczeliny (Rys. 2 A) wodą, do pozycji do pozycji wlewania (Rys. 2 A).

	Codziennie należy sprawdzać wodę w szczeliny i w razie konieczności wyregulować poziom zasuwę do wlewania wody i kurkiem kontrolnym.
	Pojemność wody w szczeliny wynosi około 8,5 litrów dla 700. Dla 900 wynosi 13 lub 17 litrów, zależnie od modelu.
	Pełne napełnienie szczeliny przy wlewaniu wskazywane jest wylewaniem się wody przez kurek kontrolny (Rys. 1 B1).

Po napełnieniu, zamknąć jednocześnie zasuwę do wlewania i kurek kontrolny wody szczeliny powietrznej (Rys. 1-2 B).

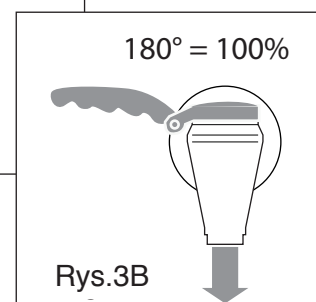
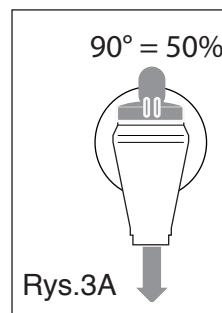
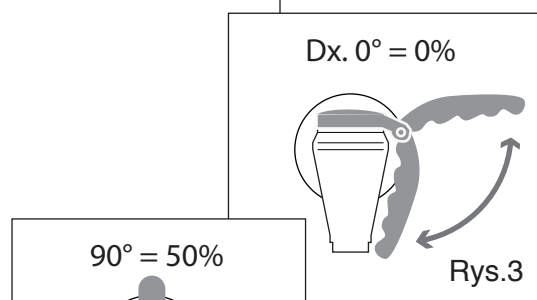
Po pomyślnym zakończeniu czynności wlewania wody do szczeliny powietrznej, przystąpić, w razie konieczności, do napełniania garnka.




#### Załadowanie Garnka

Sprawdzić, czy zasuwę wylewowa do wody ze zbiornika do gotowania jest na pozycji "Zamknięty" (Rys. 3).

	Zasuwę spustowa otwiera się, podnosząc rączkę i przekręcając ją o 90°/180° (Rys.3A -3B) względem pozycji zaworu zamkniętego (Rys.3).
--	--

Podnieść pokrywę garnka i zbiornik do gotowania napełnić materiałem do przygotowania.





	Przy napełnianiu zbiornika do gotowania należy zastosować się do maksymalnego poziomu napełnienia wskazanego w zbiorniku.
	Do zbiornika do gotowania nie można wsypywać grubej soli kuchennej, która osiadając na dnie nie mogłaby w pełni się rozpuścić.
	Wodę (cieplą i/lub zimną) można wlać do zbiornika do gotowania posługując się 2 pokrętkami (Rys.4).

Aby napełnić zbiornik do gotowania wodą, należy:

- W razie konieczności podnieść pokrywę zbiornika do gotowania.
- Przekręcić kanał w kierunku zbiornika do gotowania (Rys. 5).
- Otworzyć dowolnie (ciepła-zimna-obydwie) pokrętło do napełniania wodą (Rys. 4A) i napełnić zbiornik, zgodnie z wymogami pracy.
- Po napełnieniu, zamknąć pokrętło/-a (Rys.4B).
- Ponownie ustawić kanał tak, aby nie blokował skoku pokrywki zamykającej (Rys. 5).

### Włączanie/Wyłączanie

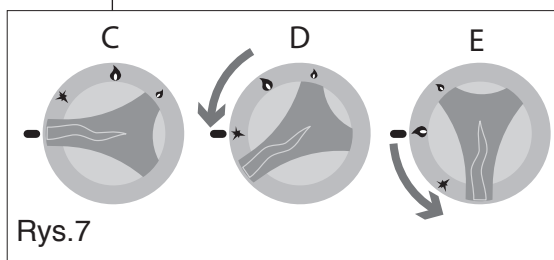
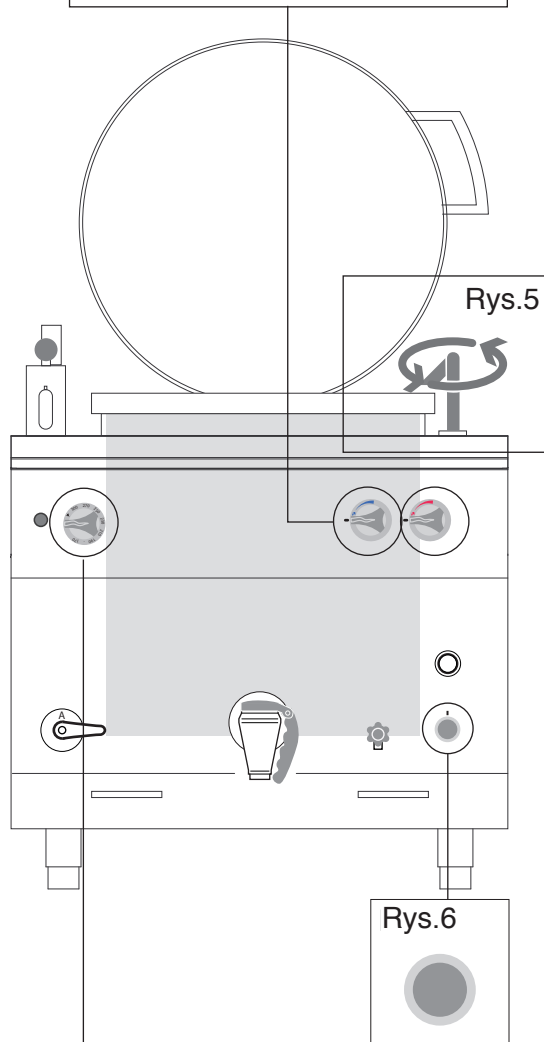
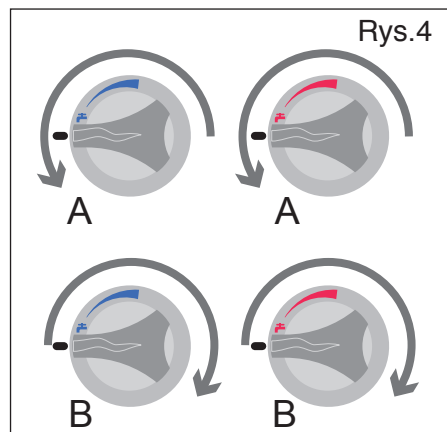
	Urządzenie należy włączyć dopiero po napełnieniu szczeliny powietrznej wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (patrz poprzednia strona).
	Urządzenie można włączyć po napełnieniu zbiornika do gotowania wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (z pustym zbiornikiem do duszenia).

Przekręć pokrętło sterowania palnikiem do pozycji piezoelektrycznej (Rys.7B) przytrzymując je.





Jednocześnie nacisnąć na przycisk (Rys.6), aby wytworzyć iskrę płomienia startowego.

Włączając płomień startowy (widoczny otwierając dolne drzwiczki urządzenia), aby wyregulować płomień roboczy, przekręć pokrętło (Rys.7C) do pozycji minimalny i/lub maksymalny.

Przekręć pokrętło włączania na pozycję "Zero" (Rys. 7A), aby wyłączyć urządzenie.




### Kontrola Funkcjonowania

	Podczas funkcjonowania, temperatura szczeliny powietrznej wykrywana jest przez termometr (Rys.9).
	Podczas funkcjonowania, ciśnienie w szczelinie powietrznej wykrywane jest manometrem na zaworze (Rys. 8C) i po przekroczeniu kPa 50 uruchamia się automatycznie odpowietrznik (Rys. 8A).
	Zawór bezpieczeństwa można uaktywnić ręcznie za pomocą gałki na zaworze (Rys. 8B); taka czynność umożliwia zmniejszenie ciśnienia w obwodzie.
	Podczas pracy należy sprawdzać temperaturę, a w razie konieczności należy dolać wody do szczeliny powietrznej korzystając z zasuwy do nalewania wody.

Po osiągnięciu ciśnienia pracy (wskazanego odpowietrznikiem zaworu bezpieczeństwa), przekręcić pokrętkę sterowania palnikiem do pozycji minimum.



Podczas pracy należy sprawdzać poziom wody w zbiorniku do gotowania i w razie konieczności uzupełnić, korzystając z zaworów napełniania wodą.

	Podczas napełniania wodą przy pracy, istnieje ryzyko szczątkowe oparzenia. Zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze i ochronne.
---	--

Po zakończeniu gotowania, aby wyłączyć urządzenie, przekręcić pokrętkę palnika na pozycję "Zero".

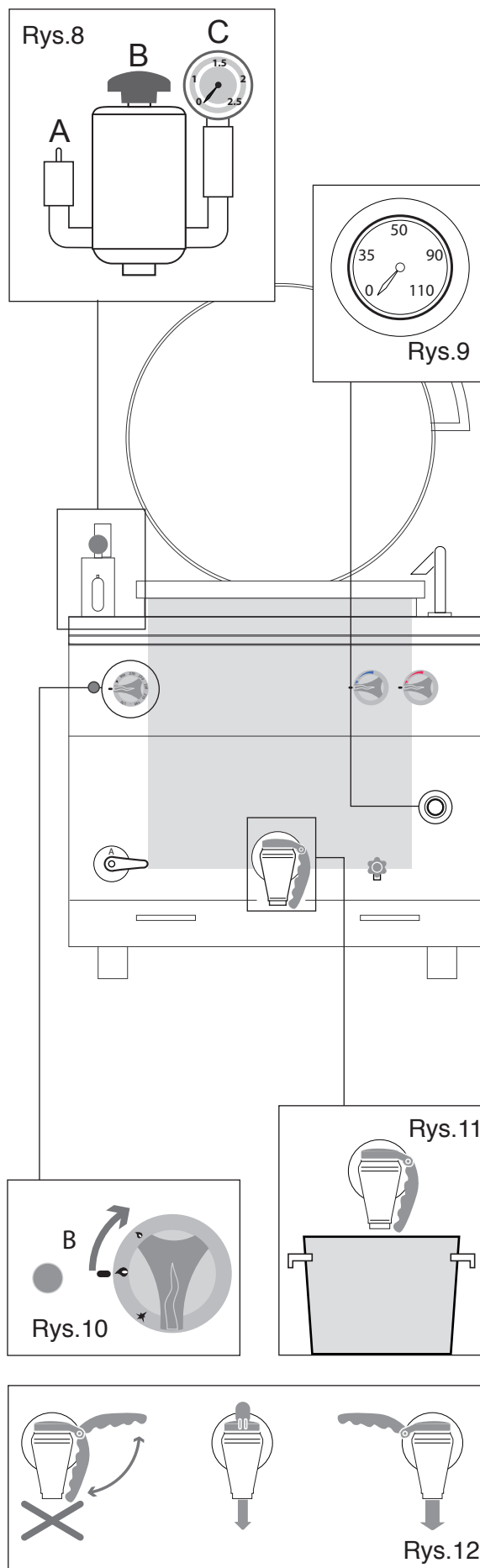
### Wyjmowanie produktu




Przekręcić pokrętkę palnika na pozycję "Zero" (Rys. 10B).

	Podczas wylewania produktu, napełnić pojemnik zbiorczy do połowy pojemności, aby móc go łatwo przemieszczać.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.

1. Pojemnik (Odpowiedni pod kątem materiału i pojemności) umieścić pod zasuwą spustową (Rys. 11).
2. Unieść rączkę i rozpocząć przekręcanie; rączka może się obrócić o 180° (Patrz Rys. 12).
3. Wzrokowo sprawdzić napełnienie pojemnika. Po nalaniu około 3/4 całkowitej pojemności należy zamknąć zasuwę.
4. Pojemnik należy umieścić w miejscu uprzednio przygotowanym do przechowania przygotowanego produktu.


Powtórzyć czynności 1-2-3-4, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika do gotowania.





	Przy napełnianiu zbiornika do gotowania należy zastosować się do maksymalnego poziomu napełnienia wskazanego w zbiorniku.
	Do zbiornika do gotowania nie można wsypywać grubej soli kuchennej, która osiadając na dnie nie mogłaby w pełni się rozpuścić.
	Wodę (cieplą i/lub zimną) można wlać do zbiornika do gotowania posługując się 2 pokrętlami (Rys.4).

Aby napełnić zbiornik do gotowania wodą, należy:

- W razie konieczności podnieść pokrywę zbiornika do gotowania.
- Przekręcić kanał w kierunku zbiornika do gotowania (Rys. 5).
- Otworzyć dowolnie (ciepła-zimna-obydwie) pokrętło do napełniania wodą (Rys. 4A) i napełnić zbiornik, zgodnie z wymogami pracy.
- Po napełnieniu, zamknąć pokrętło/-a (Rys.4B).
- Ponownie ustawić kanał tak, aby nie blokował skoku pokrywki zamykającej (Rys. 5).


	Podczas napełniania wodą przy pracy, istnieje ryzyko szczątkowe oparzenia. Zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze i ochronne.
--	--

### Włączanie/Wyłączanie


	Urządzenie należy włączyć dopiero po napełnieniu szczeliny powietrznej wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (patrz poprzednia strona).
	Urządzenie można włączyć po napełnieniu zbiornika do gotowania, wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (z pustym zbiornikiem do gotowania).

### Model ze szczeliną (pośredni)

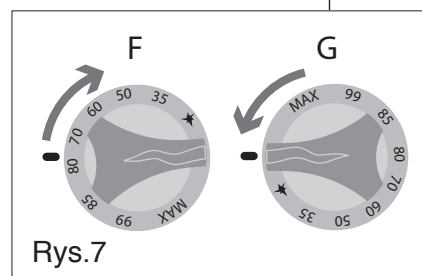
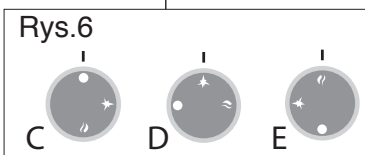
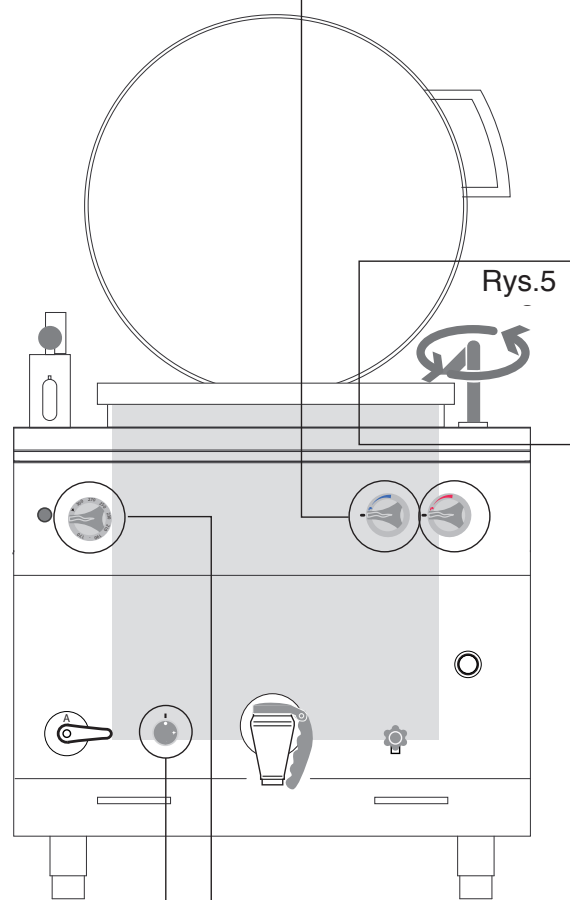
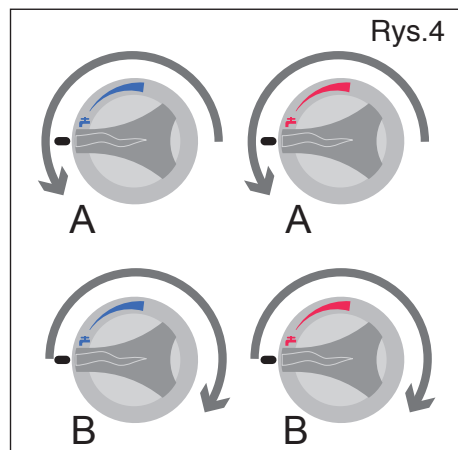
Przekręcić zawór wciskając go jednocześnie, do pozycji piezoelektrycznej (Rys. 6 D), aż do zapalenia płomienia startowego. Po około 20 sekundach należy sprawdzić zachowanie płomienia startowego (Rys. 6) i zwolnić przycisk. Otworzyć dolne drzwiczki urządzenia i wzrokowo sprawdzić utrzymywanie się płomienia startowego.

	Jeżeli po 20 sekundach płomień startowy zgaśnie, powtórzyć operację. Jeżeli płomień startowy nie pozostanie zapalony, skontaktować się z serwisem technicznym.
---	--

Następnie przekręcić go do pozycji włączania palnika (Rys. 6 E). Po zakończeniu procedury zapalania płomienia startowego, przekręcić pokrętło, aby ustawić temperaturę wody w szczelinie (Rys. 7 F).

	Po zakończeniu pracy można wyłączyć palnik zachowując płomień startowy przekręcając zawór do pozycji piezoelektrycznej (Rys. 6 D)
---	---

Przekręcić zawór na pozycję "Zero", aby wyłączyć palnik i zatrzymać urządzenie (Rys. 6 C).

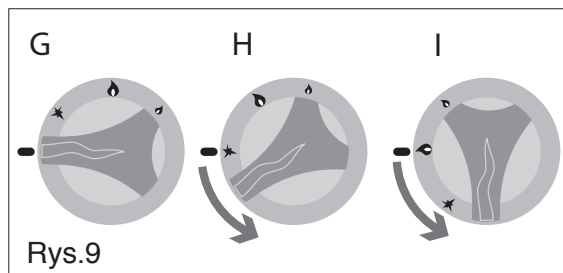


### Model bez szczeliny (bezpośredni)

Przekręcić pokrętkę wciskając je jednocześnie, do pozycji piezoelektrycznej (Rys. 9 H).

Jednocześnie wcisnąć przycisk (Rys. 8), aby wytworzyć iskrę do zapalenia płomienia startowego.

Po około 20 sekundach należy sprawdzić zachowanie płomienia startowego zwolnić przycisk.

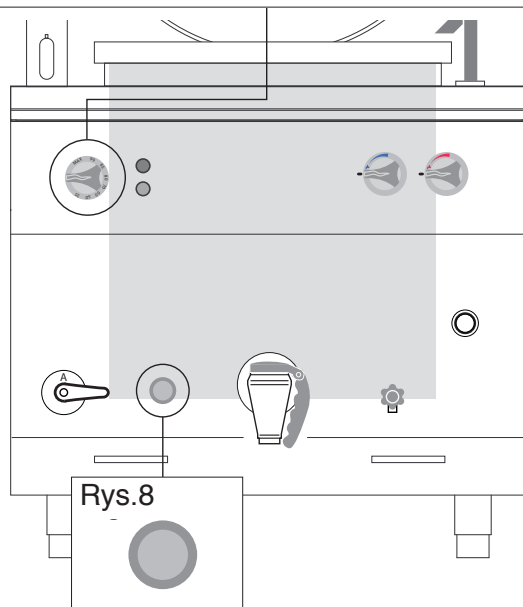


	Jeżeli po 20 sekundach płomień startowy zgaśnie, powtórzyć operację. Jeżeli płomień startowy nie pozostanie zapalony, skontaktować się z serwisem technicznym.
--	--

Włączając płomień startowy (widoczny, otwierając dolne drzwiczki urządzenia), aby wyregulować płomień roboczy, przekręcić pokrętkę (Rys.9 I) do pozycji minimalny i/lub maksymalny.

	Po zakończeniu pracy, przed nowym cyklem produkcyjnym, można wyłączyć palnik zachowując płomień startowy przekręcając pokrętkę do pozycji piezoelektrycznej (Rys. 9 H)
--	--

Przekręcić pokrętkę na pozycję "Zero" (Rys. 9 G), aby wyłączyć urządzenie.



### Kontrola Funkcjonowania Szczeliny

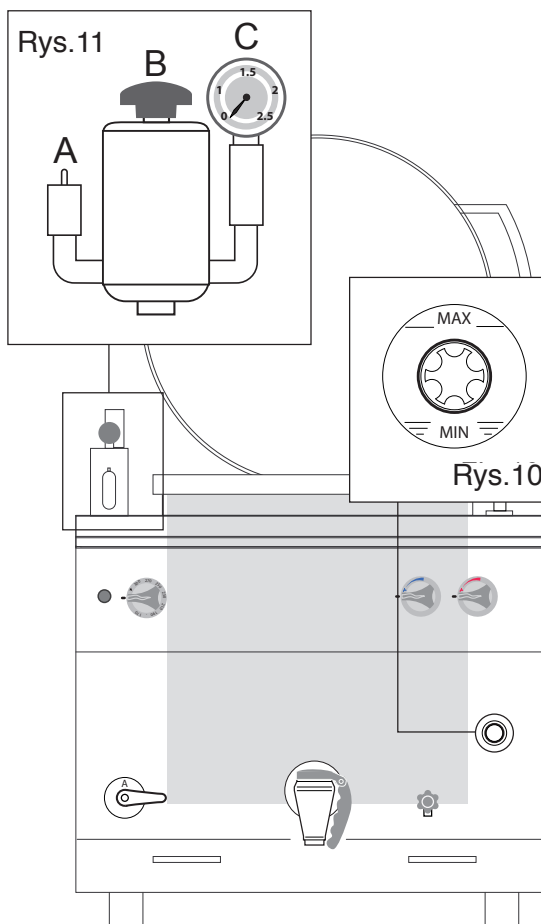
	Podczas funkcjonowania, poziom wody w szczelinie kontrolowany jest za pomocą wskaźnika (Rys.10).
--	--

	Podczas funkcjonowania, ciśnienie w szczelinie mierzone jest manometrem na zaworze (Rys. 11 C) i po przekroczeniu 50 kPa uruchamia się automatycznie odpowietrznik (Rys. 11 A).
--	---

	Zawór bezpieczeństwa ciśnienia można uaktywnić ręcznie za pomocą gałki na zaworze (Rys. 11 B); taka czynność umożliwia zmniejszenie ciśnienia w obwodzie.
--	---

Podczas pracy, na wskaźniku (Rys.10) należy sprawdzać poziom wody i w razie konieczności uzupełnić, korzystając z pokręteł do wlewania wody.

	Podczas napełniania wodą przy pracy, istnieje ryzyko szczątkowe oparzenia. Zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze i ochronne.
--	--



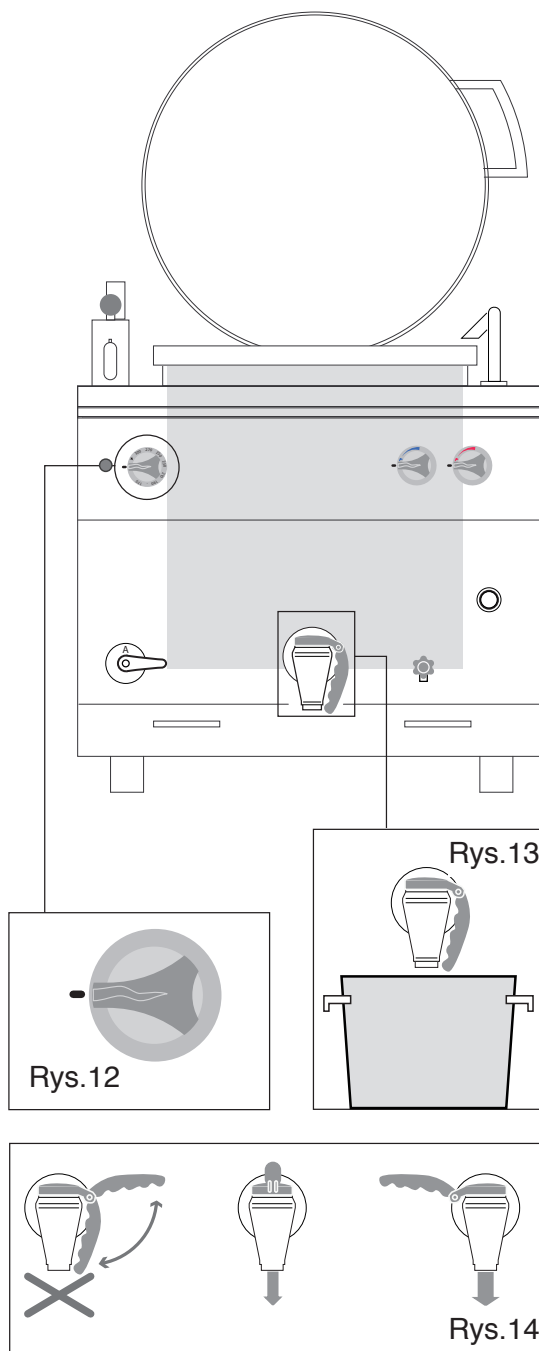
#### Wyładowanie produktu

Przekręcić pokrętkę termostatu na pozycję "Zero" (Rys. 12).

	Podczas wylewania produktu, napełnić pojemnik zbiorczy do połowy pojemności, aby móc go łatwo przemieszczać.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.

1. Pojemnik (Odpowiedni pod względem materiału i pojemności) umieścić pod zasuwą spustową (Rys. 13).
2. Unieść rączkę i rozpocząć przekręcanie; rączka może się obrócić o 180° (Patrz Rys. 14).
3. Wzrokowo sprawdzić napełnienie pojemnika. Po nalaniu około 3/4 całkowitej pojemności należy zamknąć zasuwę.
4. Pojemnik należy umieścić w miejscu uprzednio przygotowanym do przechowania przygotowanego produktu.

Powtórzyć czynności 1-2-3-4, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika do gotowania.





### 3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

---

#### Wyłączanie

Po zakończeniu cyklu pracy, przekręcić pokrętko palnika do pozycji "Zero".








	Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze, jak w rozdziale: "Instrukcje odnośnie czyszczenia".
	Po każdym zakończonym cyklu pracy, podświetlane wskaźniki muszą być zgaszone.

Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny; patrz "Instrukcje odnośnie czyszczenia".

Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).

## 4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

### Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Jeżeli urządzenie podłączone jest do komina, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z przepisami w danym zakresie, obowiązującymi w kraju (odnośnie danych informacji, należy skontaktować się z własnym instalatorem).
	Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, przynajmniej raz w roku należy poddać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny.
	Nieupoważnionym osobom zabrania się wykonywania wszelkich interwencji. Operatorowi niejednorodnemu zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju czynności leżącej w zakresie wykwalifikowanej i upoważnionej kompetencji technicznej.
	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.
	Zasilanie elektryczne przed urządzeniem należy wyłączyć za każdym razem podczas konieczności bezpiecznej pracy, aby wykonać czynności lub interwencje związane z czyszczeniem i konserwacją.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować.
	Urządzenie używane jest do przygotowywania artykułów spożywczych; zarówno urządzenie jak i jego otoczenie muszą być zawsze czyste. Brak zachowania optymalnych warunków higienicznych może stać się przyczyną przedwczesnego pogorszenia stanu urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Pozostałości brudu przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego używania urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze.
	Chemiczny efekt soli i/lub octu czy innych kwaśnych substancji, wraz z upływem czasu mogą doprowadzić wewnątrz zbiornika do gotowania do zjawisk korozji. Po zakończeniu cyklu z takimi substancjami, urządzenie należy dokładnie umyć detergentem, obficie opłukać wodą i uważnie osuszyć.
	Należy uważać na powierzchnie ze stali inox, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać kontaktu z produktami korodującymi; nie należy używać materiału ściernego czy ostrych narzędzi.
	Detergent do czyszczenia zbiornika do gotowania musi mieć określone cechy chemiczne: pH większe niż 12, bez chlorków/amoniaku, o lepkości i gęstości podobnej do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (używać detergentów w handlu zalecanych do czyszczenia stali, szkła, emalii).
	Należy uważnie przeczytać zalecenia na etykiecie używanych produktów, stosować sprzęt ochronny odpowiedni do czynności do wykonania (patrz środki ochronne na etykiecie opakowania).
	Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Powierzchnie należy przepłukać pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym miękkim materiałem.
	W razie długotrwałego użycia, poza odłączeniem wszystkich linii zasilających, należy dokładnie oczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.
	Przed wykonaniem wszelkiej czynności czyszczenia opisanej poniżej, operator musi przeczytać cały dokument.
	Należy wdrożyć wytyczne z przepisów odnośnie usuwania odpadów.





### Czyszczenie codzienne

Wyjąć wszystkie przedmioty ze zbiornika do gotowania.

Rozpylić detergent na całej powierzchni (zbiornik do gotowania, pokrywa i wszystkie powierzchnie) i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie.

Po zakończeniu czynności, przepłukać obficie wodą pitną (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich).

Doprowadzić do przepływu wody korzystając z zasuwy spustowej.

Otworzyć zasuwę spustową garnka dopiero po ustawieniu odpowiedniego pojemnika (materiał i pojemność) pod zasuwą.

Napełnić pojemnik do połowy, aby móc go łatwo przemieszczać.

Opróżnić pojemnik zgodnie z procedurami likwidacji, obowiązującymi w kraju używania i ponownie umieścić pojemnik na miejscu.

Powtórzyć opisane powyżej czynności, aż do całkowitego opróżnienia garnka.

Po pomyślnym zakończeniu napełniania wodą, osuszyć uważnie wnękę do pieczenia miękką szmatką.

Powtórzyć opisane powyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.



### Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem

W razie długotrwałego wyłączenia, należy wykonać wszystkie procedury opisane w codziennym czyszczeniu.

Po zakończeniu czynności należy poczekać na ochłodzenie się urządzenia i wylać wodę ze szczeliny przez specjalną zatyczkę pod szczeliną (patrz Cz. 3. Instrukcje obsługi - Pozycja głównych komponentów).

Zatyczkę spustową należy odkręcić dopiero po ustawieniu odpowiedniego (pod względem materiału i pojemności) pojemnika pod szczeliną.

Napełnić pojemnik do połowy, aby móc go łatwo przemieszczać.

Opróżnić pojemnik zgodnie z procedurami likwidacji, obowiązującymi w kraju używania i ponownie umieścić pojemnik na miejscu.

Powtórzyć opisane powyżej czynności, aż do całkowitego opróżnienia szczeliny.

Po zakończeniu czynności, zabezpieczyć najbardziej narażone na zjawiska utleniania części, jak podano poniżej.

Więc:



- Do czyszczenia, używać letniej, lekko namydlonej wody.
- Części opłukać dokładnie, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich.
- Uważnie opłukać wszystkie powierzchnie korzystając miękkiego materiału.
- Miękką szmatką nasączoną olejem wazelinowym przesunąć po wszystkich powierzchniach ze stali inox, aby utworzyć ochronną warstwę na powierzchni.









W przypadku urządzeń z gumowymi drzwiami i uszczelkami, drzwi należy pozostawić lekko otwarte, aby ułatwić wietrzenie i rozprowadzić talk ochronny na wszystkich powierzchniach gumowych uszczelek.




**Co pewien czas, wietrzyć urządzenia i pomieszczenia .**

## 4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

**Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość**

	Operator "Niejednorodny" Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi zabezpieczeniami, w stanie wykonać proste zadania.
	Operator "Jednorodny" Operator ekspert, upoważniony do przemieszczania, transportu, zainstalowania, konserwacji, naprawy i demontażu urządzenia.

	CZYNNOŚCI DO WYKONANIA	CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYNNOŚCI
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie urządzenia	Codziennie
	Czyszczenie części w kontakcie z artykułami spożywczymi	Codziennie
	Czyszczenie komina	Raz w roku
	Kontrola termostatu	Raz w roku
	Kontrola microswitch	Raz w roku
	Kontrola zaworu bezpieczeństwa	Raz na semestr
	Czyszczenie płyt (chromowanych, żeliwnych)	Codziennie

	Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, dokona pierwszych oględzin i jeśli posiada na to uprawnienia, usunie przyczynę nieprawidłowości i przywróci prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.
	Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu należy wyłączyć urządzenie, odłączyć go od sieci elektrycznej i zamknąć wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z serwisem technicznym.
	Konserwator techniczny interweniuje, gdy operator nie był w stanie znaleźć przyczyny lub gdy przywrócenie prawidłowego funkcjonowania urządzenia dotyczy wykonania czynności, do których operator nie jest uprawniony.

## Rozwiązywanie problemów



Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy za pomocą niniejszej tabeli.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	INTERWENCJA
Nie można włączyć urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Główny wyłącznik jest niewłączony.</li> <li>Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włączyć główny wyłącznik.</li> <li>Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.</li> </ul>
Do zbiornika gotowania makaronu nie dopływa woda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zasuwa z sieci wodnej jest zamknięta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otworzyć zasuwę sieci wodnej.</li> </ul>
Woda nie wylewa się ze zbiornika do gotowania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wylot jest zatkany.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyczyścić filtr wylotu.</li> <li>Wyczyścić wylot z pozostałości.</li> </ul>
Wewnętrzne ścianki zbiornika pokryte są osadem wapiennym.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Woda jest zbyt twarda, substancja zmiękczająca zużyła się.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podłączyć urządzenie do urządzenia zmiękczającego.</li> <li>Przywrócić stan urządzenia zmiękczającego.</li> <li>Wnękę do pieczenia pozbawić osadu wapiennego.</li> </ul>
We wnęce do pieczenia/ gotowania znajdują się plamy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jakość wody.</li> <li>Zły detergent.</li> <li>Niewystarczające płukanie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przefiltrować wodę (patrz urządzenie zmiękczające).</li> <li>Używać wskazanego detergentu.</li> <li>Powtórzyć płukanie.</li> </ul>
Urządzenie gazowe nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamknięty kurek gazu.</li> <li>Powietrze w rurach.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otworzyć kurek gazu.</li> <li>Powtórzyć czynności włączania.</li> </ul>
Podświetlane wskaźniki są zgaszone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Główny wyłącznik jest niewłączony.</li> <li>Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włączyć główny wyłącznik.</li> <li>Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.</li> </ul>



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu należy wyłączyć urządzenie i zamknąć wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z serwisem technicznym.



## 5. USUWANIE

### Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia



OBYWIAZUJE LIKWIDACJA MATERIAŁÓW Z ZASTOSOWANIEM PROCEDURY PRAWNEJ OBYWIAZUJĄCEJ W KRAJU LIKWIDACJI URZĄDZENIA.

Zgodnie z Dyrektywą 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE, dotyczącą 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 jego życia użytkowego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci.

Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał się go pozbyć, musi skontaktować się z producentem i zastosować się do przyjętego przez niego systemu, aby umożliwić oddzielną zbiórkę urządzenia po jego zużyciu. Odpowiednie selektywna zbiórka przed następującym po tym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych niebezpiecznych wpływów na środowisko oraz zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza prowadzi do wdrożenia sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.



Wycofanie z użytku i demontaż urządzenia musi być wykonane przez wyspecjalizowany personel.

### Usuwanie odpadów



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać wyrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywny zbiór w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.

Bezprawna likwidacja odpadów karana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi na obszarze zajęcia danego wykroczenia.



PAN NL

GEBRUIKSHANDLEIDING

06/2013 - Ed 3 - Cod. n° 177305

GAS  
GAZ  
GÁS  
GAZOWY  
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



## **0. DOCUMENTIDENTIFICATIE**

### **0.1 TABEL MET NORMREFERENTIES**

## **1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS**

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

## **2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE**

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

## **3. GEBRUIKSINSTRUCTIES - 700**

Plaats van de hoofdcomponenten voor controle en bediening  
Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren

## **3. GEBRUIKSINSTRUCTIES - 900**

Plaats van de hoofdcomponenten voor controle en bediening  
Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren

## **3. GEBRUIKSINSTRUCTIES**

Beschrijving van de manieren om te stoppen  
Stop wegens werkingsstoring  
Noodstop  
Stop tijdens een bewerkingsfase  
Inwerkingstelling voor de eerste opstart  
Schoonmaak bij de eerste opstart  
Dagelijkse buitendienststelling en langdurige buitendienststelling  
Productieopstart  
Watertoevoer tussenwand  
Pan vullen  
Inschakelen/Uitschakelen, controle van de werking, product verwijderen - 700  
Inschakelen/Uitschakelen, controle van de werking, product verwijderen - 900  
Buitendienststelling

## **4. GEWOON ONDERHOUD**

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

## **5. VERWIJDERING**

Buitendienststelling en ontmanteling van het apparaat  
Verwijdering van afvalstoffen

# 1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

---

## Voorwoord

Dit document werd door de fabrikant in zijn eigen taal (het Italiaans) opgesteld. De informatie die in dit document vermeld wordt, dient uitsluitend voor de bediener die bevoegd is voor gebruik van het apparaat waarvan sprake.

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

## Doel van het document

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

## Hoe het document te lezen

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

## Het document bewaren

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

## Bestemmingen

Dit document is gestructureerd voor exclusief gebruik van de "heterogene" gebruiker (bediener met beperkte competenties en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).

## Programma voor opleiding van bedieners

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

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

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

## Voorzieningen ten laste van de klant

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

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

## Inhoud van de levering

- Apparaat
- Deksel/Deksels
- Metalen mand/Metalen manden
- Steunrooster mand
- Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (enkel in de voorziene gevallen die in de werkorder aangegeven zijn).

De inhoud van de levering kan variëren naargelang de bestelorder.

### **Gebruiksbestemming**

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

Het gebruik van de stoompan als frituurpan is absoluut verboden.

### **Toegelaten omstandigheden voor de werking**

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

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

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

- de omgevingstemperatuur van de lokalen moet  $> + 5^{\circ}\text{C}$  zijn;
- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimale temperatuur van het koelwater  $> + 10^{\circ}\text{C}$ ;
- de vloer moet antislip veilig zijn en het apparaat moet perfect vlak geplaatst zijn;
- het lokaal moet een installatie voor verluchting en verlichting hebben zoals voorgeschreven door de normen die van kracht zijn in het land van de gebruiker;
- het lokaal moet voorzien zijn voor de afvoer van vuil water, en moet schakelaars en blokkeerafsluiters hebben die indien nodig ieder vorm van voeding voorgeschakeld op het apparaat kunnen uitsluiten;
- De wanden die onmiddellijk tegen het apparaat aan zitten moeten brandveilig en/of geïsoleerd zijn van mogelijke warmtebronnen.

### **Test en garantie**

Test: het apparaat werd door de fabrikant tijdens de monteerfasen getest in de zetel van de productievestiging. Alle certificaten met betrekking tot de uitgevoerde test worden naar de klant verstuurd.

Garantie: het apparaat is door de garantie gedurende een periode van 12 maanden gedekt, volgens de specificaties vermeld in het verkoopcontract. Indien er zich tijdens de geldigheidsperiode werkingsstoringen of defecten aan onderdelen van het apparaat zouden voordoen die binnen de gevallen aangegeven door de garantie vallen; zal men na de nodige verificaties overgaan tot reparatie of vervanging van de defecte onderdelen.

Defecte onderdelen in garantie worden gratis gerepareerd of vervangen. Kosten voor transport en/of verzending zijn altijd ten laste van de klant, evenals de kosten voor de reis heen/terug voor interventie van technici van de fabrikant in de vestiging van de klant.

De kosten voor handenarbeid met betrekking tot de interventie van technici van de fabrikant bij de vestiging van de klant voor het verwijderen van defecten in garantie zijn ten laste van de fabrikant, behalve de gevallen waar het defect van die aard is dat die gemakkelijk door de klant ter plaatse kan worden weggenomen.

Alle gereedschappen en materialen onderhevig aan slijtage die eventueel door de fabrikant samen met de machines worden geleverd, zijn uitgesloten van de garantie.

de fabrikant beschouwt zich verantwoordelijk voor het apparaat in zijn oorspronkelijke configuratie.

De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor verkeerd gebruik van het apparaat, voor schade veroorzaakt als gevolg van handelingen die niet in deze handleiding worden beschouwd of die niet op voorhand door de fabrikant zijn toegestaan.

### **De garantie vervalt in de volgende gevallen:**






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

De garantie vervalt bovendien ook bij:



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



### Voorwoord

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





### Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

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

## 2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

### Indicatie betreffende blijvende risico's

Hoewel de regels voor “goede constructietechniek” en de wettelijke bepalingen die de fabricatie en de verkoop van het product werden toegepast, blijven er niettemin “blijvende risico's” die wegens de aard van het apparaat niet weggenomen kunnen worden. Deze risico's omvatten:

	Blijvend risico voor elektrocutie: Dit risico bestaat in geval men een interventie moet doen op elektrische en/of elektronische voorzieningen die onder spanning staan.
	Blijvend risico voor brandwonden: Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met materialen die zeer heet zijn.
	Blijvend risico voor brandwonden door uitkomend materiaal Dit risico bestaat wanneer men toevallig in contact komt met recipiënten die te vol zijn met vloeistoffen, en/of vaste stoffen die tijdens de verwarmingsfase van morfologie veranderen (overgaan van een vaste naar vloeibare toestand): indien op verkeerde manier gebruikt kunnen ze oorzaak zijn van brandwonden. Tijdens de bewerkingsfase moeten de gebruikte recipiënten op gemakkelijk zichtbare niveaus worden geplaatst.
	Blijvend risico voor ontploffing Dit risico bestaat bij: <ul style="list-style-type: none"> <li>• aanwezigheid van gasgeur in de omgeving;</li> <li>• gebruik van het apparaat in een atmosfeer die stoffen met ontploffingsgevaar bevat;</li> <li>• gebruik van eetwaren in gesloten recipiënten (bijvoorbeeld bokalen en blikjes) indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing;</li> <li>• gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).</li> </ul>
	Blijvend risico voor brand Dit risico bestaat bij: <ul style="list-style-type: none"> <li>• gebruik van de pan als frituurpan.</li> </ul>

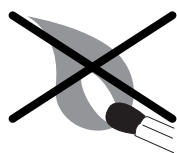
### Operationele werkwijze voor gasgeur in het milieu

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

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



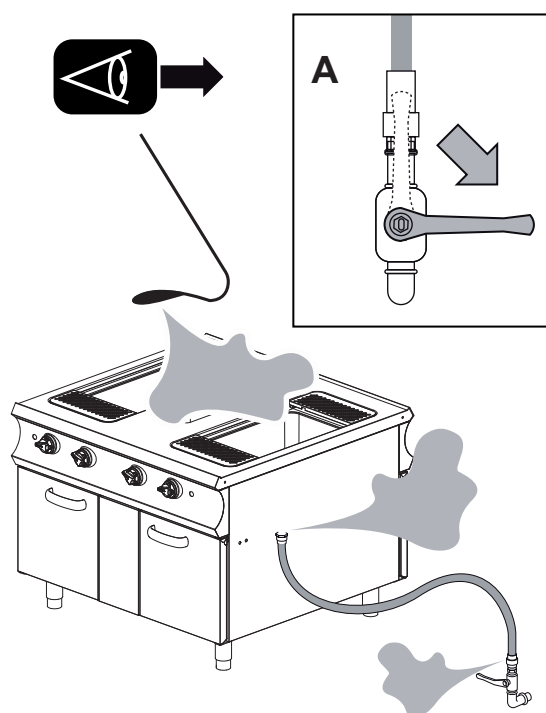
B



C



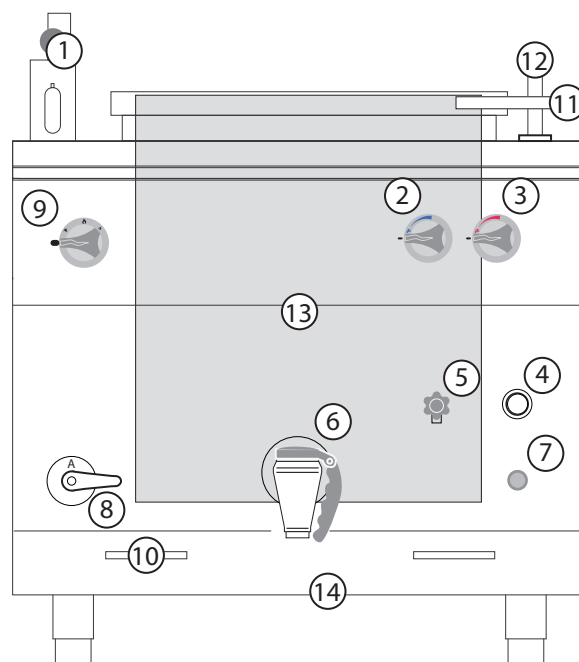
D



#### Plaats van de belangrijkste componenten

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

1. Veiligheidsklep druk tussenwand.
2. Waterkraan voor toevoer van koud water in de bereidingskamer.
3. Waterkraan voor toevoer van warm water in de bereidingskamer.
4. Thermostaat voor controle van de temperatuur van het water in de tussenwand.
5. Kraan om op niveau te brengen en voor controle van het water van de tussenwand.
6. Afsluiter voor afvoer van voedingswaren uit de bereidingskamer.
7. Klep voor inschakeling (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
8. Afsluiter voor toevoer van water binnenin de tussenwand.
9. Draaiknop thermostaat (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
10. Controle van de waakvlam (binnen in het apparaat).
11. Hendel openen/sluiten deksel.
12. Transporteur voor toevoer van water in de bereidingskamer.
13. Bereidingskamer.
14. Dop om het water uit de tussenwand af te laten (binnenkant apparaat).



#### Werkwijze en functie draaiknoppen, afsluiter, drukknoppen en verlichte indicatoren

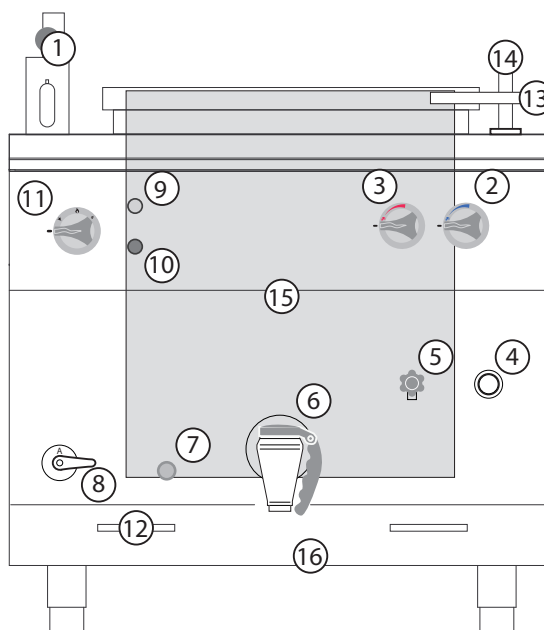
De plaats van de toetsen op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

	<p>Draaiknop voor regeling van vuren (GAS). Voert drie verschillende functies uit:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inschakelen van de waakvlam en de brander.</li> <li>2. Afstelling van de vlam (minimum - maximum).</li> <li>3. Het apparaat uitschakelen.</li> </ol>
	<p>Piëzo-elektrische drukknop (GAS). Voert één enkele functie uit:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.</li> </ol>
	<p>Draaiknoppen vullen warm en koud water (GAS/ELEKTRISCH). Functies:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Watertoevoer openen.</li> <li>2. Watertoevoer sluiten.</li> </ol>
	<p>Afsluiter voor water vullen (GAS/ELEKTRISCH). Functies:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Watertoevoer openen om het water binnenin de tussenwand op niveau te brengen.</li> <li>2. Watertoevoer binnenin de tussenwand sluiten.</li> </ol>
	<p>Kraan waterpeil tussenwand (GAS/ELEKTRISCH). Functies:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kraan voor de controle en het regelen van het waterpeil in de tussenwand.</li> </ol>

#### Plaats van de belangrijkste componenten

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

1. Veiligheidsklep druk tussenwand.
2. Waterkraan voor toevoer van koud water in de bereidingskamer.
3. Waterkraan voor toevoer van warm water in de bereidingskamer.
4. Thermostaat voor controle van de temperatuur van het water in de tussenwand.
5. Draaiknop om op niveau te brengen en om water uit de tussenwand af te laten.
6. Afsluiter voor afvoer van voedingswaren uit de bereidingskamer.
7. Klep voor inschakeling (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
8. Afsluiter voor toevoer van water binnenin de tussenwand.
9. Geel verlichte indicator (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
10. Groen verlichte indicator (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
11. Draaiknop thermostaat (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
12. Controle van de waakvlam (binnen in het apparaat).
13. Hendel openen/sluiten deksel.
14. Transporteur voor toevoer van water in de bereidingskamer.
15. Bereidingskamer.
16. Dop om het water uit de tussenwand af te laten (binnenkant apparaat).





#### Werkwijze en functie draaiknoppen, afsluiter, drukknoppen en verlichte indicatoren

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

	<p>Draaiknop voor regeling van vuren (GAS). Voert drie verschillende functies uit:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inschakelen van de waakvlam en de brander.</li> <li>2. Afstelling van de vlam (minimum - maximum).</li> <li>3. Het apparaat uitschakelen.</li> </ol>
	<p>Draaiknop voor controle van de temperatuur van het water in de tussenwand (GAS). Voert twee verschillende functies uit:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regeling van de temperatuur van het water in de tussenwand.</li> <li>2. Stopt de verwarming van het water in de tussenwand.</li> </ol>
	<p>Piëzo-elektrische drukknop (GAS). Voert één enkele functie uit:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.</li> </ol>
	<p>Klep voor inschakelen en uitschakelen (GAS). Voert drie verschillende functies uit:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Piëzoelektrische inschakeling: Geeft gas af en produceert de ontstekingsvonk voor de waakvlam.</li> <li>2. Piëzoelektrische brander: Geeft gas af in het verwarmingscircuit.</li> <li>3. Stand Nul: Stopt de gastoevoer naar de waakvlam.</li> </ol>
	<p>Draaiknoppen vullen warm en koud water (GAS/ELEKTRISCH). Functies:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Watertoevoer openen.</li> <li>2. Watertoevoer sluiten.</li> </ol>
	<p>Afsluiter voor water vullen (GAS/ELEKTRISCH). Functies:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Watertoevoer openen om het water binnenin de tussenwand op niveau te brengen.</li> <li>2. Watertoevoer binnenin de tussenwand sluiten.</li> </ol>
	<p>Kraan waterpeil tussenwand (GAS/ELEKTRISCH). Functies:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kraan voor de controle en het regelen van het waterpeil in de tussenwand.</li> </ol>
	<p>Verlichte indicator: 1. De verlichting van de indicator geeft een verwarmingsfase aan. - 2. De verlichting van de indicator geeft een werkingsfase aan.</p>

### 3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

#### Beschrijving van de manieren om te stoppen

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

#### Stop wegens werkingsstoring

##### Veiligheidsthermostaat

Standaarduitrusting bij de volgende modellen:

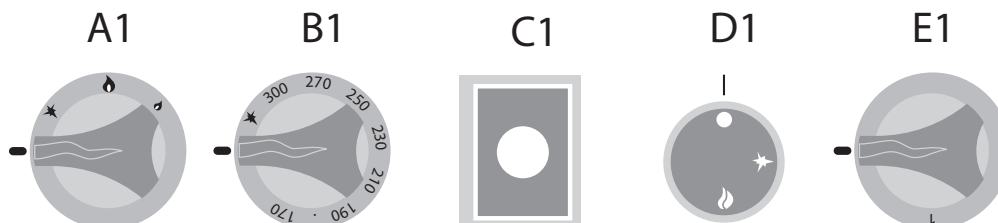
- Frituurpan (aanwezig bij alle modellen)
- Stoofpan (aanwezig bij alle modellen)
- Pan (aanwezig bij alle modellen)
- Pastakoker (enkel bij elektrisch model)
- Keuken (aanwezig bij alle modellen met elektrische oven)
- Frytop aanwezig bij alle elektrische modellen (enkel voor 900)
- Lavasteen (niet aanwezig)
- Bain-marie (niet aanwezig)
- Volle plaat (enkel voor 900: aanwezig bij alle modellen met gasoven)

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

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

##### Noodstop

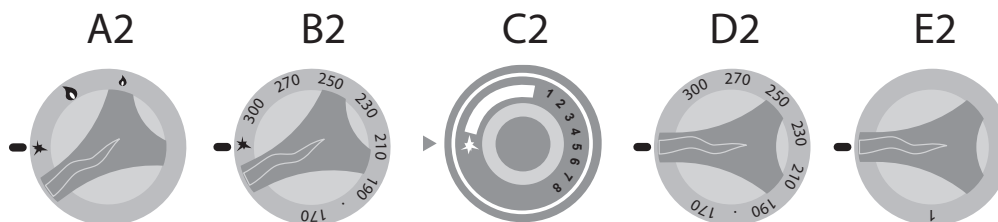
In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, moet men de knop naargelang het model naar de stand "Nul" (A-B-C-D-E-1) draaien. Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren.



#### Stop tijdens een bewerkingsfase







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

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



### 3. GEBRUIKSINSTRUCTIES



#### Inwerkingstelling voor de eerste opstart

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

#### Dagelijkse inwerkingstelling

Procedure:


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

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

#### Dagelijkse buitendienststelling en langdurige buitendienststelling

Procedure:

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

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

### 3. GEBRUIKSINSTRUCTIES




#### Productieopstart

	Vooraleer verder te gaan, zie "Dagelijkse inwerkingstelling".
	Tijdens het inbrengen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: bereidingskamer - kookplaat - recipiënten of bewerkt materiaal.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen.
	Het gebruik van de pan als frituurpan is absoluut verboden.
	Het apparaat moet gebruikt worden met behulp van drinkbaar water binnenin de tussenwand, ieder ander gebruik moet als verkeerd en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd.
	Bij de eerste inschakeling moet men wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.

#### Watertoevoer tussenwand

Draai de knop om het water uit de tussenwand af te laten naar de afvoerstand (open) (Afb. 1 A).

Draai de afsluiter om water binnenin de tussenwand te vullen naar de toevoerstand (open) (Afb. 2 A).


	Controleer dagelijks of er water in de tussenwand aanwezig is. Indien nodig de toevoerafsluiter en de kraan voor controle bedienen.
	De waterinhoud in de tussenwand bedraagt 8,5 liter voor de 700. Voor de 900 bedraagt dit 13 of 17 liter, naargelang de modellen.
	Tijdens het vullen met water wordt aangegeven dat de tussenruimte volledig gevuld is door het uitlopen van water uit de kraan voor controle (Afb. 1 B1).

Als het vullen voltooid is, moet men de toevoerafsluiter en de de kraan voor controle van het water in de tussenruimte tegelijk sluiten (Afb. 1-2 B).

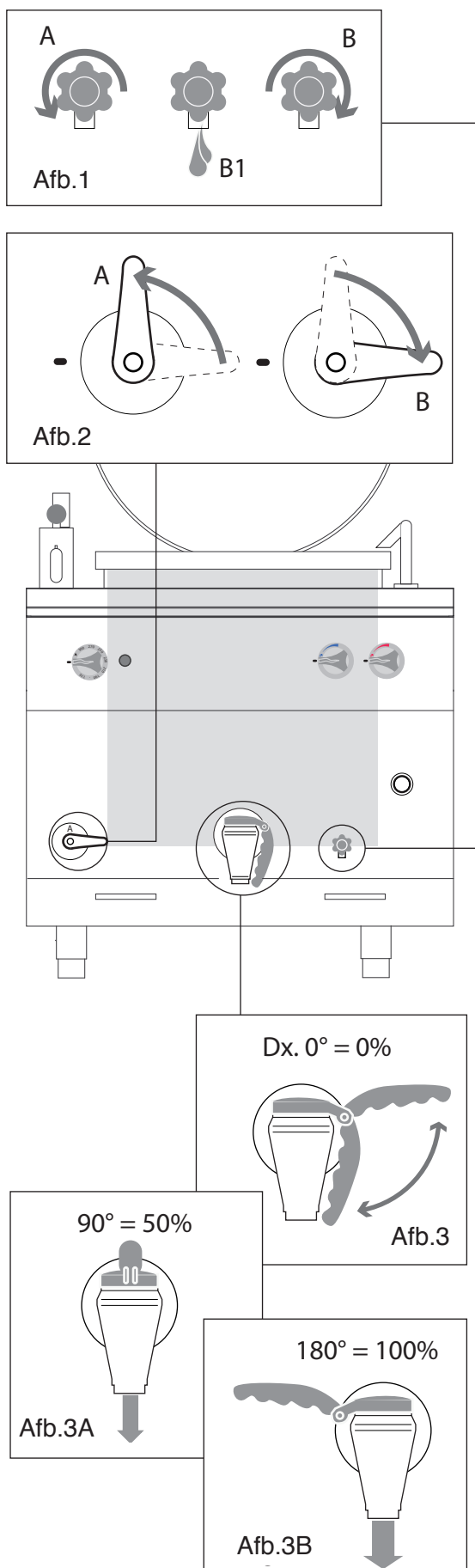
Nadat de handelingen om water in de tussenruimte te vullen met succes zijn voltooid, kan men desgevallend verdergaan met het vullen van de pan.




#### Pan vullen

Controleer of de afvoerafsluiter van de bereidingskamer in "gesloten" stand staat (Afb. 3).

	De afvoerafsluiter wordt geopend door de handgreep op te tillen en 90°/180° te draaien (Afb.3A -3B) ten opzichte van de gesloten klep (Afb.3).
---	--

Het deksel van de pan optillen en verdergaan met het vullen in de bereidingskamer met het te bewerken materiaal.





	Tijdens het vullen van de bereidingskamer moet men het aangeduide maximumniveau in de kamer respecteren.
	Geen grof keukenzout in de bereidingskamer doen, wanneer dit op de bodem neerslaat heeft die niet de mogelijkheid om volledig op te lossen.
	Men kan (warm en/of koud) water in de bereidingskamer laten met behulp van de 2 draaiknoppen (Afb.4).

Om water in de bereidingskamer te laten moet men het volgende doen:

- Desgevallend het deksel van de bereidingskamer optillen.
- De transporteur in de richting van de bereidingskamer draaien (Afb. 5).
- Naar keuze (warm-koud-beide) de draaiknop om water te vullen openen (Afb. 4A) en de kuip volgens de noodwendigheden van de bewerking vullen.
- Op het einde van het vullen de draaiknop(pen) sluiten (Afb.4B).
- De transporteur terugplaatsen zodat de beweging van het sluitdeksel niet belemmerd wordt (Afb. 5).

### Inschakelen/Uitschakelen

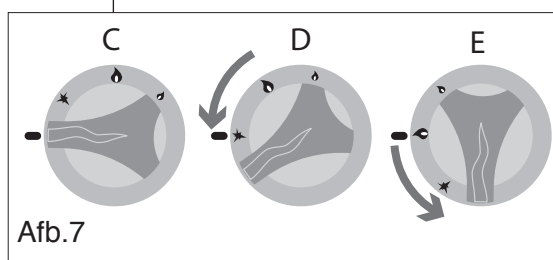
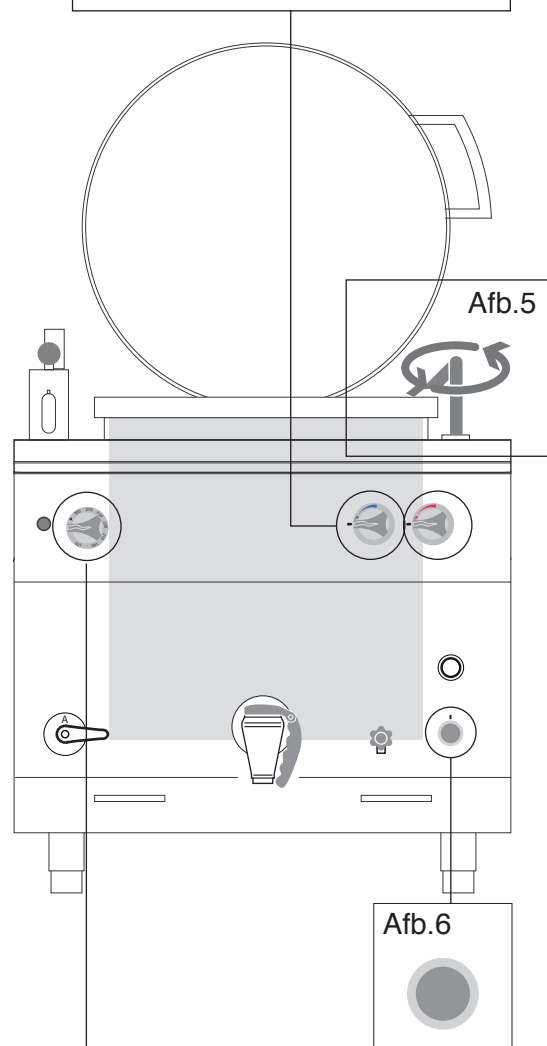
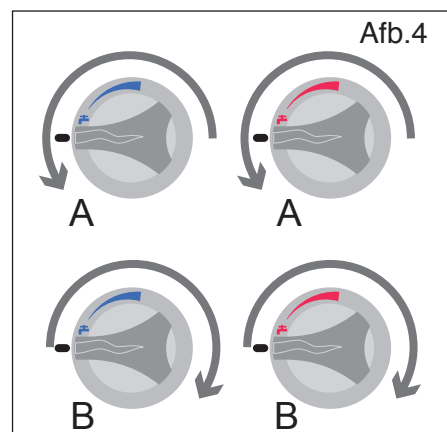
	Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de tussenwand met water werd gevuld. Niet droog inschakelen (zie vorige pagina).
	Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de bereidingskamer met water werd gevuld. Niet droog inschakelen (met een lege bereidingskamer).

Draai de draaiknop voor commando van de brander terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb.7B).

Tegelijk met de rotatie van de draaiknop op de knop drukken (Afb.6) om de ontstekingsvonk van de waakvlam op te wekken.





Bij ontsteking van de waakvlam (zichtbaar door het luikje onderaan van het apparaat te openen) om de werkingsvlam te regelen, draai de draaiknop (Afb.7C) naar stand minimum en/of maximum.

Draai de knop voor inschakeling naar de stand "Nul" (Afb. 7A) om het apparaat uit te schakelen.






#### Controle van de werking

	Tijdens de werking wordt de temperatuur van de tussenwand door de thermometer opgemeten (Afb.9).
	Tijdens de werking wordt de druk binnenin de tussenwand opgemeten door de manometer op de klep (Afb. 8C): wanneer 50 kPa wordt overschreden, wordt automatisch druk afgelaten (Afb. 8A).
	De veiligheidsdrukklep kan manueel worden geactiveerd aan de hand van de knop die erop zit (Afb. 8B), op die manier kan de druk binnenin het circuit worden vermindert.
	Tijdens de werking moet men de temperatuur controleren, indien nodig water in de tussenwand toevoegen via de afsluiter om water te vullen.

Wanneer de werkdruk is bereikt (aangegeven door het ontluichten van de veiligheidsklep), moet men de knop voor commando van de brander naar de stand minimum draaien.



Tijdens de werking moet men het waterniveau binnenin de bereidingskamer controleren, indien nodig moet men weer op niveau brengen aan de hand van de draaiknoppen om water te vullen.

	Bij het vullen van water tijdens de werking blijft het risico op brandwonden bestaan. Gebruik geschikte middelen voor preventie en bescherming.
---	---

Na de bereiding van het materiaal in bewerking, moet men de draaiknop voor commando van de brander naar de stand "Nul" draaien om het apparaat uit te schakelen.

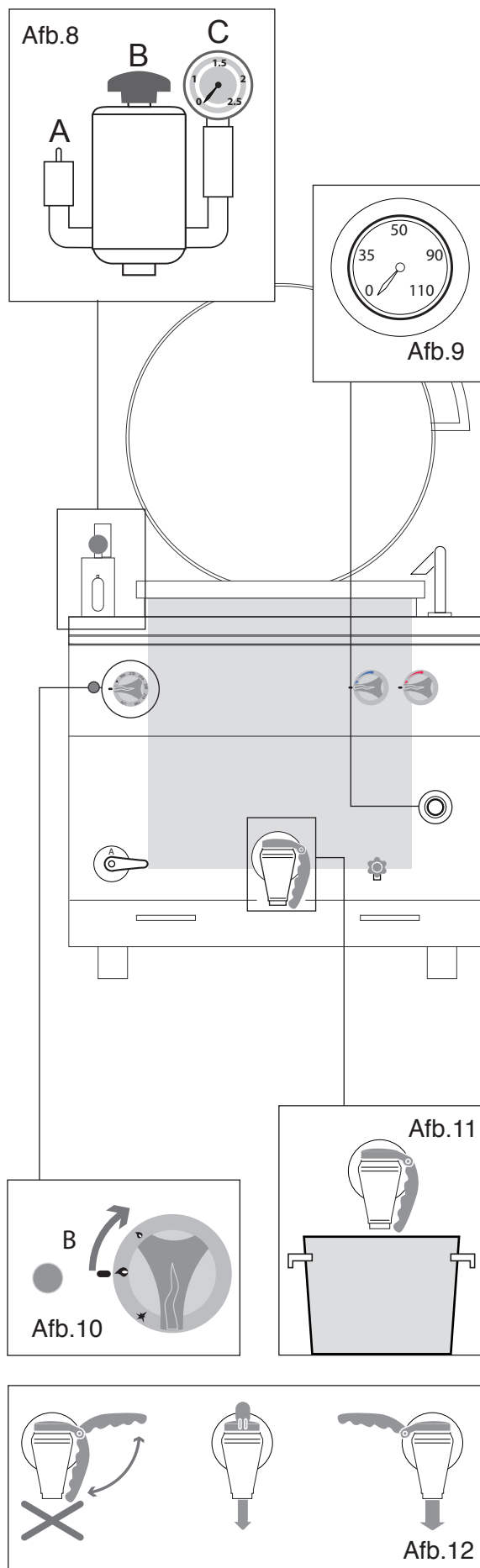
#### Product verwijderen

Draai de draaiknop voor commando van de brander naar de stand "Nul" (Afb. 10B).




	Tijdens de handelingen om het product te verwijderen moet men de opvangbak tot halverwege vullen voor een veilige verplaatsing.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen.

1. Plaats een recipiënt (van geschikt materiaal en met voldoende inhoud) onder de afvoerafsluiter (Afb. 11).
2. Til de handgreep op en begin de rotatie, de handgreep kan tot 180° draaien (zie Afb. 12).
3. Controleer visueel het vullen van het recipiënt. Eenmaal die tot circa 3/4 van de totale inhoud is gevuld, moet men de afsluiter sluiten.
4. Plaats het recipiënt in een plaats die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.

Herhaal de handelingen 1-2-3-4 tot de bereidingskamer volledig is leeggemaakt.




### 3. GEBRUIKSINSTRUCTIES - 900



	Tijdens het vullen van de bereidingskamer moet men het aangeduide maximumniveau in de kamer respecteren.
	Geen grof keukenzout in de bereidingskamer doen, wanneer dit op de bodem neerslaat heeft die niet de mogelijkheid om volledig op te lossen.
	Men kan (warm en/of koud) water in de bereidingskamer laten met behulp van de 2 draaiknoppen (Afb.4).

Om water in de bereidingskamer te laten moet men het volgende doen:

- Desgevallend het deksel van de bereidingskamer optillen.
- De transporteur in de richting van de bereidingskamer draaien (Afb. 5).
- Naar keuze (warm-koud-beide) de draaiknop om water te vullen openen (Afb. 4A) en de kuip volgens de noodwendigheden van de bewerking vullen.
- Op het einde van het vullen de draaiknop(pen) sluiten (Afb.4B).
- De transporteur terugplaatsen zodat de beweging van het sluitdeksel niet belemmerd wordt (Afb. 5).

	Bij het vullen van water tijdens de werking blijft het risico op brandwonden bestaan. Gebruik geschikte middelen voor preventie en bescherming.
---	---


#### Inschakelen/Uitschakelen

	Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de tussenwand met water werd gevuld. Niet droog inschakelen (zie vorige pagina).
	Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de bereidingskamer met water werd gevuld. Niet droog inschakelen (met een lege bereidingskamer).

#### Model met tussenwand (onrechtstreeks)


Draai de klep terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb. 6 D ) tot de waakvlam aangaat.

Na circa 20" blijft de waakvlam aan (Afb. 6), de drukknop nu weer loslaten. Open het luikje van het apparaat onderaan en controleer visueel of de waakvlam aan blijft.

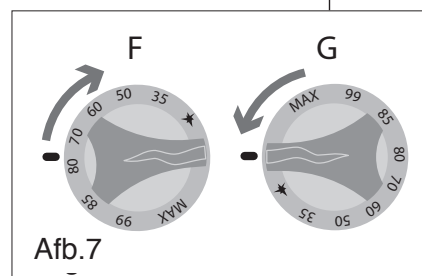
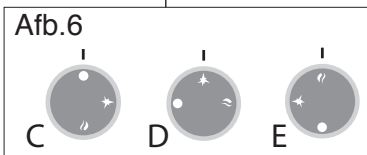
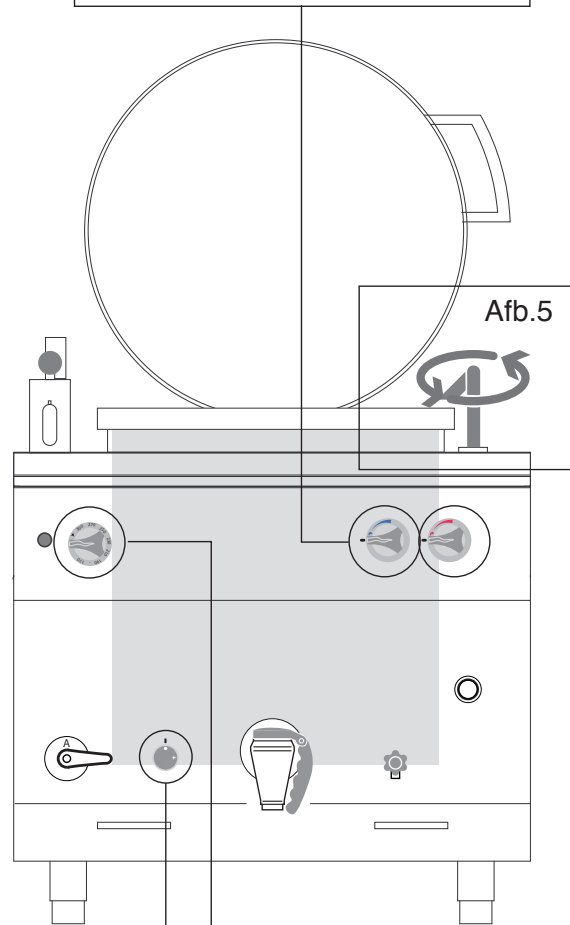
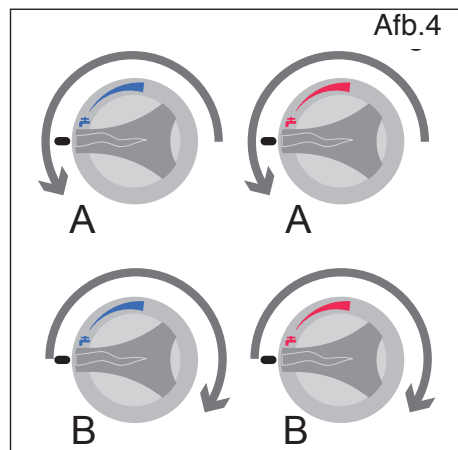
	Indien de waakvlam na 20" uitgaat moet men de handeling herhalen. Wanneer de waakvlam niet aanblijft, dient men contact op te nemen met de technisch dienst voor assistentie.
---	---

Draai de knop vervolgens naar de stand voor inschakeling van de brander (Afb. 6 E).

Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, moet men aan de knop draaien om de temperatuur van het water in de tussenwand in te stellen (Afb. 7 F).

	Na de werkfase kan men de brander uitzetten terwijl de waakvlam actief wordt gehouden door de klep naar de piëzo-elektrische stand te draaien (Afb. 6 D)
---	--

Draai de klep naar de stand "Nul" om de brander uit te zetten en het apparaat stil te leggen (Afb. 6 C).

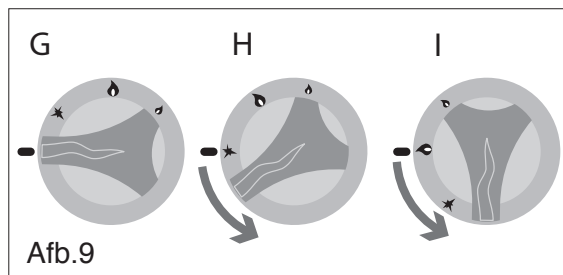


#### Model met tussenwand (onrechtstreeks)

Draai aan de draaiknop terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb.9 H).

Druk tegelijk op de knop (Afb. 8) om de ontstekingsvonk te genereren van de waakvlam.

Na circa 20" blijft de waakvlam aan, de drukknop nu weer loslaten.

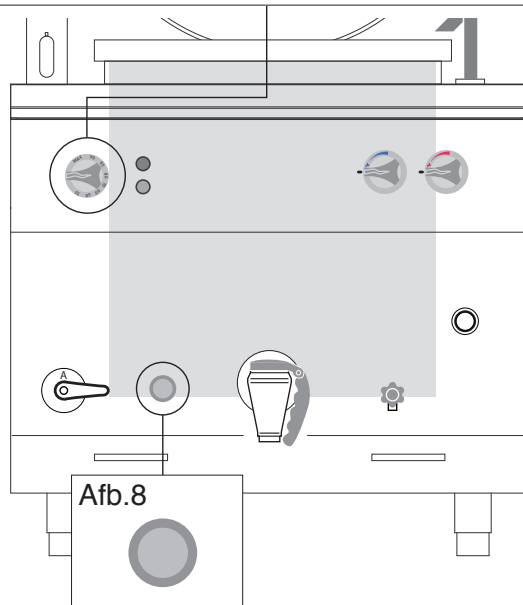


	Indien de waakvlam na 20" uitgaat moet men de handeling herhalen. Wanneer de waakvlam niet aanblijft, dient men contact op te nemen met de technisch dienst voor assistentie.
--	---

Bij ontsteking van de waakvlam (zichtbaar door het luikje onderaan van het apparaat te openen) om de werkingsvlam te regelen, draai de draaiknop (Afb.9 I) naar stand minimum en/of maximum.

	Na de werkfase kan men met het oog op een nieuwe productiecyclus de brander uitzetten terwijl de waakvlam actief wordt gehouden door de knop naar de piëzo-elektrische stand te draaien (Afb. 9 H)
--	--

Draai de knop naar de stand "Nul" (Afb. 9 G) om het apparaat uit te schakelen.

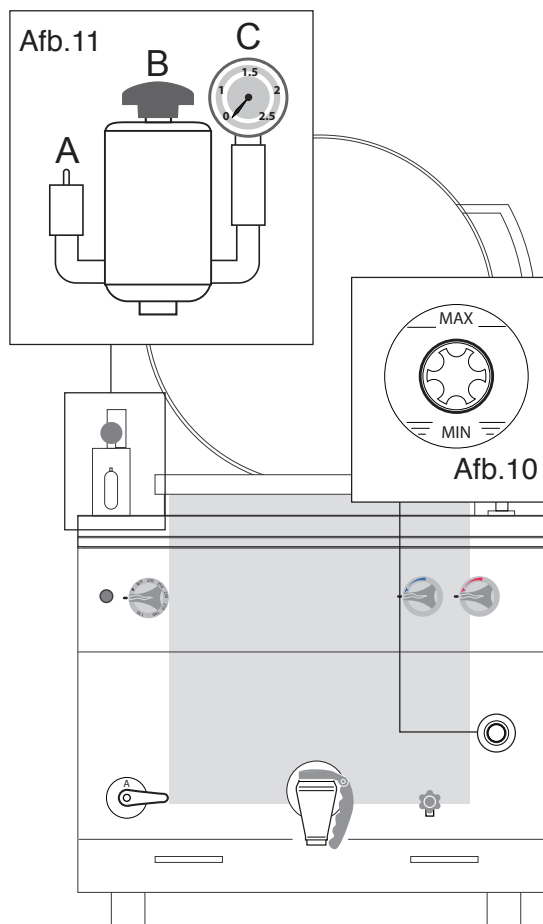


#### Controle van de werking Tussenwand

	Tijdens de werking wordt het niveau van het water in de tussenwand via een scherm weergegeven (Afb.10).
	Tijdens de werking wordt de druk binnenin de tussenwand opgemeten door de manometer op de klep (Afb. 11 C): wanneer 50 kPa wordt overschreden, wordt automatisch druk afgelaten (Afb. 11 A).
	De veiligheidsdrukklep kan manueel worden geactiveerd aan de hand van de knop die erop zit (Afb. 11 B), op die manier kan de druk binnenin het circuit worden verminderd.



Tijdens de werking moet men het waterniveau via het scherm (Afb. 10) controleren, indien nodig moet men weer op niveau brengen aan de hand van de draaiknoppen om water te vullen.

	Bij het vullen van water tijdens de werking blijft het risico op brandwonden bestaan. Gebruik geschikte middelen voor preventie en bescherming.
--	---



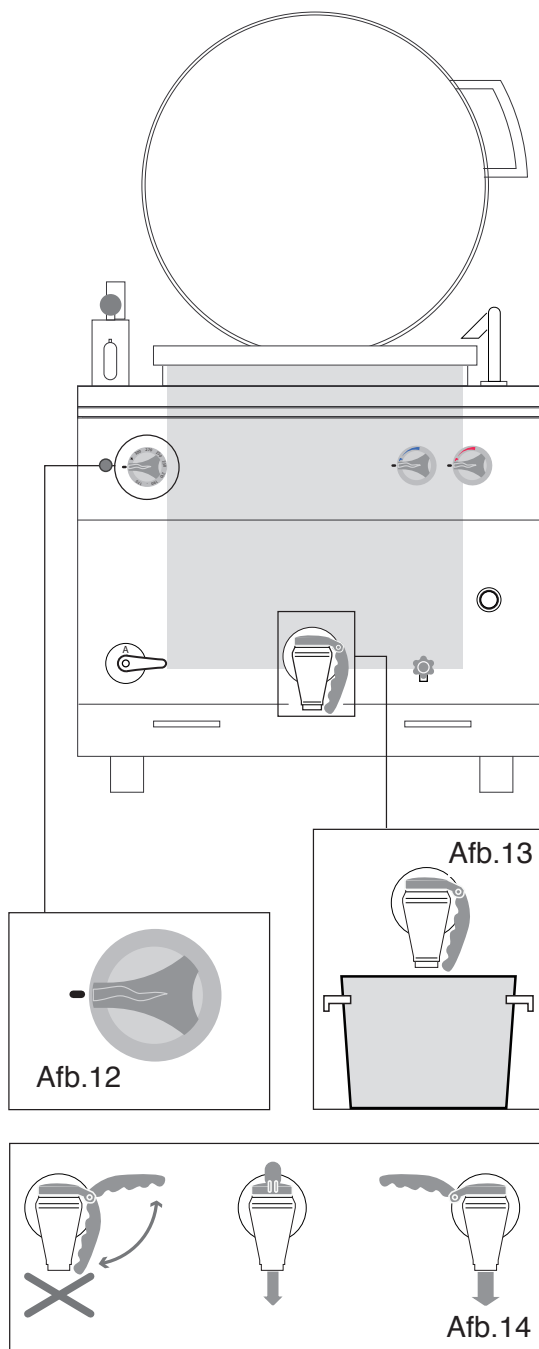
#### Product verwijderen

Draai de draaiknop van de thermostaat naar de stand "Nul" (Afb. 12).

	Tijdens de handelingen om het product te verwijderen moet men de opvangbak tot halverwege vullen voor een veilige verplaatsing.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen.

1. Plaats een recipiënt (van geschikt materiaal en met voldoende inhoud) onder de afvoerafsluiter (Afb. 13).
2. Til de handgreep op en begin de rotatie, de handgreep kan tot 180° draaien (zie Afb. 14).
3. Controleer visueel het vullen van het recipiënt. Eenmaal die tot circa 3/4 van de totale inhoud is gevuld, moet men de afsluiter sluiten.
4. Plaats het recipiënt in een plaats die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.

Herhaal de handelingen 1-2-3-4 tot de bereidingskamer volledig is leeggemaakt.





### 3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

---

#### Buitendienststelling

Op het einde van de werkcyclus draait men de draaiknop voor commando van de brander naar de stand "Nul".













	Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden, zie hoofdstuk: "Schoonmaakinstructies".
	Indien aanwezig moeten de verlichte indicatoren op het einde van iedere werkcyclus uit blijven.

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

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

## 4. GEWOON ONDERHOUD

### Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuï worden schoongemaakt volgens de bepalingen van de specifieke normvoorschriften van het land (contacteer uw installateur voor informatie hieromtrent).
	Om zeker te zijn fat het apparaat zich in perfecte technische condities bevindt, moet men die minstens één keer per jaar aan onderhoud laten onderwerpen door een technicus die erkend is voor assistentieservice.
	Het is verboden om onbevoegde personen een interventie te laten uitvoeren. Het is verboden voor de heterogene bediener om een interventie uit te voeren die valt onder gekwalificeerde en bevoegde technische competentie.
	Telkens men in de bereidingszone moet gaan, is het belangrijk eraan te denken dat er gevaar voor brandwonden blijft. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen.
	De elektrische voeding voorgeschakeld op het apparaat uitsluiten telkens men in veilige omstandigheden moet werken om handelingen of interventies voor schoonmaak en onderhoud uit te voeren.
	Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Wat betreft individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen opgesteld waaraan de werknemers zich verplicht moeten houden.
	Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van producten voor voedingsgebruik, houd het apparaat en de hele omgeving errond constant rein. Het niet naleven van optimale hygiënische omstandigheden kan oorzaak zijn van vroegtijdige slijtage van het apparaat en gevaarlijke situaties creëren.
	Vuilresten die zich ophopen in de buurt van warmtebronnen kunnen tijdens het normale gebruik van het apparaat ontbranden en zo gevaarlijke situaties creëren. Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden.
	Het chemische effect van zout en/of azijn of andere zure stoffen tijdens de bereiding kan op lange termijn fenomenen van corrosie binnenin de bereidingskamer genereren. Op het einde van de bereiding met dergelijke stoffen moet het apparaat zorgvuldig met detergent worden schoongemaakt, overvloedig worden nagespoeld en met zorg worden afgedroogd.
	Let op dat de inox oppervlakken niet beschadigd worden, vermijd in het bijzonder het gebruik van corrosieve producten, geen schurend materiaal of snijdende gereedschappen gebruiken.
	De detergentvloeistof voor schoonmaak van de bereidingskamer moet welbepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloriden/ammoniak, viscositeit en densiteit zoals water. Gebruik geen agressieve producten voor de schoonmaak aan de buitenkant en de binnenkant van het apparaat (gebruik in de handel verkrijgbare detergenten die aangewezen zijn voor schoonmaak van staal, glas en email).
	Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte producten, draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).
	Het apparaat niet schoonmaken met gebruik van waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht. Spoel de oppervlakken met drinkbaar water na en droog ze af met een absorberende doek of ander niet-schurend materiaal.
	In geval van langdurige inactiviteit, is het noodzakelijk om naast alle voedingslijnen af te sluiten ook een zorgvuldige schoonmaak van alle interne en externe delen van het apparaat uit te voeren.
	Vooraleer een hierna beschreven schoonmaakinterventie uit te voeren, moet de bediener verplicht inzage nemen van dit hele document.
	Pas de bepalingen volgens de geldende normen toe voor de verwijdering van afvalstoffen.



### Dagelijkse schoonmaak

Haal elk voorwerp uit de bereidingskamer.



Breng de detergentvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak aan (bereidingskamer, deksel en alle blootgestelde oppervlakken) en maak het hele apparaat manueel met behulp van een niet schurende spons zorgvuldig schoon.

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

Laat het water wegvloeien met behulp van het systeem voor verplaatsing van de bereidingskamer.

Ga enkel verder met het verplaatsen van de bereidingskamer om die leeg te maken nadat een recipiënt (uit geschikt materiaal en met voldoende inhoud) onder de afvoerafsluiter werd geplaatst.

Het recipiënt tot halverwege vullen voor een veilige verplaatsing.

Het recipiënt leegmaken volgens de procedures voor verwijdering die van kracht zijn in het land van gebruik, en het leeggemaakte recipiënt in de speciale houder terugplaatsen.

De hierboven beschreven handelingen herhalen tot de bereidingskamer volledig leeg is.

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

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

Indien nodig bovenbeschreven handelingen herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.



### Schoonmaak voor langdurige buitendienststelling

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



Daarna wachten tot de machine is afgekoeld en het water uit de tussenwand afdrukken via de speciale dop aan de onderkant van de tussenwand (zie hfdst. 3. Gebruiksaanwijzing - Plaats van de belangrijkste componenten).

Draai de dop pas los wanneer een geschikt recipiënt (zowel qua materiaal als qua inhoudsvermogen) onder de tussenwand werd gezet.

Het recipiënt tot halverwege vullen voor een veilige verplaatsing.

Het recipiënt leegmaken volgens de procedures voor verwijdering die van kracht zijn in het land van gebruik, en het leeggemaakte recipiënt in de speciale houder terugplaatsen.

De hierboven beschreven handelingen herhalen tot al het water uit de tussenwand is afgelaten.

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

Daarna:



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

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




**De apparaten en de lokalen regelmatig verluchten.**

## 4. GEWOON ONDERHOUD

### Samenvattingstabel: competenties - interventie - frequentie

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

	UIT TE VOEREN HANDELINGEN	FREQUENTIE VAN DE HANDELINGEN
	Schoonmaak bij de eerste opstart	Bij aankomst na installatie
	Schoonmaak van het apparaat	Dagelijks
	Schoonmaak van delen in contact met voedingswaren	Dagelijks
	Schoonmaak schoorsteen	Jaarlijks
	Controle thermostaat	Jaarlijks
	Controle microswitch	Jaarlijks
	Controle veiligheidsklep	Zesmaandelijks
	Schoonmaak platen (verchroomd, gietijzer)	Dagelijks

	Wanneer er zich een defect voordoet, voert de generische bediener een eerste onderzoek uit, en wanneer hij daarvoor bevoegd is, neemt hij de oorzaken van het probleem weg en herstelt de correcte werking van het apparaat.
	Indien het niet mogelijk is om de oorzaak van het probleem op te lossen, moet men het apparaat uitschakelen, loskoppelen van het elektrische net en alle voedingskranen sluiten, neem daarna contact op met de klantendienst.
	De onderhoudstechnicus treedt op wanneer de generische bediener er niet in is geslaagd om de oorzaak van het probleem op te sporen, ofwel wanneer het hervatten van de correcte werking van het apparaat leidt tot uitvoering van handelingen waarvoor de generische bediener niet bevoegd is.



## 4. GEWOON ONDERHOUD

### Troubleshooting



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

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld.</li><li>• De differentiaal of de magneetthermische beveiliging is doorgeslagen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schakel de hoofdschakelaar in.</li><li>• Herstel de differentiaal of de magneetthermische beveiliging.</li></ul>
Er komt geen water in de kuip om pasta te koken.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De afsluiter van het waternet is gesloten.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Open de afsluiter van het waternet.</li></ul>
Het water wordt niet afgelaten uit de bereidingskamer.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De afvoer is verstopt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maak de afvoerfilter schoon.</li><li>• haal eventuele residuen uit de afvoer.</li></ul>
De binnenwanden van de kuip zijn met kalkaanslag bedekt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het water is te hard, de waterverzachter is afgewerkt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sluit het apparaat aan op een verzachter.</li><li>• Regeneer de verzachter.</li><li>• Ontkalk de bereidingskamer.</li></ul>
Er zijn vlekken in de bereidingskamer.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Waterkwaliteit.</li><li>• Vervallen detergent.</li><li>• Onvoldoende nagespoeld.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het water filteren (zie verzachter).</li><li>• Gebruik het aanbevolen detergent.</li><li>• Herhaal het naspoelen.</li></ul>
Het gasapparaat gaat niet aan.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gaskraan gesloten.</li><li>• Lucht in de leidingen aanwezig.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Open de gaskraan.</li><li>• Herhaal de handelingen voor inschakeling.</li></ul>
De verlichte indicatoren blijven uit.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld.</li><li>• De differentiaal of de magneetthermische beveiliging is doorgeslagen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schakel de hoofdschakelaar in.</li><li>• Herstel de differentiaal of de magneetthermische beveiliging.</li></ul>



Indien het niet mogelijk is om de oorzaak van het probleem op te lossen, moet men het apparaat uitschakelen en alle voedingskranen sluiten, neem daarna contact op met de technische dienst voor assistentie.



## 5. VERWIJDERING

### Buitendienststelling en ontmanteling van het apparaat



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 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG, met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrisch en elektronische apparaten, evenals de verwijdering van afvalstoffen. Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak dat op het apparaat of op de verpakking staat vermeld, geeft aan dat het product op het einde van zijn nuttige leven afzonderlijk van de andere afvalstoffen moet worden ingezameld.

De gescheiden inzameling van dit apparaat op het einde van zijn leven wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die zich van dit apparaat wil ontdoen, moet daarom de fabrikant contacteren en het systeem volgen die deze heeft opgezet om een gescheiden inzameling van het apparaat op het einde van zijn leven mogelijk te maken. Een geschikte gescheiden inzameling om het afgedankte apparaat klaar te maken voor recyclage, verwerking en verwijdering uit het milieu draagt ertoe bij om eventuele negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te vermijden, en bevordert het herbruik en/of de recyclage van de materialen waaruit het apparaat bestaat. Een foutieve verwijdering van het product door de eigenaar leidt tot de toepassing van administratieve sancties voorzien door de normen die van kracht zijn.



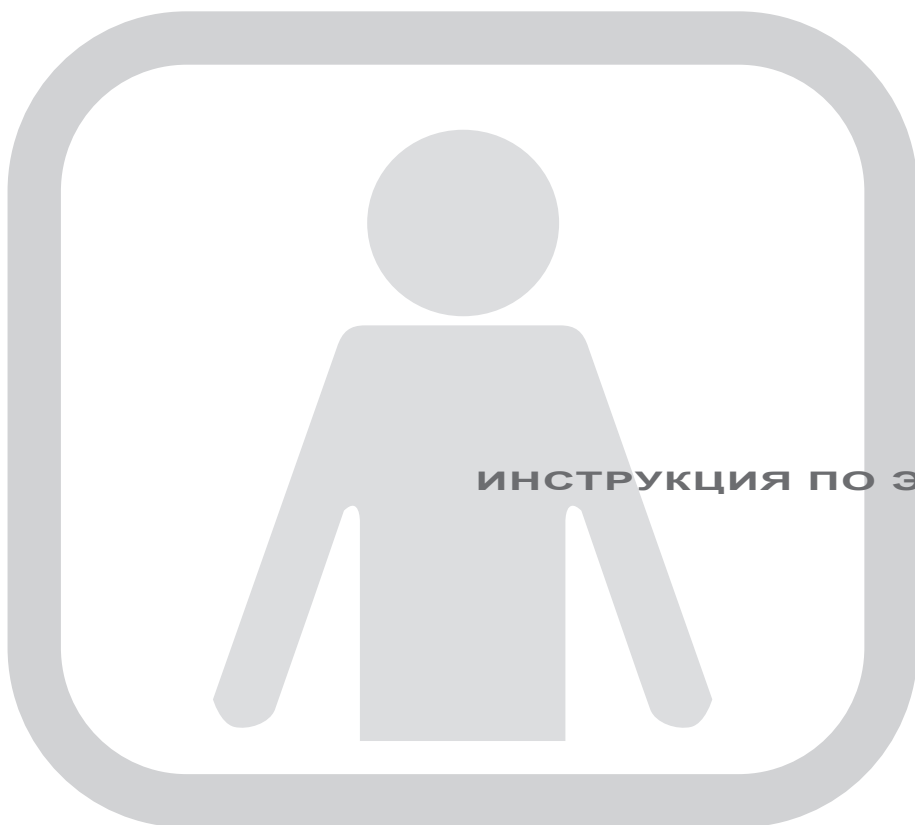
De buitendienststelling en de ontmanteling van het apparaat moet door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.

### Verwijdering van afvalstoffen



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

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



06/2013 - Изд.3 - Код № 177305

**КОТЕЛ RU**  
**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**GAS**  
**GAZ**  
**GÁS**  
**GAZOWY**  
**ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ**



- 0. ИНФОРМАЦИЯ О ДОКУМЕНТЕ**
- 0.1 СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ**
- 1. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ**
  - Предисловие - Назначение документа - Как пользоваться руководством
  - Хранение документа - Для кого предназначен документ - Курс обучения пользователей
  - Подготовительные работы, выполняемые заказчиком - Комплект поставки
  - Предполагаемое применение
  - Допустимые условия установки и эксплуатации
  - Приемные испытания и гарантийные условия
- 2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**
  - Предисловие - Обязанности - Запреты - Советы - Рекомендации
  - Сведения об остаточных рисках
  - Порядок действий, если в помещении чувствуется запах газа
- 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - 700**
  - Расположение основных органов контроля и управления
  - Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов
- 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - 900**
  - Расположение основных органов контроля и управления
  - Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов
- 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**
  - Описание способов отключения
  - Отключение из-за неполадок в работе
  - Аварийное отключение
  - Штатное отключение в процессе работы
  - Ввод в эксплуатацию
    - Очистка при вводе в эксплуатацию
  - Ежедневное отключение и вывод из эксплуатации на длительный период
  - Начало готовки
    - Заливка воды в прослойку
    - Загрузка котла
    - Включение/выключение, контроль работы, извлечение продукта - 700
    - Включение/выключение, контроль работы, извлечение продукта - 900
    - Вывод из эксплуатации
- 4. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**
  - Обязанности - Запреты - Советы - Рекомендации
    - Ежедневный уход
    - Чистка при длительном простое
  - Сводная таблица: квалификация - работы - частота обслуживания
  - Поиск и устранение неисправностей
- 5. УТИЛИЗАЦИЯ**
  - Вывод из эксплуатации и утилизация изделия
    - Утилизация отходов

## **Предисловие**

Оригинальный вариант настоящего документа был составлен на языке производителя (итальянском). Сведения, приведенные в настоящей инструкции, предназначены исключительно для пользователей, допущенных к эксплуатации данного изделия.

Пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации изделия и требованиями по безопасности. Описание особых мер по технике безопасности (обязательные и недопустимые действия, опасные) приводится в соответствующей главе. Не допускается передача документа третьим лицам без письменного разрешения производителя. Запрещено использование текста данного документа в других публикациях без письменного разрешения производителя. Приведенные в настоящем документе рисунки, изображения, чертежи, схемы носят исключительно наглядный характер и могут подвергаться изменениям. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в документ без предварительного уведомления.

## **Назначение документа**

На этапе проектирования и в процессе составления настоящего документа были тщательно проанализированы все аспекты взаимодействия между пользователем и изделием на протяжении его жизненного цикла. Производитель выражает надежду, что данная инструкция поможет пользователю в эксплуатации изделия с максимальной эффективностью. Строгое соблюдение приведенных в документе указаний поможет свести к минимуму риск причинения вреда пользователю и/или экономического ущерба.

## **Как пользоваться руководством**

Документ состоит из нескольких глав, в которых собраны все необходимые сведения для безопасной эксплуатации изделия. Каждая глава подразделяется на параграфы, в каждом параграфе могут быть пояснения с заголовком и описанием.

## **Хранение документа**

Настоящий документ является неотъемлемой частью поставки. Он должен храниться для дальнейших обращений в течение всего срока эксплуатации изделия.

## **Для кого предназначен документ**

Настоящий документ составлен для исключительного пользования оператором общего профиля (с ограниченным кругом обязанностей и задач). Такой пользователь допускается к эксплуатации изделия с включенными предохранительными устройствами и к его регулярному обслуживанию (чистке изделия).

## **Курс обучения пользователей**

По специальному запросу может быть организован курс обучения для пользователей, ответственных за эксплуатацию изделия, в соответствии с условиями, приводимыми в подтверждении заказа.

По запросу могут быть проведены подготовительные курсы на предприятии производителя или пользователя для следующих категорий персонала:

- квалифицированный специалист по электрическому/электронному обслуживанию (специализированный техник);
- квалифицированный специалист по механическому обслуживанию (специализированный техник);
- обычный пользователь, способный осуществлять текущее управление изделием (оператор - конечный пользователь).

## **Подготовительные работы, выполняемые заказчиком**

За исключением случаев, когда имеются другие договоренности между производителем и заказчиком, последний, как правило, обязан произвести следующие работы:

- подготовка помещений (включая строительные работы, установку фундаментов или прокладывание каналов при необходимости);
- подготовка напольного покрытия, идеально ровного, нескользящего, гладкого;
- подготовка места установки и установка изделия при соблюдении размерных требований, указанных на плане размещения (схеме основания);
- подготовка вспомогательных систем в соответствии с требованиями производителя (электро-, водо-, газоснабжение, дренажная система);
- подготовка электрической системы, отвечающей нормативным требованиям, действующим в стране установки;
- подготовка подходящей системы освещения, отвечающей местным нормативным требованиям;
- установка 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;
- подготовка системы заземления в соответствии с действующими нормами;
- при необходимости подготовка системы смягчения воды (см. технические характеристики).

## **Комплект поставки**

- Изделие
- Крышка (-и)
- Металлический (-е) противень (-ни)
- Поддерживающая решетка противня
- Трубопроводы и/или провода для подключения к источникам энергии (только если оговорено в заказе).

Комплект поставки может различаться в зависимости от заказа.

# 1. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

## **Предполагаемое применение**

Использование изделия, описываемого в настоящем документе, считается надлежащим, если оно применяется для приготовления или разогрева пищевых продуктов. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, потенциально опасным. Изделие предназначено для применения в условиях, предусмотренных по контракту, и в пределах ограничений, указанных в соответствующих пунктах.

Категорически запрещается применять сковороду в качестве фритюрницы.

## **Допустимые условия для эксплуатации**

Изделие спроектировано для работы исключительно в помещении с соблюдением соответствующих технических и производственных ограничений. Для максимально эффективной и безопасной работы изделия необходимо обеспечить соблюдение нижеследующих требований.

Изделие 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:

- температура в помещении не менее +5°C;
- максимальная относительная влажность 80%;
- минимальная температура охлаждающей воды не менее +10°C;
- пол в помещении не должен быть скользким, изделие должно стоять ровно;
- помещение должно иметь систему вентиляции и освещения в соответствии с действующими местными нормами;
- помещение должно быть оснащено для слива серых вод, а также выключателями и вентилями для отключения при необходимости ото всех коммуникаций;
- стены вокруг изделия должны иметь огнестойкое покрытие и/или быть изолированными от источников тепла.

## **Приемные испытания и гарантийные условия**

Приемные испытания: изделие прошло технический контроль со стороны производителя во время сборки на месте изготовления. Все акты приемочного контроля передаются заказчику.

Гарантия: гарантийный срок изделия составляет 12 месяцев в соответствии с положениями договора купли-продажи. Если в течение срока действия гарантии обнаружены сбои в работе или неисправности частей изделия, подпадающих под действие гарантии, после выполнения надлежащих проверок неисправные части будут отремонтированы или заменены.

Ремонт или замена неисправных частей, подпадающих под действие гарантийных условий, выполняется за счет производителя. Заказчик оплачивает расходы по транспортировке и/или доставке запасных частей, а также командировочные расходы в оба конца по проезду специалистов производителя к месту нахождения заказчика.

Расходы по оплате труда технических специалистов производителя по месту эксплуатации изделия в связи с устранением неисправностей по гарантии несет производитель. Исключение составляют случаи, когда неисправности могут быть легко устранены самим заказчиком.

Гарантийные условия не распространяются на инструмент и расходные материалы, поставляемые вместе с изделиями.

Производитель несет ответственность за изделие в его изначальной технической конфигурации.

Производитель не несет ответственности за ненадлежащее применение изделия, за ущерб, причиненный вследствие действий, не предусмотренных в настоящей инструкции или не разрешенных предварительно самим производителем.

## **Гарантийные условия теряют силу в следующих случаях:**

- Повреждения, вызванные транспортировкой и/или погрузочно-разгрузочными работами. При обнаружении таких повреждений заказчик должен поставить в известность продавца и перевозчика по факсу или заказным письмом с уведомлением о вручении, а также зафиксировать происшествие в сопроводительных документах. Квалифицированный специалист по установке изделия вынесет оценку возможности дальнейшей установки в зависимости от степени повреждения.










Гарантийные условия также теряют силу при наличии:

- ущерба вследствие неправильной установки;
- ущерба, вызванного износом частей из-за ненадлежащего применения изделия;
- ущерба, вызванного применением нерекондованных запасных частей или запасных частей стороннего производителя;
- ущерба, возникшего по причине неправильного техобслуживания и/или повреждений из-за отсутствия обслуживания;
- ущерба вследствие несоблюдения требований настоящего документа.

## Предисловие

	Инструкция по эксплуатации составлена для исключительного пользования оператором общего профиля (с ограниченным кругом обязанностей и задач). Такой пользователь может быть допущен к эксплуатации изделия со включенными предохранительными устройствами и к его регулярному обслуживанию (чистке изделия).
	Пользователи, допущенные к работе с изделием, должны быть ознакомлены со всеми аспектами его эксплуатации и мерами предосторожности. Эксплуатация изделия должна осуществляться с использованием методов и средств, отвечающих требованиям по нормам безопасности.
	Настоящий документ не содержит сведений по транспортировке, установке и внеплановому техническому обслуживанию изделия, которые должны выполняться надлежащим образом подготовленными техническими специалистами.
	Обычный пользователь, которому адресован настоящий документ, может приступить к эксплуатации изделия только после завершения установки техническим специалистом (после доставки изделия, подключения его к электро-, водо- и газоснабжению и к дренажной системе).
	В настоящем документе не приводится информация по всем модификациям или вариантам конструктивного исполнения изделия. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в документ без предварительного уведомления.






## Обязанности - Запреты - Советы - Рекомендации

	При получении изделия следует вскрыть упаковку и убедиться в отсутствии повреждений во время транспортировки. При обнаружении повреждений следует немедленно уведомить о них перевозчика и отложить установку изделия. К процессу документального оформления обнаруженных повреждений следует привлечь квалифицированный персонал. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный во время транспортировки.
	Запрещается выполнять любые работы на изделии не уполномоченным на это лицам. Запрещается выполнять работы без предварительного прочтения всего документа
	Перед началом любых работ прочитать настоящую инструкцию.
  	При необходимости выполнения любых работ следует отключать изделие от электро-, газо- и водоснабжения для соблюдения мер по безопасности.
  	Иметь подходящие средства индивидуальной защиты во время эксплуатации изделия. На территории ЕС действуют соответствующие директивы, касающиеся СИЗ, которые пользователь должен соблюдать во время эксплуатации изделия.
	Не оставлять легковоспламеняющиеся предметы или материалы вблизи изделия.
  	Для утилизации специальных отходов следовать действующим нормам.
	При загрузке и извлечении продуктов из изделия остается остаточный риск получения ожогов. Такой риск существует при случайном соприкосновении со следующими элементами: поверхности, противни, приготовляемый продукт.
	Посуду для приготовления пищи всегда размещать таким образом, чтобы она находилась в поле зрения пользователя. Во время готовки возможно вытекание жидкостей из посуды, что влечет за собой создание опасной ситуации для пользователя.
	Несоблюдение санитарно-гигиенических правил в отношении изделия влечет его преждевременный износ. Это может негативно отразиться на работе изделия и создать опасную ситуацию для пользователя.
	Категорически запрещается удалять или изменять информационные таблички и наклейки, имеющиеся на изделии.
	Бережно хранить настоящий документ и обеспечить доступ к нему для всех пользователей, допущенных для эксплуатации изделия.
	Органы управления изделия могут включаться только вручную. Повреждения в результате применения острых или заточенных предметов ведут за собой прекращение гарантийных условий.
	Для сведения к минимуму опасности поражения током и возгорания не подключать и не отключать устройство мокрыми руками
	Помнить о наличии риска получения ожогов при доступе к варочному отсеку изделия. Следует в обязательном порядке соблюдать соответствующие меры безопасности.


## 2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### Сведения об остаточных рисках

Несмотря на соблюдение современных производственных норм и законодательных требований в отношении производства и коммерческой реализации изделия следует учитывать наличие остаточных рисков, которые в силу определенных особенностей самого изделия 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: подобный риск существует при случайном контакте с материалами, нагреваемыми до высоких температур.
	Остаточный риск получения ожогов вследствие перелива из посуды Такой риск присутствует при работе с емкостями, до краев заполненными жидкими и/или твердыми продуктами, которые при нагреве переходят из твердого в жидкое состояние. Несоблюдение правил техники безопасности при работе с такими емкостями может привести к получению ожогов. В процессе готовки такие емкости должны располагаться в поле зрения пользователя.
	Остаточный риск взрыва Этот риск присутствует: • при наличии запаха газа в помещении; • если изделие эксплуатируется при наличии в окружающем воздухе потенциально взрывоопасных веществ; • если изделие используется для приготовления пищи в закрытых контейнерах, не предназначенных для этой цели (например, банках); • если изделие применяется с воспламеняющимися жидкостями (например, спиртосодержащие).
	Остаточный риск пожара Этот риск присутствует: • если котел используется в качестве фритюрницы.

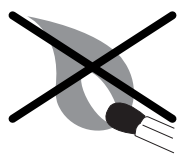
### Порядок действий, если в помещении чувствуется запах газа

	При наличии в помещении запаха газа в обязательном порядке следует незамедлительно принять меры, описанные ниже.
---	--

- Немедленно прекратить подачу газа (перекрывать газовый кран, деталь А).
- Тут же проветрить помещение.
- Не включать в помещении никакого электрического устройства (детали В-С-Д).
- Не включать никакого устройства, что может стать источником искр или пламени (детали В-С-Д).
- Для уведомления соответствующих организаций (электрическая компания и/или пожарная служба) использовать средство связи, что находится за пределами помещения, где обнаружена утечка газа.



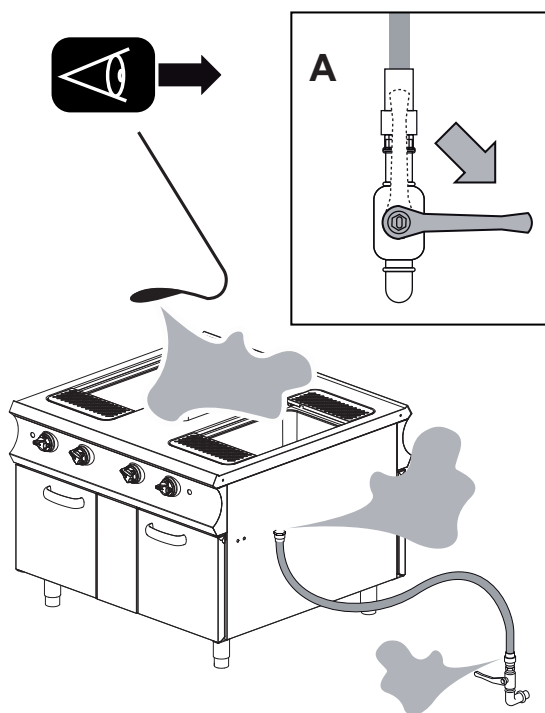
**В**



**С**



**Д**

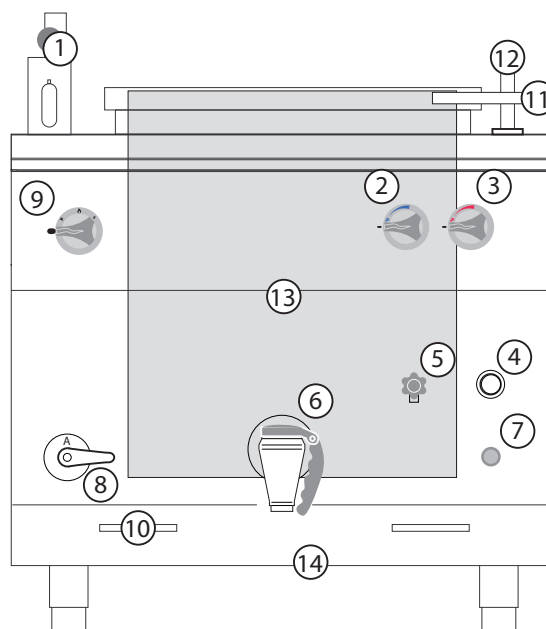




### Расположение основных компонентов

Иллюстрации носят наглядный характер и могут подвергаться изменениям.

1. Предохранительный клапан давления прослойка.
2. Напорный кран для залива холодной воды в варочный отсек.
3. Напорный кран для залива горячей воды в варочный отсек.
4. Термометр контроля температуры воды в прослойке.
5. Напорный кран долива и контроля воды в прослойке.
6. Вентиль выгрузки продуктов из варочного отсека
7. Клапан включения (см. параграф «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов»).
8. Наливной вентиль воды внутрь прослойка.
9. Регулятор термостата (см. параграф «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов»).
10. Контроль пламени запальника (внутри изделия).
11. Рукоятка открытия/закрытия крышки.
12. Направляющий шланг для заливки воды в варочный отсек.
13. Варочный отсек.
14. Сливная пробка воды из прослойка (внутри изделия).



### Режимы работы и функции рукояток, вентиляей, кнопок и световых индикаторов

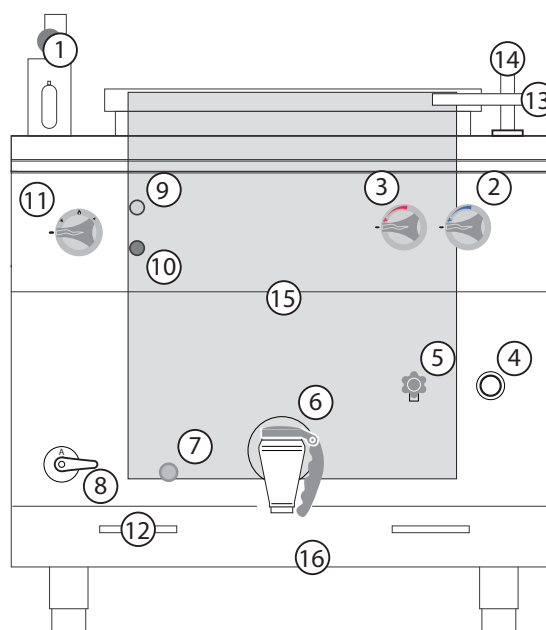
Иллюстрации носят наглядный характер и могут подвергаться изменениям.

	<p>Рукоятка регулировки горелок (ГАЗОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ). Выполняет три различные функции:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Розжиг запальника и горелки.</li> <li>2) Регулировка интенсивности пламени (минимум - максимум).</li> <li>3) Выключение изделия.</li> </ol>
	<p>Кнопка пьезоэлектрического розжига (ГАЗОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ). Выполняет только одну функцию:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) При нажатии создает искру для розжига запальника.</li> </ol>
	<p>Рукоятки залива горячей и холодной воды (ИЗДЕЛИЯ НА ГАЗЕ/ЭЛЕКТРИЧЕСТВЕ). Функции:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Открытие потока воды.</li> <li>2) Закрытие потока воды.</li> </ol>
	<p>Вентиль налива воды (ИЗДЕЛИЯ НА ГАЗЕ/ЭЛЕКТРИЧЕСТВЕ). Функции:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Открытие потока воды для регулировки воды внутри прослойка.</li> <li>2) Закрытие потока воды внутри прослойка</li> </ol>
	<p>Кран уровня воды в прослойке (ИЗДЕЛИЯ НА ГАЗЕ/ЭЛЕКТРИЧЕСТВЕ). Функции:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Кран контроля и регулировки уровня воды в прослойке.</li> </ol>

### Расположение основных компонентов

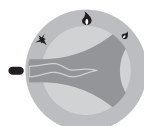
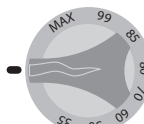


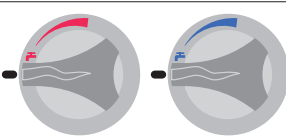



Иллюстрации носят наглядный характер и могут подвергаться изменениям.

1. Предохранительный клапан давления прослойка.
2. Напорный кран для залива холодной воды в варочный отсек.
3. Напорный кран для залива горячей воды в варочный отсек.
4. Контрольный экран уровня воды в прослойке.
5. Напорный кран долива и контроля воды в прослойке.
6. Вентиль выгрузки продуктов из варочного отсека
7. Клапан включения (см. параграф «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов»).
8. Наливной вентиль воды внутрь прослойка.
9. Желтый световой индикатор (см. параграф «Режим работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов»).
10. Зеленый световой индикатор (см. параграф «Режим работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов»).
11. Регулятор термостата (см. параграф «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов»).
12. Контроль пламени запальника (внутри изделия).
13. Рукоятка открытия/закрытия крышки.
14. Направляющий шланг для заливки воды в варочный отсек.
15. Варочный отсек.
16. Сливная пробка воды из прослойка (внутри изделия).





### Режимы работы и функции рукояток, вентилях, кнопок и световых индикаторов

Расположение кнопок на рисунках имеет исключительно наглядный характер и может подвергаться изменениям.

	Рукоятка регулировки горелок (ГАЗОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ). Выполняет три различные функции: 1) Розжиг запальника и горелки. 2) Регулировка интенсивности пламени (минимум - максимум). 3) Выключение изделия.
	Регулятор контроля температуры воды в прослойке (ГАЗОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ). Выполняет две различные функции: 1) Регулировка температуры воды в прослойке. 2) Прекращение нагрева воды в прослойке.
	Кнопка пьезоэлектрического розжига (ГАЗОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ). Выполняет только одну функцию: 1) При нажатии создает искру для розжига запальника.
	Клапан включения и выключения (ГАЗОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ). Выполняет три различные функции: 1) Пьезоэлектрический розжиг: Подача газа и выработка искры на запальнике. 2) Запал горелки: Подача газа в нагревательный контур. 3) Положение "0" Перекрывает поступление газа на запальник.
	Рукоятки залива горячей и холодной воды (ИЗДЕЛИЯ НА ГАЗЕ/ЭЛЕКТРИЧЕСТВЕ). Функции: 1) Открытие потока воды. 2) Закрытие потока воды.
	Вентиль налива воды (ИЗДЕЛИЯ НА ГАЗЕ/ЭЛЕКТРИЧЕСТВЕ). Функции: 1) Открытие потока воды для регулировки воды внутри прослойка. 2) Закрытие потока воды внутри прослойка
	Кран уровня воды в прослойке (ИЗДЕЛИЯ НА ГАЗЕ/ЭЛЕКТРИЧЕСТВЕ). Функции: 1) Кран контроля и регулировки уровня воды в прослойке.
	Световые индикаторы. 1) Желтый: Обозначает этап нагрева – 2. Зеленый: Обозначает рабочий режим

### 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### 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.
	На рисунке показаны различные положения регуляторов при аварийном отключении (A1-B1-C1-D1-E1) и при штатном отключении (A2-B2-C2-D2-E2).

#### Отключение из-за неполадок в работе

Предохранительный термостат

Серийно устанавливается на следующих изделиях:

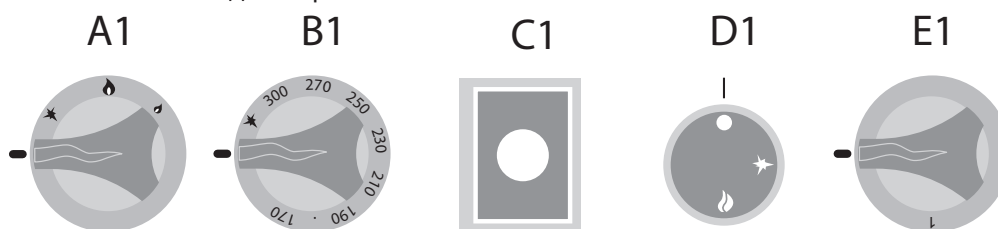
- Фритюрница (имеется на всех моделях)
- Опрокидывающаяся сковорода (имеется на всех моделях)
- Котел (имеется на всех моделях)
- Макароноварка (только на электрических моделях)
- Плита (имеется на всех моделях с электрической духовкой)
- Жарочная панель (на всех моделях с электропитанием (только для серии 900))
- Лавовый гриль (отсутствует)
- Пароварка (отсутствует)
- Плита со сплошной поверхностью (только на серии 900: имеется на всех моделях с газовой духовкой)

**Отключение:** В потенциально опасных ситуациях происходит срабатывание предохранительного термостата, который автоматически прекращает нагрев. Процесс готовки приостанавливается до устранения причин неполадки.

**Повторное включение:** После устранения неполадки, повлекшей за собой срабатывание предохранительного термостата, квалифицированный работник может снова включить изделие с помощью соответствующих органов управления.

#### Аварийное отключение

В потенциально опасной ситуации повернуть регулятор в положение “0” (A-B-C-D-E-1), соответствующее одному из положений на схеме в зависимости от модели. См. параграф “Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов”.

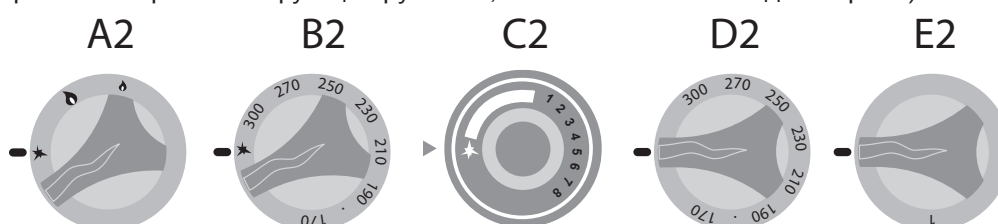


#### Штатное отключение в процессе работы

При необходимости временного отключения в штатном режиме выполнить следующее:

- Изделия, работающие на газе: повернуть рукоятки в положение пьезоэлектрического розжига (A-B-C-2), при этом запальник остается гореть, а поступление газа в горелку прекращается;
- Изделия, работающие от электричества: повернуть рукоятки “D2-E2” в положение “0” для прекращения нагрева.

(См. параграф “Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов”.)



**Ввод в эксплуатацию**

	Перед вводом изделия в эксплуатацию и после длительного простоя необходимо тщательно очистить его, чтобы устранить любые остатки загрязнений (см. "Текущее обслуживание").
	<p><b>Очистка при вводе в эксплуатацию</b></p> <p>Для очистки изделия не использовать прямонаправленные струи воды или струи воды под напором.</p> <p>Вручную удалить наружную защитную пленку изделия и тщательно очистить его наружные части. По окончании очистки наружных частей необходимо выполнить действия, описанные в параграфе "Ежедневный уход" (см. главу "Текущее обслуживание").</p>

**Ежедневное включение в штатном режиме**

Порядок действий:

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).
6. Выполнить действия, описанные в параграфе "Начало готовки".

	Внутри линии подачи газа, если она ни разу не использовалась или использовалась очень редко, могут формироваться пузырьки воздуха. Необходимо принять соответствующие меры по устранению данной проблемы.
	Для удаления воздуха из трубопровода достаточно открыть газовый кран, повернуть рукоятку изделия в положение розжига, удерживая ее нажатой, поднести открытое пламя (спичку или т. п.) к запальнику и дождаться воспламенения газа.
	После розжига запальника повернуть рукоятку в максимальное положение на несколько секунд, чтобы стабилизировать пламя горелки. Затем вернуть рукоятку в положение "0" и при необходимости перекрыть газовый кран сети.

**Ежедневное отключение и вывод из эксплуатации на длительный период**

Порядок действий:

1. Перекрыть подачу на изделие газа, воды и электропитания.
2. Убедиться, что сливные вентили (если имеются) находятся в закрытом положении.
3. Проверить санитарно-гигиеническое состояние изделия (см. главу "Текущее обслуживание").

	В случае длительного простоя изделия принять меры по защите частей изделия от появления ржавчины (см. главу «Текущее обслуживание»).
--	--




## Начало готовки

	Перед выполнением работ обратиться к параграфу "Ежедневное включение в штатном режиме".
	Во время загрузки и извлечения продуктов из изделия существует остаточный риск получения ожогов. Этот риск имеется при случайном соприкосновении со следующими элементами: варочный отсек - варочная панель - посуда или приготовляемый продукт.
	Следует принять соответствующие меры по защите. Иметь подходящие средства индивидуальной защиты во время эксплуатации изделия.
	Категорически запрещается применять изделие в качестве фритюрницы.
	Эксплуатация изделия предусматривает наличие водопроводной воды внутри прослойка и варочного отсека. Любое другое применение считается ненадлежащим и потенциально опасным.
	При первом включении дождаться, когда образовавшийся в газовом контуре воздух полностью выйдет через газопровод.

## Заливка воды в прослойку

В моделях, где он имеется, повернуть кран управления водой в прослойке в открытое положение (рис. 1 А).

Повернуть в положение залива (открыто) вентиль налива воды внутрь прослойка (рис. 2 А).


	Ежедневно проверять наличие воды в прослойке и, при необходимости, регулировать ее с помощью наливного вентиля и контрольного крана.
	Для серии 700 в прослойке помещается 8,5 литров воды. Для серии 900 в прослойке помещается 13 или 17 литров в зависимости от модели.
	О полном заполнении прослойка на этапе налива воды свидетельствует вытекание воды из контрольного крана (рис. 1 В1).

После заполнения закрыть одновременно заливной вентиль и контрольный кран воды в прослойке (рис. 1-2 В).

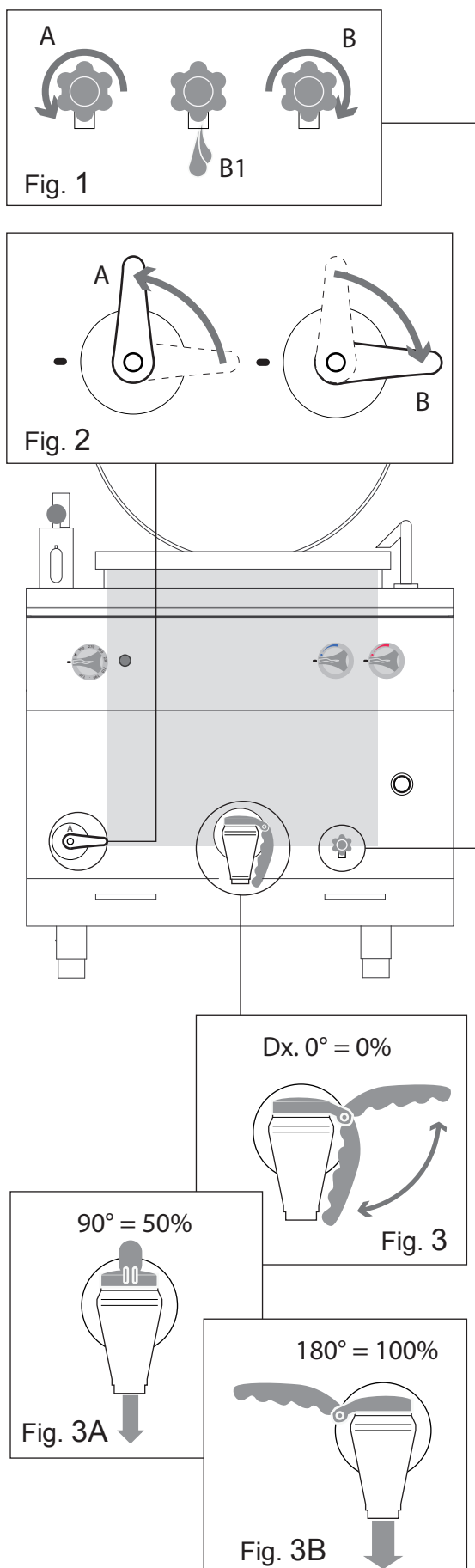
После завершения заливки воды в прослойку приступить к загрузке котла.




## Загрузка котла

Убедиться, что сливной вентиль варочного отсека находится в закрытом положении (рис. 3).

	Сливной вентиль открывается путем поднятия и поворота рукоятки на 90°/180° (рис. 3А -3В) от закрытого положения клапана (рис. 3).
---	---

Поднять крышку котла и заложить в варочный отсек приготовляемые продукты.





	Во время загрузки не превышать максимальный уровень, обозначенный внутри отсека.
	Не допускать попадания в варочный отсек поваренной соли крупного помола, т. к. она скапливается на дне и не растворяется полностью.
	С помощью 2 регуляторов (рис. 4) в варочный отсек можно залить горячую и/или холодную воду.

Для заливки воды в варочный отсек нужно:

- Поднять крышку варочного отсека.
- Развернуть направляющий шланг к варочному отсеку (рис. 5).
- Открыть нужную рукоятку залива воды (горячая, холодная, обе) (рис. 4 А) и заполнить отсек в зависимости от потребностей.
- После заполнения закрыть регулятор (-ы) (рис. 4В).
- Установить направляющий шланг на место, чтобы не препятствовать закрытию крышки (рис. 5).

#### Включение/выключение

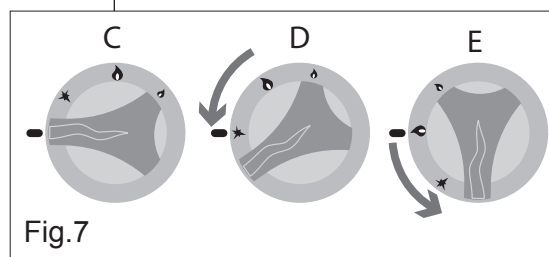
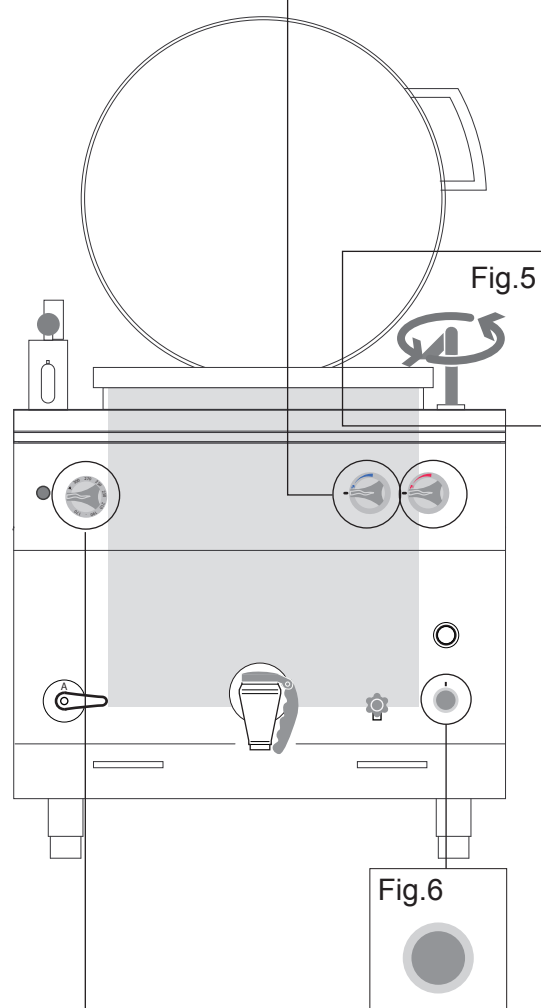
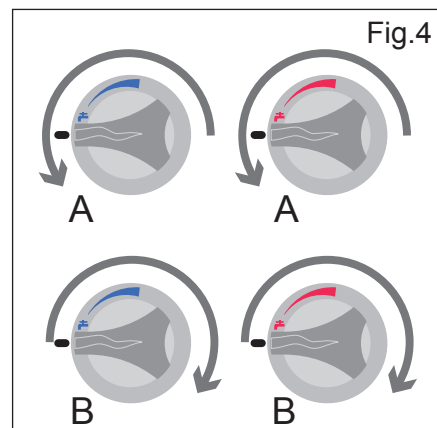
	Включение изделия допускается только при наличии воды в прослойке. Не включать изделие при отсутствии воды (см. предыдущую страницу).
	Включение изделия допускается только при наличии воды внутри варочного отсека. Не допускать сухого включения (с пустым варочным отсеком).

Нажать на регулятор горелки и, удерживая его в таком положении, повернуть в положение розжига (рис. 7D).


Одновременно с поворотом регулятора нажать кнопку розжига (рис. 6), чтобы высечь искру запальника.

После возгорания запальника (можно увидеть, открыв нижнюю дверцу изделия) повернуть регулятор (рис. 7E) в минимальное или максимальное положение для регулировки рабочего пламени.

Повернуть в положение «0» (рис. 7C) рукоятка включения для отключения изделия.




### Контроль работы

	В процессе эксплуатации температура прослойка считывается термометром (рис. 9).
	В процессе эксплуатации давление в прослойке считывается манометром, расположенным на клапане (рис. 8С). Если превышает значение 50 кПа, автоматически срабатывает отдушина (рис. 8А).
	Предохранительный клапан давления может включаться вручную с помощью круглой рукоятки на нем (рис. 8В), благодаря этой операции можно снизить давление внутри контура.
	В процессе эксплуатации контролировать температуру. При необходимости доливать воду в прослойку через заливной вентиль.

После достижения рабочего давления (обозначается отдушиной предохранительного клапана) повернуть регулятор управления горелкой в положение минимума.



В процессе эксплуатации контролировать уровень воды внутри варочного отсека. При необходимости доливать с помощью регуляторов налива воды.

	В процессе доливки воды во время эксплуатации имеется остаточный риск получения ожогов. Использовать соответствующие средства защиты.
---	---

После завершения процесса приготовления отключить изделие путем установки регулятора управления горелкой в положение «0».

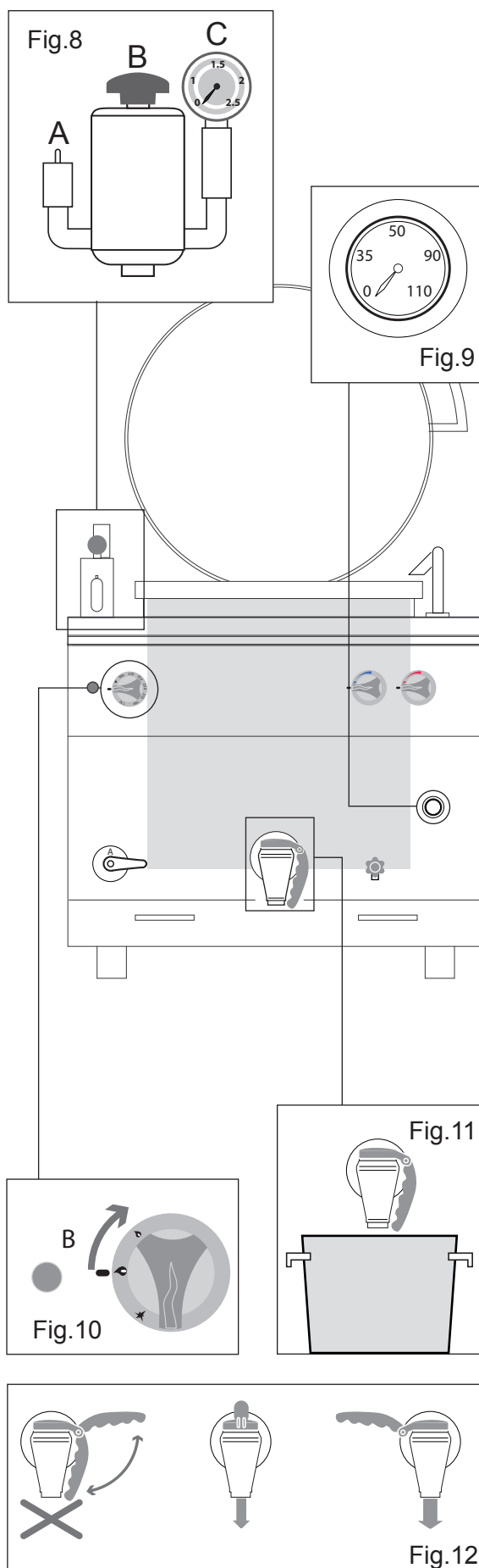
### Извлечение продукта




Повернуть в положение «0» (рис. 10В) рукоятку управления горелкой.

	Во время извлечения продукта емкость для его сбора наполнять до половины для безопасности ее перемещения.
	Следует принять соответствующие меры по защите. Иметь подходящие средства индивидуальной защиты во время эксплуатации изделия.

1. Установить подходящую по типу материала и вместимости емкость под сливной вентиль (рис. 11).
2. Поднять рукоятку и начать вращение. Рукоятка может поворачиваться на 180° (см. рис. 12).
3. Визуально следить за наполнением емкости. После заполнения емкости примерно на 3/4 от общего объема закрыть сливной вентиль.
4. Разместить емкость в месте, заранее предусмотренном для хранения готового продукта.


Повторить действия из пунктов 1-2-3-4 до полного опорожнения варочного отсека.





	Во время загрузки не превышать максимальный уровень, обозначенный внутри отсека.
	Не допускать попадания в варочный отсек поваренной соли крупного помола, т. к. она скапливается на дне и не растворяется полностью.
	С помощью 2 регуляторов (рис. 4) в варочный отсек можно залить горячую и/или холодную воду.

Чтобы Для заливки воды в варочный отсек нужно:

- Поднять крышку варочного отсека.
- Развернуть направляющий шланг к варочному отсеку (рис. 5).
- Открыть нужную рукоятку залива воды (горячая, холодная, обе) (рис. 4 А) и заполнить отсек в зависимости от потребностей.
- После заполнения закрыть регулятор (-ы) (рис. 4В).
- Установить направляющий шланг на место, чтобы не препятствовать закрытию крышки (рис. 5).

	В процессе доливки воды во время эксплуатации имеется остаточный риск получения ожогов. Использовать соответствующие средства защиты.
---	---

#### Включение/выключение


	Прибор должен быть включен после наливки воды внутрь прослойки. Не включать в сухом состоянии (см. предыдущую страницу).
	Прибор должен быть включен после наливки воды внутрь варочной полости. Не включать в сухом состоянии (если варочная камера пуста).

#### Модель с прослойкой (непрямая)

Удерживать нажатой кнопку пьезоэлектрического розжига (рис. 6 D ) до возгорания запальника.


После около 20 секунд горения запальника (рис. 6) отпустить кнопку.

Открыть нижнюю дверцу изделия и визуально убедиться во включении запальника.

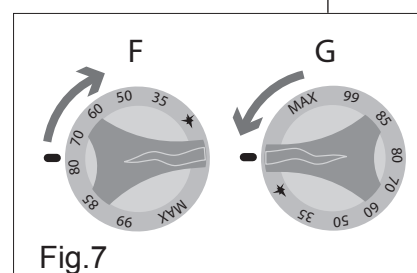
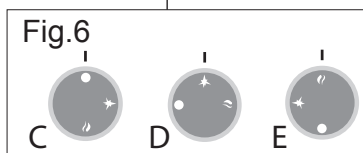
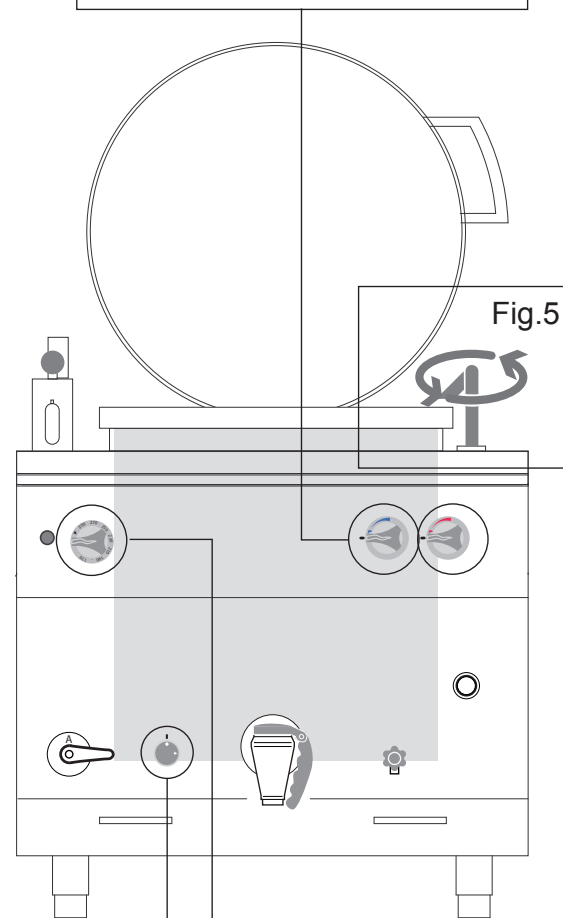
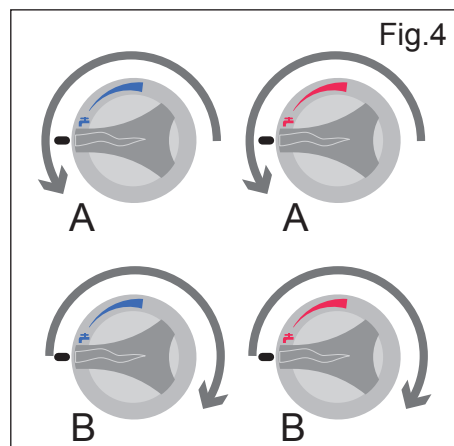
	Если через 20 секунд запальник погас, повторить порядок действий. Если запальник гаснет, обратиться в службу техподдержки производителя.
---	--

Затем повернуть ее в положение включения горелки (рис. 6 E).

После завершения процедуры включения запальника повернуть рукоятку для регулировки температуры воды в прослойке (рис. 7 F).

	После завершения работы можно выключить горелку, сохранив при этом горящим запальник. Для этого повернуть рукоятку в положение розжига (рис. 6 D)
---	---

Повернуть в положение "0" рукоятку для отключения горелки и выключить изделие (рис. 6 C).






#### Модель без прослойка (прямая)


Удерживать нажатой кнопку пьезоэлектрического розжига (рис. 9 Н).

Одновременно нажать кнопку (рис. 8) для создания искры розжига запальника.

После около 20 секунд горения запальника отпустить кнопку.

	Если через 20 секунд запальник погас, повторить порядок действий. Если запальник гаснет, обратиться в службу техподдержки производителя.
---	--

После возгорания запальника (можно увидеть, открыв нижнюю дверцу изделия) повернуть регулятор (рис. 9 I) в минимальное или максимальное положение для регулировки рабочего пламени.

	После завершения работы перед новым циклом работы можно выключить горелку, сохранив при этом горящим запальник. Для этого повернуть рукоятку в положение розжига (рис. 9 Н)
---	---

Повернуть в положение «0» (рис. 9 G) рукоятку для отключения изделия.

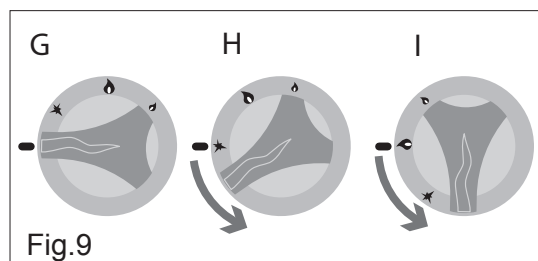


Fig.9

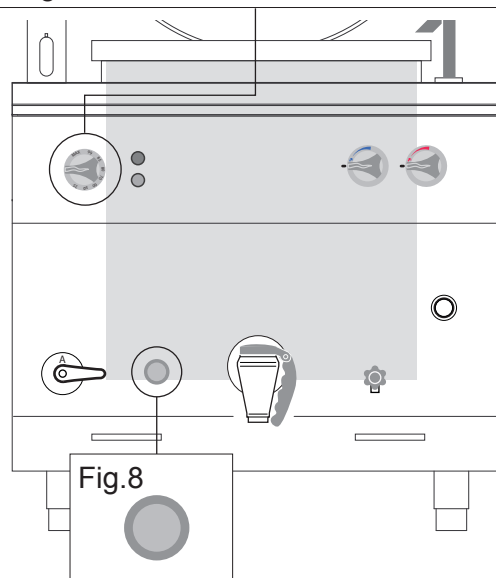






Fig.8

#### Контроль работы Прослоек

	В процессе эксплуатации уровень воды в прослойке контролируется на экране (рис. 10).
	В процессе эксплуатации давление в прослойке считывается манометром, расположенным на клапане (рис. 11 С). Если превышает значение 50 кПа, автоматически срабатывает отдушина (рис. 11 А).
	Предохранительный клапан давления может включаться вручную с помощью круглой рукоятки на нем (рис. 11В), благодаря этой операции можно снизить давление внутри контура.

В процессе эксплуатации контролировать уровень воды с помощью экрана (рис. 10). При необходимости доливать с помощью регуляторов налива воды.

	В процессе доливки воды во время эксплуатации имеется остаточный риск получения ожогов. Использовать соответствующие средства защиты.
---	---

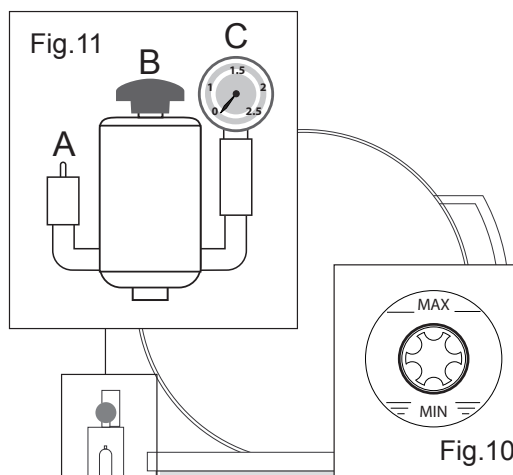
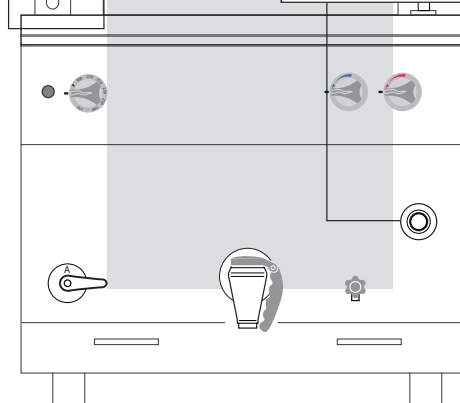


Fig.11

Fig.10



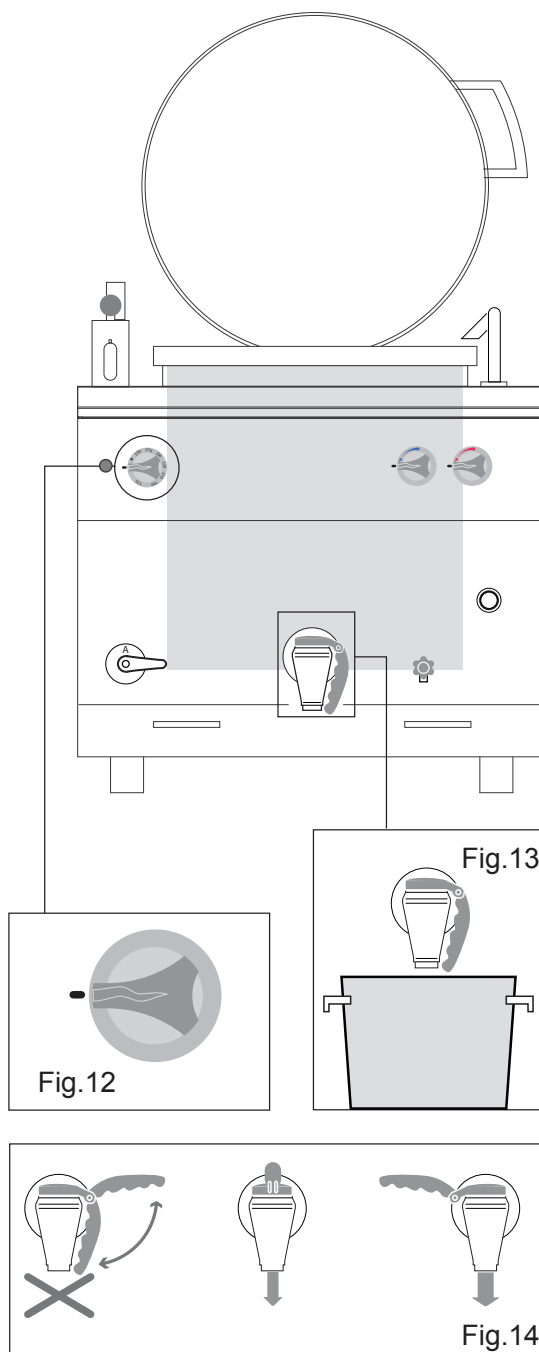
#### Извлечение продукта

Повернуть в положение «0» (рис. 12) рукоятка термостата.

	Во время извлечения продукта емкость для его сбора наполнять до половины для безопасности ее перемещения.
	Следует принять соответствующие меры по защите. Иметь подходящие средства индивидуальной защиты во время эксплуатации изделия.

1. Установить подходящую по типу материала и вместимости емкость под сливной вентиль (рис. 13).
2. Поднять рукоятку и начать вращение. Рукоятка может поворачиваться на 180° (см. рис. 14).
3. Визуально следить за наполнением емкости. После заполнения емкости примерно на 3/4 от общего объема закрыть сливной вентиль.
4. Разместить емкость в месте, заранее предусмотренном для хранения готового продукта.

Повторить действия из пунктов 1-2-3-4 до полного опорожнения варочного отсека.





### 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

#### Вывод из эксплуатации

После завершения рабочего цикла установить регулятор управления горелкой в положение «0».



	Следует регулярно чистить изделие и удалять из него налет и/или остатки пищевых продуктов, см. главу "Инструкции по чистке".
	После завершения рабочего цикла световые индикаторы должны быть выключены (если имеются).

Проверить санитарно-гигиеническое состояние изделия, см. «Инструкции по уходу».



Перекрыть подачу на изделие газа, воды и электропитания.

## Обязанности - Запреты - Советы - Рекомендации




	Если изделие соединено с дымоходом, следует очищать дымоотводную трубу согласно местным нормативным требованиям (дополнительные сведения следует запросить у организации, выполнявшей установку).
	Для поддержания изделия в безукоризненном техническом состоянии следует не реже одного раза в год проводить его техническое обслуживание силами уполномоченного технического специалиста.
	Запрещается выполнять любые работы на изделии не уполномоченным на это лицам. Обычным пользователям запрещается выполнять операции, осуществление которых относится к компетенции квалифицированных технических специалистов.
	Помнить о наличии риска получения ожогов при доступе к варочному отсеку изделия. Следует в обязательном порядке соблюдать соответствующие меры безопасности.
	Для выполнения работ по уходу и текущему обслуживанию в условиях безопасности всякий раз отключать изделие от электроснабжения.
	Иметь подходящие средства индивидуальной защиты во время эксплуатации изделия. На территории ЕС действуют соответствующие директивы, касающиеся СИЗ, которые пользователь должен соблюдать во время эксплуатации изделия.
	Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов. Следует поддерживать изделие и окружающее его пространство в чистоте. Несоблюдение санитарно-гигиенических норм может стать причиной преждевременного износа изделия и создать опасные для пользователя ситуации.
	Загрязнения, скапливающиеся вокруг источников тепла, могут воспламениться во время эксплуатации изделия и создать угрозу жизни и здоровью пользователя. Изделие следует регулярно чистить, удаляя все загрязнения и/или остатки пищевых продуктов.
	Химическое воздействие соли и/или уксуса, а также других кислотосодержащих веществ в процессе приготовления может стать причиной коррозии внутри варочного отсека. После окончания процесса готовки с использованием таких веществ изделие следует тщательно вымыть с моющим средством, обильно промыть водой и тщательно осушить.
	Бережно относиться к поверхностям из нержавеющей стали, избегать применения разъедающих веществ, не использовать абразивные материалы или острые приспособления.
	Химические свойства чистящего средства для варочного отсека должны отвечать определенным требованиям: pH больше 12, без хлоридов и аммиака, вязкость и плотность как у воды. Для чистки наружных и внутренних частей изделия использовать неагрессивные средства (бытового типа для чистки стали, стекла и эмали).
	Следует внимательно читать информацию на этикетках таких средств. Использовать подходящие средства индивидуальной защиты в зависимости от выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).
	Для очистки изделия не использовать прямонаправленные струи воды или струи воды под напором. Промывать поверхности водопроводной водой, протирать впитывающей салфеткой или другим неабразивным материалом.
	В случае длительного простоя отключить изделие ото всех коммуникаций, а также выполнить тщательную очистку всех его внутренних и наружных поверхностей.
	Перед началом любых работ по уходу, описанных далее, пользователь в обязательном порядке должен прочитать всю инструкцию.
	Утилизацию отходов следует выполнять с соблюдением действующих нормативных требований.

	<p><b>Ежедневный уход</b></p> <p>Удалить все предметы из варочного отсека.</p> <p>При помощи пульверизатора нанести на все поверхности (варочный отсек, крышка и все открытые поверхности) жидкое моющее средство. Неабразивной губкой тщательно очистить все изделие вручную.</p> <p>Затем обильно промыть водопроводной водой (не использовать прямые струи воды под напором). Дать воде стечь через сливной вентиль.</p> <p>Открывать сливной вентиль котла только после размещения подходящей по типу материала и вместимости емкости под вентилем.</p> <p>Для безопасности перемещения заполнять емкость до половины. Опорожнять емкость согласно правилам утилизации, действующим по месту эксплуатации. Установить пустую емкость в соответствующее углубление.</p> <p>Повторять описанные выше операции вплоть до полного опорожнения котла.</p> <p>После завершения вышеописанных действий тщательно протереть варочную камеру неабразивной тканью.</p> <p>При необходимости повторить вышеописанные действия для нового цикла очистки.</p>
	<p><b>Чистка при длительном простое</b></p> <p>В случае длительного простоя необходимо выполнить порядок действий, предусмотренный для ежедневного ухода.</p> <p>После завершения действий дождаться охлаждения изделия и слить воду из прослойка через соответствующую пробку внизу прослойка (см. главу 3 "Инструкции по эксплуатации - Расположение основных компонентов").</p> <p>Раскручивать сливную пробку только после размещения подходящей по типу материала и вместимости емкости под прослойком.</p> <p>Для безопасности перемещения заполнять емкость до половины. Опорожнить емкость согласно действующим по месту эксплуатации нормам. Установить пустую емкость в соответствующее углубление.</p> <p>Повторять описанные выше операции вплоть до полного слива воды из прослойка.</p> <p>После завершения операций принять меры по защите подверженных ржавчине частей следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• для очистки частей использовать теплый слабый мыльный раствор;</li> <li>• тщательно промыть части, не использовать прямые струи воды под напором;</li> <li>• аккуратно высушить все поверхности с помощью неабразивного материала;</li> <li>• На все поверхности из нержавеющей стали нанести тонкий слой вазелина при помощи неабразивной ткани.</li> </ul> <p>Если изделие имеет дверцы с резиновыми прокладками, оставить их приоткрытыми, а на резиновые прокладки нанести слой талька.</p> <p>Регулярно проветривать изделие и помещение.</p>

**Сводная таблица: квалификация - работы - частота обслуживания**

	Обычный пользователь Лицо, допущенное к эксплуатации изделия с включенными предохранительными устройствами и к его текущему обслуживанию.
	Технический специалист Пользователь-специалист, допущенный к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации изделия.

	ВИД РАБОТ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ РАБОТ
	Очистка при вводе в эксплуатацию	После доставки и установки
	Уход за изделием	Ежедневно
	Уход за поверхностями в контакте с пищевыми продуктами	Ежедневно
	Чистка дымоотвода	Ежегодно
	Проверка термостата	Ежегодно
	Проверка микровыключателя	Ежегодно
	Контроль предохранительного клапана	Раз в полгода
	Чистка панелей (хромированных, чугунных)	Ежедневно

	При возникновении неисправности обычный пользователь принимает меры по ее обнаружению и, если его квалификация позволяет, устраняет причины неисправности для восстановления обычной работы изделия.
	Если невозможно устранить проблему силами обычного пользователя, следует выключить изделие, отключить его от электросети, перекрыть все коммуникации и обратиться в отдел обслуживания клиентов производителя.
	Квалифицированный специалист по техобслуживанию привлекается в тех случаях, когда обычный пользователь не может определить причину неисправности или когда восстановление нормальной работы изделия означает выполнение операций, к которым он не допущен.

## Поиск и устранение неисправностей



При возникновении неисправностей изделия таблица ниже поможет устранить наименее серьезные из них.

ТИП НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Изделие не включается	<ul style="list-style-type: none"> <li>Главный выключатель не подключен</li> <li>Сработало устройство защитного отключения или магнитотермический выключатель</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подключить главный выключатель</li> <li>Вернуть УЗО или автомат в исходное положение</li> </ul>
Вода не поступает внутрь бака макаронovarки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вентиль водопроводной сети закрыт.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Открыть вентиль водопроводной сети.</li> </ul>
Вода не сливается из варочного отсека.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Засорен слив.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прочистить фильтр слива</li> <li>Освободить слив от засора.</li> </ul>
Внутренние стенки бака покрыты известковым налетом	<ul style="list-style-type: none"> <li>Повышенная жесткость воды, не работает смягчитель воды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подсоединить изделие к устройству для смягчения воды.</li> <li>Заменить средство для смягчения.</li> <li>Удалить известковый налет из варочного отсека</li> </ul>
Пятна на стенках варочного отсека	<ul style="list-style-type: none"> <li>Низкое качество воды</li> <li>Неэффективное моющее средство</li> <li>Недостаточное ополаскивание после мойки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Предусмотреть фильтрацию воды (см. информацию о смягчителе воды)</li> <li>Использовать рекомендованное моющее средство</li> <li>Еще раз выполнить ополаскивание</li> </ul>
Изделие, работающее на газе, не включается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Закрыт газовый кран.</li> <li>Наличие воздуха в трубопроводе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Открыть газовый кран</li> <li>Повторить действия по включению</li> </ul>
Световые индикаторы не работают.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Главный выключатель не подключен</li> <li>Сработало устройство защитного отключения или магнитотермический выключатель</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подключить главный выключатель</li> <li>Вернуть УЗО или автомат в исходное положение</li> </ul>



Если проблема не может быть решена силами пользователя, выключить изделие и отключить его ото всех коммуникаций. Обратиться в службу технической поддержки производителя.



## 5. УТИЛИЗАЦИЯ

### Вывод из эксплуатации и утилизация изделия



УТИЛИЗАЦИЮ МАТЕРИАЛОВ В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ СЛЕДУЕТ ВЫПОЛНЯТЬ СОГЛАСНО ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫМ НОРМАМ СТРАНЫ, ГДЕ ПРОИСХОДИТ ВЫВОД ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

В соответствии с директивами 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, касающимися ограничения использования вредных веществ при производстве электрического и электронного оборудования, а также утилизации отходов значок перечеркнутого мусорного бака на оборудовании или его упаковке указывает, что изделие 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 настоящего изделия 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 изделия на вторичную переработку и утилизацию при соблюдении норм по охране окружающей среды способствует избеганию негативных воздействий на окружающую среду и на здоровье людей, а также обеспечивает повторное использование и/или переработку материалов, из которых состоит изделие. Незаконная утилизация изделия пользователем ведет к применению административных санкций, предусмотренным действующим законодательством.



Вывод из эксплуатации и демонтаж оборудования должны выполняться только квалифицированным персоналом.

### Утилизация отходов



Во время эксплуатации и технического обслуживания не допускать попадания в окружающую среду загрязняющих материалов (масел, смазок и проч.). Принять меры к раздельной утилизации в зависимости от материалов, составляющих изделие, и при соблюдении действующего законодательства.

Незаконная утилизация отходов предполагает применение санкций, предусмотренных действующим на территории страны утилизации законодательством.