

Roeder[®]



FRIGGITRICE
MANUALE DI INSTALLAZIONE E USO

FRYER
INSTALLATIONS AND USE INSTRUCTIONS

FRITEUSE
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FREIDORA
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

FRITTEUSE
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

FRITADEIRA
MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

FRITUURPAN
HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

FRYTKOWNICA
PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

ФРИТЮРНИЦА
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

FRITYRKOKER
HÅNDBOK FOR INSTALLASJON OG BRUK

IT

EN

FR

ES

DE

PT

NL

PL

RU

NO



03/2023 - Ed 2 - Cod. n° 200769








TABLE OF CONTENTS


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


DESCRIPTION OF PICTOGRAMS


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

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


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


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


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


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

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

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

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

 **Obligation to use safety goggles.**

 **Obligation to use protective gloves.**



Obligation to use a protective helmet.



Obligation to use safety shoes.



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



Advice and suggestions to ensure the correct usage procedure.



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

ling, servicing, repairing and scrapping the appliance.



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



Earthing symbol



Symbol for attachment to the Equipotential system



Obligation to respect the regulations for waste disposal.



GENERAL AND SAFETY INFORMATION

1.

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

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

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

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

municate his acts.

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

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

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

and descriptions.

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

ADDRESSEES / This document is drawn up as follows:

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

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

OPERATOR TRAINING

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

PRE-ARRANGEMENTS DEPENDING ON CUSTOMER /

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

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

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

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

CONTENTS OF THE SUPPLY /

The supply vary depending on the order.

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

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

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

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

ALLOWED OPERATING

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

The appliance must be installed in a su-

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

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

TEST INSPECTION AND WARRANTY / Testing:

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

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

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

THE WARRANTY TERMINATES IN CASE OF /

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

The warranty also terminates in the presence of:

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

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

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



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



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



Read the instructions before acting.



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



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



Before making the connections check the technical data shown on the rating plate of the appliance and the technical data in this manual. **It is strictly forbidden to tamper with or remove the plates and pictograms applied to the equipment.**



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



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



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



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



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



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




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



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



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

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



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



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



Do not leave flammable objects or material near the appliance.



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



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

DUTIES AND QUALIFICATIONS REQUIRED OF OPERATORS



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



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

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



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



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



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

WORK AREAS AND HAZARDOUS ZONES /

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

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



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

operator in case of unexpected circumstances.

The following are also danger zones /

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

EQUIPMENT REQUIRED FOR INSTALLATION /

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

- 3 and 8 mm screwdriver
- Adjustable pipe wrench
- Gas use tools (hoses, gaskets etc.)
- Electrician's scissors
- Water use tools (hoses, gaskets etc.)
- 8 mm hex socket wrench
- Gas leak detector
- Tools for electric use (cables, terminal blocks, industrial sockets etc.)
- 8 mm nut driver
- Complete installation set (ele, gas etc.)



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

INDICATION ON RESIDUAL RISK / Even though the rules for "good manufacturing practice" and

the provisions of law which regulate manufacturing and marketing of the product have been implemented, "residual risks" still remain which, due to the very nature of the appliance, it has not been possible to eliminate. These risks include:



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



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



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



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



RESIDUAL RISK OF EXPLOSIONS / This risk remains when:

- there is smell of gas in the room;
- appliance used in an atmosphere containing substances which risk exploding;
- using food in closed containers (such as jars and cans), if they are

not suitable for the purpose.



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

OPERATIONAL MODE FOR A SMELL OF GAS IN THE ENVIRONMENT - see SECT. IMA-GES - REF. a).



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

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



POSITIONING AND HANDLING

3.



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

OBLIGATIONS - PROHIBITIONS - ADVICE



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

The manufacturer is not liable for damage caused during transportation.

HANDLING SAFETY /



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



The operator authorised for the handling and installation operations of the appliance must prepare, if necessary, a "safety plan" in or-

der to ensure the safety of the persons involved in the operations. In addition, they must follow and strictly and scrupulously implement the laws and regulations relating to mobile sites.



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



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



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



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



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



Do not stand or pass under the ap-



pliance during lifting and handling.

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



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

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING



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

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



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

REMOVAL OF PROTECTIVE

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



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



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



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



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

CLEANING AT COMMISSIONING /

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

Afterwards rinse the cooking chamber with drinking water.

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

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

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

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

of equipment.

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

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

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



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

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

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



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

or insulating treatments.



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

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

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

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

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

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



POWER SUPPLY CONNECTIONS

4.



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



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



The appliance is delivered


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


GASPOWER CONNECTIONS - see SECT. IMAGES - REF. e).


Features of the installation site / The premises for installation of the appliance (type A1 under hood) must be equipped with features such as:


Air premises according to the provisions required by the local regulations in force. The extraction hood above the appliance must be in operation during use of the appliance itself.


The distance between the appliance and the filter of the extraction hood must be at least 20 cm.


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

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


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

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

 **If the hose is used, it must comply with the local regulations; they must not be longer than 2 meters and must not touch parts of the equipment subject to high temperatures.**


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

 **The pipes must be screwed firmly to their attachment points.**


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


 **Do not connect the appliances to networks containing gas with carbon monoxide or other toxic components**


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


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


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

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

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

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection should be performed in compliance with the local regulations in force, only by authorised and competent personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the serial plate and on the electrical diagram.



Connect the equipment to an overvoltage category III omnipolar device.



EARTHING / It is essential to earth the unit. To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols placed on the line-receiving terminal box. The earthing system should comply with the local law in force.

SPECIFIC WARNINGS / The electrical safety of this unit is assured only when it is correctly connected to an efficient earthing system as stated in the electrical local safety regulations in force; the Manufacturer declines any responsibility for the non-compliance with these safety regulations. It is ne

cessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for an accurate testing of the system by professionally qualified personnel. The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.



Never interrupt the earth wire (Yellow-Green).

CONNECTION TO THE DIFFERENT ELECTRIC DISTRIBUTION NETWORKS - see SECT. IMAGES - REF. p)



If necessary, remove the terminal box protection panel located on the

back of the machine.

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



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



It is forbidden to modify the wiring inside the equipment

ELECTRICAL CONNECTION OF THE CABLE TO THE TERMINAL BOARD / Connect the power cable to the terminal board as described in:

“Power supply connection” and indicated on the connection plate.

The diagram and the table (see Technical data) indicate the possible connections according to the mains voltage.

CONNECTION TO “EQUIPOTENTIAL” SYSTEM - see SECT. IMAGES - REF. q) / The protective earthing consists of a series of contrivances, which ensure the same earth potential in the electrical earths, thus preventing the same earths from being tensioned. The earthing has the aim to ensure that the earths of the household appliances have the same potential of the earth. Earthing also makes the automatic intervention of the residual current device easier. Protection earthing involves not only the electrical system, but also all the other systems and metallic parts of the building, including piping, beams, heating system and so on, so that the

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



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



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



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



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



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


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


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


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





GENERAL WARNINGS

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

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

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

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


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


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

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


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


CONTROL AND REGULATION OF THE GROUPS GAS SUPPLY /


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

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

PRESSURE DETECTION GAS INLET

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

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


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

 **Make sure there are no gas leaks**

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

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

DESCRIPTION OF STOP MODES


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

STOPPAGE DUE TO FAULTY OPERATIONS

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

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

COMMISSIONING FOR INITIAL START-UP

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

DAILY ACTIVATION

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

Proceed with the operations described in "Starting production".



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

DAILY DECOMMISSIONING / Upon completion of the operations described above:

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

PROLONGED DECOMMISSIONING

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

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

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

Periodically air the appliances and rooms.





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



UPSTREAM DYNAMIC PRESSURE CONTROL / See gas inlet pressure detection.

INJECTOR PRESSURE CONTROL

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

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


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

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

REPLACING THE PILOT BURNER INJECTOR - VD. SEC. ILLUSTRATIONS - REF. s) - ONLY FOR FRVG 7../9..

1. Close the shut-off valve upstream of the equipment.
2. Remove the glow plug if necessary to avoid damaging it during the replacement of the injector (Fig. 2).
3. Unscrew the nut and remove the injector pilot (the injector is hooked to the bicone- Fig. 3).
4. Replace the pilot injector (Fig. 1) with that corresponding to the selected

- gas as reported in the Reference table.
5. Screw the nut with the new injector (Fig.3).
6. Reassemble the glow plug (Fig. 2).
7. Light the pilot burner to check that there are no gas leaks.


 **Make sure there are no gas leaks**

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

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


INJECTOR REPLACEMENT BURNER - SEE SEC. ILLUSTRATIONS- REF. t) - ONLY FOR FRVG7../9..

1. Close the shut-off valve upstream of the equipment.
2. Unscrew the injector from its seat (Fig.3).
3. Replace the injector with the corresponding one to the second chosen gas as reported in the reference table.
4. Screw the injector tightly into the injector site.

 **Make sure there are no gas leaks**

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

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

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



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

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

REPLACING THERMOCOUPLE /

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

REPLACING THE PLUG /

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

REPLACING PIEZOELECTRIC /

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

REPLACING THE VALVE /

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

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

REPLACING THE BURNER /

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

REPLACING THE SAFETY THERMOSTATS /

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

REPLACING THE OIL VALVE /

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



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

**SPECIFIC FOR FRVG 7../9..**

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

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

REPLACING THE PLUG /

1. Disconnect the high voltage cable of the plug.
2. Disassemble pilot assembly
3. Unscrew the nut
4. Reassemble the new plug
5. Reassemble pilot assembly
6. Connect the high voltage cable

REPLACING THE VALVE (SEE SECTION ILLUSTRATIONS- REF. U)

1. Unscrew the gas inlet / outlet connections
2. Remove the fixing screws of the valve
3. Unscrew the flow rate adjustment cap (fig.1)
4. Fully tighten the internal screw (fig.2)
5. Screw the closure cap (fig.1)
6. Assemble the new valve and the removed parts
7. Restore the connections

ECU REPLACEMENT

1. Remove lid control unit
2. Disconnect electrical connection.
3. Disassemble the control unit
4. Fit the new one control unit
5. Reconnect connection electric
6. Refit the cover control unit.

REPLACING THE BURNER /

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

REPLACING THE SAFETY THERMOSTATS /

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

REPLACING THE OIL VALVE /

1. Unscrew the valve
2. Install the new valve
3. Screw and restore the connections



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

**LOCATION OF MAIN COMPONENTS - SEE SECT. IMAGES - REF. I).**

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

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

KNOBBS, KEYS AND INDICATOR LIGHT MODES AND FUNCTIONS - SEE SECT. IMAGES - REFERENCE I).

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

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

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

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

1. Emits gas in the circuit to ignite the burner.
2. Temperature regulation.

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

ONLY FOR “N” VERSIONS

④ **IGNITION KNOB AND THERMOSTAT.** It performs three different functions: 1. Start/Stop of the electrical voltage inside the circuit. / 2. Regulation of the operating temperature. / 3. Start/Stop the heating phase.

⑤ **ON AND OFF VALVE.** It performs three different functions:
1. Piezo ignition: Introduces gas and produces the ignition spark on the pi-

lot flame.

2. Burner ignition: It introduces gas into the heating circuit.

3. Zero Position: Shuts off gas flow to the pilot light.

⑥ **RED LIGHT INDICATOR:** The indicator, when present, depends on the use of the thermostat knob. The switching on of the indicator indicates a heating phase.

ONLY FOR VERSIONS FRVG7../9..

⑦ **IGNITION KNOB E THERMOSTAT.** Performs three different functions:

1. Start/Stop of the electrical voltage within the circuit.
2. Piezo and Burner Ignition: produces the ignition spark on the pilot flame and introduces gas in the heating circuit
3. Regulation of the operating temperature.
4. Zero Position: Stops the inflow of gas to the pilot flame.

⑧ **RED INDICATOR LIGHT:** The indicator is subject to use of the thermostat knob. The lighting of the indicator signals a heating phase.

STARTING PRODUCTION /

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



Before proceeding see “Daily activation”



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



Too much oil/grease inside the cooking compartment can cause it to spill over and the residual risk of

being burnt remains. **While filling, respect the Min and Max level carried in the cooking compartment.**



WARNING - The operation of the equipment with an oil level below the safety notch (only for version FRVG74/94 see section ILL - REF r) can cause a residual fire risk. During operation, the oil/fat level in the cooking compartment must remain within the maximum and minimum limits.



If there is no oil inside the cooking compartment while the appliance is on, there is the residual risk of fire.



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



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

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

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

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



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



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

cooking compartment.



The maximum amount of oil / fat (lard or the like) inside the container must be: e.g. FRG7... about 13 kg / FRG9... about 16,5 kg / FRVG74 about 12.5 Kg/ FRVG94 about 18.5 Kg

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



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



During use, do not leave the equipment unattended



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

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

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



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

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

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

ONLY FOR “N” VERSIONS

To start the cooking procedure is necessary to do the following:

1. Turn the thermostat knob to the desired temperature (Fig. 7 A).
2. Turn the knob of the valve on piezoelectric symbol (Fig. 7 C)
3. Press down for 20" the key of entry gas flame pilot And simultaneously press several times the piezoelectric ignition button (Fig. 7B) until the pilot flame lights up. The pilot flame is visible through the hole on the dashboard (Part. E)

If the pilot flame goes out after 20" repeat the operation . If the pilot flame does not remain lit, contact the technical assistance centre .

ONLY FOR VERSIONS FRVG 7.. /9..

To start the cooking procedure is necessary to do the following:

1. Turn the thermostat knob to the desired temperature (Fig. 8 A). The valve will start the ignition cycles of the pilot flame and subsequently the burners.
2. To verify power on burners by switching on the warning light (fig.8 B)

If after about 10 attempts the pilot flame does not ignite, the valve will lock

out. In the event of a blockage, turn the thermostat knob to position “0” and repeat the operation from point 1. If the problem persists, contact the technical assistance centre.

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



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

Fig.4).

For example: **french friers/chips (6x6 mm) 1Kg FRG7...T / 1.5 kg for model FRG7... / 2,5 kg FRG9... /1,250 Kg FRVG74 / 2,5 Kg FRVG94**



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



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



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

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

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

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

DEACTIVATION - see SECT. IMAGES - REF i)

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



The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or

food deposit removed. See chapter: "Maintenance".

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

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



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



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



Free the cooking compartment from containers used during cooking.



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



TOP Version / Introducing the extension supplied in the oil drain pipe up to the stop (Fig . 12)



TOP version / Place a container (appropriate for material and capacity) and proceed to I unload.



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

Open the door of the appliance and

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

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

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

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

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

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

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

OBLIGATIONS - PROHIBITIONS - ADVICE



Before proceeding see chapters 2 and 5



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



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



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



The chemical effect of salt and/or vinegar or other acid substances can in the long run cause the inside of the hob to corrode during cooking. At the end of the cooking cycle of such substances, the appliance must be washed thoroughly with detergent, abundantly rinsed and carefully dried.



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



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



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



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



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



Once these operations have been completed, reposition the previously cleaned and removed parts in their seats.

DAILY CLEANING



Remove everything from the cooking compartment. Empty oil



from the cooking compartment (see burnt oil drain procedure). Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface (cooking compartment, lid and all exposed surfaces) and using a non-abrasive sponge, clean the entire appliance thoroughly by hand.

When finished, rinse abundantly with tap water (do not use pressurised and/or direct water jets). Have water flow out of the cooking compartment using the drainage gate valve (see burnt oil drainage procedure). When these operations have been done successfully, close the drainage gate valve.

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

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

CLEANING FOR PROLONGED DEACTIVATION / See chapter 5 / Daily decommissioning / Prolonged decommissioning.
Air out the appliances and rooms regularly

**SUMMARISED TABLE:
 QUALIFICATION - OPERATION
 - FREQUENCY**



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



Should a problem occur, the generic operator performs the first search and, if qualified, elimina-

tes the cause of the problem and restores the appliance correctly.



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



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



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

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

TROUBLESHOOTING

EN



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

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The gas appliance does not turn on	<ul style="list-style-type: none"> - Mains tap closed - Air in the pipe 	<ul style="list-style-type: none"> - Open the mains tap - Repeat the ignition operation
In the cooking compartment there are stains	<ul style="list-style-type: none"> - Water quality - Poor cleanser - Poor rinse 	<ul style="list-style-type: none"> - Filter the water (see softener) - Use the recommended detergent - Repeat rinsing
The pilot light does not go on	<ul style="list-style-type: none"> • Check the circuit of the piezoelectric igniter • The pilot light is obstructed • Gas valve shut • Gas valve or thermostat damaged • Control unit blocked • Damaged control unit . 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace cable, glow plug or piezo • Replace/Clean pilot light nozzle • Open gas valve • Replace valve or thermostat (see chap. 7 Replacement of components) • Reset the control unit by setting the knob on "0" • Substitute control unit .
The pilot light goes on but the flame does not stay lit	<ul style="list-style-type: none"> • Thermocouple damaged • Triggered safety thermostat • Damaged gas valve 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the Thermocouple • Reset the safety thermostat • Replace the gas valve
The fryer does not cook correctly	<ul style="list-style-type: none"> • Problems with the gas pressure • Gas valve thermostat bulb position • Gas valve/ thermostat 	<ul style="list-style-type: none"> • Verify the gas pressure to the nozzle • Set the bulb in the correct position • Use an external thermometer to check the oil temperature in the tank, if not correct, replace the valve/ thermostat
The burner flame goes off during operation	<ul style="list-style-type: none"> • Problems with the gas pressure • Primary air not adequate • Incorrect nozzles 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the dynamic gas pressure (all machines on) • Adjust the primary air • Replace the nozzles



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




DEACTIVATION AND SCRAPPING OF APPLIANCE

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

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


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

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

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

The following are necessary:


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

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

After restoring the operational area as described:

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

WASTE DISPOSAL

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


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





TABLE DES MATIÈRES

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


DESCRIPTION DES PICTOGRAMMES

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

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

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


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

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

 **Signalisation des obligations.** Interdiction de confier

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

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

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

 Obligation de porter des lunettes de protection.

 Obligation de porter des gants de protection.

 Obligation de porter un casque de protection.


 Obligation de porter des chaussures de sécurité.

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

 Conseils et suggestions pour effectuer une procédure


 **Opérateur « Homogène »** (Technicien qualifié) Opéra-

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

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

 Symbole de la mise à la terre.

 Symbole pour attaque au système Équipotentiel.

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



INFORMATIONS GENERALES ET SUR LA SECURITE

1.

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

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

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

OBJECTIF DU DOCUMENT /

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

vail et/ou de dommages économiques est minimisé.

COMMENT LIRE LE DOCUMENT /

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

CONSERVATION DU DOCUMENT /

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

DESTINATAIRES / Ce document est structuré par :

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

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

PROGRAMME DE FORMATION DES OPERATEURS /

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

PRÉDISPOSITIONS À CHARGE DU CLIENT /

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

- les prédispositions des locaux (y compris

les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;

- le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;

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

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

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

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

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

- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur sur le lieu d'installation

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

CONTENU DE LA FOURNITURE

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

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

DESTINATION D'USAGE /

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

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

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

CONDITIONS AUTORISÉES POUR LE FONCTIONNEMENT /

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

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

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

CONTRÔLE ET GARANTIE /

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

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

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

LA GARANTIE DÉCHOÏT EN CAS DE /

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

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

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

FR

AUTORISATION /

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

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

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



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



Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.



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

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




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





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




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


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


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


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


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


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


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

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


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

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


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

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

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

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

FONCTIONS ET QUALIFICATIONS REQUISES POUR LES OPERA

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



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



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



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



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

ZONES DE TRAVAIL ET ZONES DANGEREUSES /

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

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



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

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

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

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

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

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE À L'INSTALLATION /

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

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



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

INDICATION SUR LES RISQUES RÉSIDUELS /

Ayant

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



RISQUE RÉSIDUEL DE FULGURATION

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



RISQUE RÉSIDUEL DE BRÛLURE

/ Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.



RISQUE RÉSIDUEL DE BRÛLURE POUR SORTIE DE MATÉRIEL

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



RISQUE RÉSIDUEL D'ÉCRASEMENT DES MEMBRES

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



RISQUE RÉSIDUEL D'EXPLOSION

en cas d':

- Présence d'odeur de gaz dans l'environnement ;

- utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ;

- utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation ;

- utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).



RISQUE RÉSIDUEL D'INCENDIE

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

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



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

- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet du réseau- détail A).

- Aérer immédiatement la pièce.

- N'actionner aucun dispositif électrique dans la pièce (Détail B-C-D).

- N'actionner aucun dispositif électrique qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Détail B-C-D).

- Utiliser un moyen de communication extérieur à la pièce où l'odeur de gaz a été constatée pour avertir les organismes appropriés (compagnie d'électricité et/ou pompiers).



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

OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - CONSEILS - RECOMMANDATIONS



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

SÉCURITÉ POUR LA MANUTENTION



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



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



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



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



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



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



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



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

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



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

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

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

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE



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

dans le pays d'installation de l'appareil.

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



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

RETRAIT DES MATÉRIEAUX DE PROTECTION /

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



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



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



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



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

NETTOYAGE À LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE /

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



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



Installer les machines de manière à exclure tout contact accidentel, avec des surfaces à haute température, y compris des fumées chaudes de combustion à la sortie de la cheminée (voir identification avec pictogramme Hautes températures et description page 2), aux

personnes qui transitent et/ou qui interviennent sur le lieu de travail.

Placer les appareils afin que les côtés adhèrent parfaitement (dét. G). Nivellement l'appareil comme décrit précédemment (détail E).

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

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

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

INSERTION DU TERMINAL

(EN OPTION) V. SECT. ILL - RÉF. d)

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

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



RACCORDEMENT AUX SOURCES D'ENERGIE



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



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



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


RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE e)


Caractéristiques du lieu d'installation / La pièce d'installation de l'appareil (type A1 sous hotte) doit disposer de caractéristiques telles que : Pièce aérée, conformément aux dispositions prévues par les réglementations locales en vigueur. La hotte d'aspiration située au-dessus de l'appareil doit fonctionner pendant l'utilisation de ce dernier.


La distance entre l'appareil et le filtre de la hotte d'aspiration doit être d'au moins 20 cm.





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

 Sur le réseau, il est nécessaire de monter une vanne de sécurité en amont de la ligne d'alimentation générale. L'opérateur doit pouvoir l'identifier et y accéder facilement (Fig. 3).


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


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

 Si un tuyau est utilisé, il doit être conforme aux réglementations locales; ils ne doivent pas dépasser 2 m de longueur et ne doivent pas toucher les parties de l'équipement soumises à des températures élevées.

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


 Les tubes doivent être vissés solidement aux raccords correspondants

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

 Ne raccordez pas les appareils à des réseaux contenant du monoxyde de carbone ou d'autres composants toxiques


Quand les opérations décrites sont terminées, fermer la vanne du réseau

(Fig. 3).


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


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

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

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

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

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

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

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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



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



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

MISES EN GARDE SPÉCIFIQUES /

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



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

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



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

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



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



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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DU CÂBLE AU BORNIER

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

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

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

tuyaux à l'installation hydraulique, des poutres au système de chauffage et ainsi de suite, de sorte que l'ensemble du bâtiment soit protégé même contre la foudre qui pourrait frapper le bâtiment.



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



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



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



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



Pour le raccordement de l'appareil au système « Equipotentiel » de la pièce, il est nécessaire de disposer d'un câble électrique jaune/vert adapté à l'alimentation des dispositifs installés.

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

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

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



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



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



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



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



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



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

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

d'opérations telles que :

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

CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES GROUPES D'ALIMENTATION EN GAZ



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



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

DÉTECTION DE LA PRESSION D'ENTRÉE DU GAZ



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



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

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



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



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



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

DESCRIPTION DES MODES D'ARRÊT



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

ARRÊT POUR ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

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

MISE EN SERVICE LORS DU PREMIER DÉMARRAGE



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

MISE EN SERVICE QUOTIDIENNE

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

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



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

MISE HORS SERVICE QUOTIDIENNE /

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

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

MISE HORS SERVICE PROLONGÉE DANS LE TEMPS /

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

1. Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties ;
2. Rincer les parties soigneusement, ne pas utiliser des jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur
3. Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abrasif ;
4. Passer un chiffon non abrasif légè-

rement imbibé d'huile de vaseline destinée à un usage alimentaire sur toutes les surfaces en acier inox afin de créer un film protecteur sur la surface.

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

Aérer régulièrement les appareils et les locaux.




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




CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ

CONTRÔLE DE LA PRESSION DYNAMIQUE EN AMONT / Voir chap. 5 /Détection de la pression d'entrée du gaz.

CONTRÔLE DE LA PRESSION À L'INJECTEUR

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

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

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

1. Fermer le robinet d'arrêt en amont de l'appareil.
2. Démonter si nécessaire la bougie afin d'éviter de l'endommager durant

le remplacement de l'injecteur (Fig. 2).

3. Dévisser l'écrou et démonter l'injecteur pilote (l'injecteur est accroché au bicône - Fig. 2).

4. Remplacer l'injecteur pilote (Fig. 1) par celui qui correspond au gaz choisi selon ce qui est reporté dans le Tableau de référence.

5. Visser l'écrou avec l'injecteur neuf (Fig. 2).

6. Remonter la bougie (Fig. 2).

7. Allumer le brûleur pilote pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PILOTE - VD. SECONDE. ILLUSTRATIONS - RÉF. s) - UNIQUEMENT POUR FRVG7../9..

1. Fermez la vanne d'arrêt en amont de l'équipement.

2. Retirez la bougie de préchauffage si nécessaire pour éviter de l'abîmer pendant le remplacement de l'injecteur (Fig. 2).

3. Dévisser l'écrou et retirer l'injecteur

pilote (l'injecteur est accroché au bicône - Fig. 3).

4. Remplacer l'injecteur pilote (Fig. 1) avec celui correspondant au gaz choisi comme rapporté dans le Tableau de référence.

5. Visser l'écrou avec le nouvel injecteur (Fig.3).

6. Remontez la bougie de préchauffage (Fig. 2).

7. Allumez la veilleuse pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz.



Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments appropriés

REPLACEMENT INJECTEUR BRÛLEUR - VOIR. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. h) 1. Fermer le robinet d'arrêt en amont de l'appareil.

2. Dévisser l'injecteur de son emplacement (Fig. 3).

3. Remplacer l'injecteur par celui qui correspond au gaz choisi selon ce qui est reporté dans le Tableau de référence.

4. Bien visser l'injecteur dans son logement.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR - VOIR SECTION ILLUSTRATIONS - RÉF. T) - UNIQUEMENT POUR FRVG7..J9..

1. Fermez le robinet d'arrêt en amont de l'appareil.

2. Dévisser l'injecteur de son siège (Fig. 3).

3. Remplacer l'injecteur par celui correspondant au gaz sélectionné comme indiqué dans le tableau de référence.

4. Vissez bien l'injecteur dans son siège.



Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments appropriés

RÉGLAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL - VOIR SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. h)

Pour le réglage de l'air primaire :

1. Dévisser la vis de blocage (Fig. 1).

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



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



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

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

REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

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

REPLACEMENT BOUGIE/1. Débrancher le câble de haute tension de la bougie / 2. Dévisser l'écrou / 3. Monter la bougie neuve / 4. Brancher le câble de haute tension

REPL. DU PIÉZOÉLECTRIQUE

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

REPLACEMENT DE LA SOUPE

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

REPLACEMENT DU BRÛLEUR

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

FR

REPLACEMENT DES THERMOSTATS

1. Retirer le bulbe du bac
2. Dévisser le support et retirer le thermostat
3. Débrancher les câbles électriques
4. Visser le nouveau thermostat sur le support et rétablir les raccordements
5. Insérer le nouveau bulbe dans le support

REPLACEMENT DU ROBINET D'HUILE

1. Dévisser la fixation de la tige du robinet et la déposer
2. Dévisser le robinet
3. Retirer, le cas échéant, la poignée fournie et placer le frein-filets sur le nouveau robinet
4. Monter le nouveau robinet
5. Visser et rétablir les branchements



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

SPÉCIFIQUE POUR FRVG 7.. /9..

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

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

REEMPLACEMENT BOUGIE/1.

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

REEMPLACEMENT DE LA SOUPAPE (VOIR SECTION ILLUSTRATIONS - RÉF. U)

1. Dévisser les raccords d'entrée/sortie de gaz
2. Retirer les vis de fixation de la valve
3. Dévisser le bouchon de réglage du débit (fig.1)
4. Serrez à fond la vis interne (fig.2)
5. Visser le bouchon de fermeture (fig.1)
6. Monter la nouvelle valve et les pièces retirées
7. Rétablir les branchements

REEMPLACEMENT DE L'ECU

1. Retirez le couvercle de l'ECU
2. Débrancher la connexion électrique.

2. Retirer l'unité de commande
3. Montez la nouvelle unité de contrôle
4. Rebranchez la connexion électrique
5. Remontez le couvercle de l'ECU.

FR

REEMPLACEMENT DU BRÛLEUR

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

REEMPLACEMENT DES THERMOSTATS

1. Retirer le bulbe du bac
2. Dévisser le support et retirer le thermostat
3. Débrancher les câbles électriques
4. Visser le nouveau thermostat sur le support et rétablir les raccords
5. Insérer le nouveau bulbe dans le support

REEMPLACEMENT DU ROBINET D'HUILE

1. Dévisser le robinet
2. Monter le nouveau robinet
3. Visser et rétablir les branchements



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



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UNIQUEMENT POUR LES VERSION «N».

④ **BOUTON D'ALIMENTATION ET THERMOSTAT**.

Il remplit trois fonctions différentes : 1. Démarrage/arrêt de la tension électrique à l'intérieur du circuit. / 2. Réglage de la température de fonctionnement. / 3. Démarrer/Arrêter la phase de chauffage.

- ⑤ **VANNE MARCHE ET ARRÊT.** Il remplit trois fonctions différentes :
1. Allumage piézo : Introduit du gaz et produit l'étincelle d'allumage sur la veilleuse.
 2. Allumage du brûleur : Il introduit du gaz dans le circuit de chauffage.
 3. Position zéro : Arrête le débit de gaz vers la veilleuse.

⑥ **VOYANT ROUGE** : Le voyant, lorsqu'il est présent, dépend de l'utilisation du bouton du thermostat. L'allumage du voyant indique une phase de chauffe.

UNIQUEMENT POUR LES VERSIONS FRVG7../9..

⑦ **BOUTON D'ALLUMAGE ET THERMOSTAT.** Il remplit trois fonctions différentes :

1. Démarrage/Arrêt de la tension électrique à l'intérieur du circuit.
2. Allumage piézoélectrique et brûleur : produit l'étincelle d'allumage sur la veilleuse et introduit du gaz dans le circuit de chauffage
3. Régulation de la température de fonctionnement.
4. Position zéro : arrête le flux de gaz vers la veilleuse.

⑧ **VOYANT LUMINEUX ROUGE** : Le voyant dépend de l'utilisation du bouton du thermostat. L'allumage du voyant indique une phase de chauffage.

DÉMARRAGE DE LA PRODUCTION



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



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



Ne démarrer l'appareil qu'après avoir rempli à niveau avec de l'huile/de la graisse l'espace cuisson. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.



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



ATTENTION - Le fonctionnement de l'équipement avec un niveau d'huile inférieur au cran de sécurité (voir section ILL - REF r) peut entraîner un risque résiduel d'incendie. Pendant le fonctionnement, le niveau d'huile/graisse dans le compartiment de cuisson doit rester dans les limites indiquées.



L'absence d'huile à l'intérieur de l'espace cuisson avec l'appareil en marche peut entraîner un risque d'incendie résiduel.



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



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

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

L'appareil peut avoir un ou deux robinets-vannes. Ouvrir la porte et contrôler que le robinet-vanne de vidange de

l'huile/graisse est en position « Fermé » (Fig. 1).

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



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



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



La quantité maximale d'huile/graisse (saindoux ou similaire) dans le récipient doit être : - par ex. FRG7...T environ 8 Kg / FRG7... environ 13 kg / FRG9... environ 16,5 kg/FRVG74 environ 12,5 Kg/ FRVG94 environ 18,5 Kg

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



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



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



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

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

1. Tourner le bouton du thermostat sur le symbole piézoélectrique (Fig. 3 C).
2. Enfoncer pendant 20" la touche

d'entrée de gaz de flamme pilote (Fig. 3 A) et en même temps appuyer plusieurs fois sur le bouton d'allumage piézoélectrique (Fig. 3 B) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote. **La flamme pilote est visible avec le trou interne situé sur le plan du four (Part. E)**



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

Après les opérations d'allumage de la flamme pilote, tourner le bouton du thermostat sur les positions de 1 à 8 permettant de régler la température de fonctionnement souhaitée (Fig. 3 C).

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

UNIQUEMENT POUR LES VERSIONS «N»

Pour démarrer la procédure de cuisson, procédez comme suit :

1. Tourner le bouton du thermostat à la température désirée (Fig. 7 A).
2. Tournez le bouton de la vanne sur le symbole piézoélectrique (Fig. 7 C)
3. Appuyez à fond sur le bouton d'introduction de gaz de la flamme pilote pendant 20" et appuyez simultanément plusieurs fois sur le bouton d'allumage piézoélectrique (Fig. 7B)

jusqu'à ce que la flamme pilote s'allume. La veilleuse est visible à travers le trou sur le tableau de bord (Part. E)

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

UNIQUEMENT POUR LES VERSIONS FRVG7../9..

Pour démarrer la procédure de cuisson, procédez comme suit :

1. Tourner le bouton du thermostat à la température désirée (Fig. 8 A). La vanne démarrera les cycles d'allumage de la veilleuse puis des brûleurs.
2. Vérifier l'allumage du brûleur en allumant la veilleuse (fig.8 B)

Si après environ 10 tentatives la veilleuse ne s'allume pas, la vanne se verrouille. En cas de blocage, tournez la manette du thermostat sur la position « 0 » et répétez l'opération à partir du point 1.

Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique.

CHARGEMENT-DÉCHARGEMENT DU PRODUIT /

Voir sect. ILL - RÉF. n)



La quantité de produit à l'intérieur du récipient ne doit pas dépasser les 3/4 de la capacité de celui-ci (Panier fig.4). Par exemple :
frites (6x6 mm) Kg FRG7...T / 1,5 kg FRG7... / 2,5 kg FRG9... /1,250 Kg FRVG74 / 2,5 kg FRVG94



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



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



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

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

Après avoir terminé les opérations de remplissage du panier, en dehors de la zone de l'appareil, introduire lentement le panier dans l'espace cuisson en le plaçant dans son logement (Fig. 5).

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

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

MISE HORS SERVICE voir sect.

ILL. - RÉF. i)

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

Les voyants lumineux (si présents) doivent rester éteints.



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

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

- Vidange des huiles de cuisson.
- Maintenance ordinaire.

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



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



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



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



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



Version TOP / Insérez complètement la rallonge fournie dans le tuyau de vidange d'huile (Fig. 12)



Version TOP / Placer un conteneur (approprié en termes de matériel et de capacité) et procéder au déchargement.



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

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

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

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

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

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

Fermer la porte de l'appareil

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

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



OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - CONSEILS - RECOMMANDATIONS



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



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



L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire, maintenir l'appareil toujours propre ainsi que son environ-

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



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



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

OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - CONSEILS - RECOMMANDATIONS



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



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



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



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



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



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



Le liquide détergent pour le nettoyage de la plaque de cuisson

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



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



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



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



Une fois ces opérations terminées, repositionner les pièces préalablement nettoyées et démontées dans leurs logements.

NETTOYAGE QUOTIDIEN



Enlever tout objet de l'espace cuisson.



Vider l'huile de l'espace cuisson (voir la procédure de vidange de l'huile de cuisson).

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

non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil.

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

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

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

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


NETTOYAGE POUR LA MISE HORS SERVICE PROLONGÉE DANS LE TEMPS


Voir Chap. 5 / Opérations pour la Mise hors service / Mise hors service prolongée dans le temps


Aérer régulièrement les appareils


et les locaux.



TABLEAU RÉCAPITULATIF / - INTERVENTION - FRÉQUENCE

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

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING


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

FR

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
L'appareil à gaz ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Robinet du réseau fermé - Présence d'air dans la tuyauterie 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir le robinet du réseau - Répéter les opérations d'allumage
Il y a des tâches dans l'espace cuisson	<ul style="list-style-type: none"> - Qualité de l'eau - Détergent de mauvaise qualité - Rinçage insuffisant 	<ul style="list-style-type: none"> - Filtrer l'eau (voir adoucisseur) - Utiliser le détergent conseillé - Répéter le rinçage
Le pilote ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le circuit de l'allumeur piézoélectrique • Le pilote est obstrué • Robinet du gaz fermé • Robinet du gaz ou thermostat endommagé • Unité de contrôle bloqué • Unité de commande endommagée . 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer le câble, bougie ou piézoélectrique • Remplacer/Nettoyer la buse pilote • Ouvrir le robinet du gaz • Remplacer le robinet ou le thermostat (voir chap. 7 Remplacement des composants) • Réinitialiser l'unité de contrôle en réglant le bouton sur « 0 » • Remplaçant unité de contrôle .
Le pilote s'allume mais la flamme ne reste pas allumée	<ul style="list-style-type: none"> • Thermocouple endommagé • Intervention du thermostat de sécurité • Vanne du gaz endommagée 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer le thermocouple • Réinitialiser le thermostat de sécurité • Remplacer la vanne du gaz
La friteuse ne cuit pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Problèmes de pression de gaz • Positionnement du bulbe du thermostat de la vanne de gaz • Vanne de gaz/ thermostat 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la pression du gaz au niveau de la buse • Mettre le bulbe dans la bonne position • Vérifier avec un thermomètre externe la température de l'huile dans le bac, si elle est inexacte remplacer la vanne/ thermostat
La flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Problèmes de pression du gaz • Air primaire inadéquate • Buses erronées 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la pression dynamique du gaz (toutes les machines en marche) • Régler l'air primaire • Remplacer les buses



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



MISE HORS SERVICE ET DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL



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

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



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



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

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

Il est nécessaire de :

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



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

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

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

ÉLIMINATION DES DÉCHETS



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


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





CONTENIDO


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


DESCRIPCIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

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


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


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


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

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

graves o la muerte.


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

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


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


 Obligación de usar gafas de protección.


 Obligación de usar guantes de protección.


 Obligación de usar casco de protección.

 Obligación de usar calzado de protección.

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



 Consejos y recomendaciones para realizar un procedimiento correcto

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

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

 Símbolo de puesta a tierra.

 Símbolo para la conexión al sistema equipotencial.

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



INFORMACIÓN GENERAL Y SOBRE LA SEGURIDAD

1.

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

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

en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.

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

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

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

CÓMO LEER EL DOCUMENTO/

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

CONSERVACIÓN DEL DOCUMENTO/

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

DESTINATARIOS/ El presente documento se ha redactado para:

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

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE OPERADORES/

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

PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/

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

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

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

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

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

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

CONDICIONES PERMITIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO/El

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

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

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

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

PRUEBA Y GARANTÍA

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

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

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

LA GARANTÍA DECAE EN CASO

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

• Daños causados por el deterioro de

las piezas debido al uso inapropiado.

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

ES

AUTORIZACIÓN

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

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



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



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



Lea las instrucciones antes de realizar cualquier operación.



Utilice un equipo de protección ade-

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

Ruido aéreo ≤ 70 dB



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



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



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

ción eléctrica cada vez que sea necesario trabajar en el equipo en condiciones de seguridad.



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



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



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



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



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



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



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



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

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



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



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



No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.



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



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

TAREAS Y CARGOS REQUERIDAS PARA LOS OPERARIOS



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



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



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



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



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

ZONAS DE TRABAJO Y ZONAS PELIGROSAS

Para establecer mejor el campo de intervención y las respectivas zonas de trabajo, se establece la siguiente clasificación:

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



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

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

sistemas de protección y seguridad específicos tales como barreras fotoeléctricas, fotocélulas, paneles de protección, puertas enclavadas y cárteres de protección.

- Todas las zonas internas de centralitas de mando, armarios eléctricos y cajas de derivación.
- Todas las zonas alrededor del aparato en funcionamiento, cuando no se cumplen las distancias mínimas de seguridad.

EQUIPO NECESARIO PARA LA INSTALACIÓN

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

- Destornillador de punta plana de 3 y 8 mm y destornillador de cruz mediano;
- giratubos ajustable;
- piezas específicas para gas (tubos, juntas, etc.);
- tijeras de electricista;
- piezas específicas para agua (tubos, juntas, etc.);
- llave de tubo hexagonal de 8 mm;
- detector de fugas de gas;
- piezas específicas para electricidad (cables, terminales de conexiones, tomas industriales, etc.);
- llave fija de 8 mm;
- kit de instalación completo (eléctrico, gas, etc.).



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

INDICACIÓN SOBRE RIESGOS RESIDUALES

Si bien se han adoptado normas de «buena técnica de fabricación» y las disposiciones normativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto mismo, siguen existiendo «riesgos residuales» que, por la

misma naturaleza del aparato no se han podido eliminar. Dichos riesgos incluyen:



RIESGO RESIDUAL DE ELECTROCUCIÓN

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



RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS

Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.



RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS POR PROYECCIÓN DE MATERIAL

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



RIESGO RESIDUAL DE APLASTAMIENTO DE LAS ARTICULACIONES

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



RIESGO RESIDUAL DE EXPLOSIÓN

Este riesgo existe cuando:

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



RIESGO RESIDUAL DE INCENDIO

Este riesgo existe con: uso de líquidos / materiales inflamables

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



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

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



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

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES



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

SEGURIDAD PARA EL DESPLAZAMIENTO



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



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



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



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



Respete las indicaciones contenidas en el embalaje y/o en el

aparato antes de realizar el desplazamiento.



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



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



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

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



La posición del aparato embalado debe ser conforme a las indicaciones de los pictogramas y de los mensajes presentes en el envoltorio externo del embalaje.

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

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

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE



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

1. Desmonte, en secuencia, las can-

toneras de protección superiores y las laterales.

2. Quitar el material de protección utilizado para el embalaje.
3. Eleve el aparato en la medida necesaria para retirar el palé.
4. Posicionar el aparato en el suelo.
5. Quitar el medio utilizado para la elevación.
6. Eliminar de la zona de las operaciones todo el material que se ha quitado.



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

RETIRADA DE LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN

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



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



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



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



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

LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

MONTAJE EN «BATERÍA» (VÉASE SECC. IL. - REF. d)

En los modelos previstos, retire los mandos y desatornille los tornillos de fijación del panel de mandos (det. F).



Paredes inflamables / La distancia mínima del aparato de las paredes laterales debe ser de 10 cm, y de la pared posterior de 20 cm. En caso de que esta distancia fuese inferior, aisle las paredes alrededor del aparato con tratamiento ignífugos y/o aislantes.



Instale las máquinas de tal forma que se excluya cualquier contacto accidental con superficies a elevada temperatura, incluidos los humos calientes de combustión que sale de la chimenea (véase la identificación con pictograma Altas temperaturas y la descripción, pág. 2) de las personas que transitan y/o tra-

bajan en el ambiente de trabajo. Coloque los aparatos de modo que los costados se adhieran perfectamente el uno al otro (det. G). Nivele el aparato tal y como se ha descrito anteriormente (detalle E).

Introduzca los tornillos de fijación en sus alojamientos y bloquee ambas estructuras con tuercas de bloqueo (det. H1-H3).

Vuelva a colocar los tapones de protección entre los aparatos (det. H2).

Repita, de ser necesario, la secuencia de las operaciones de nivelado y fijación para los otros aparatos.

INTRODUCCIÓN DEL TERMINAL (OPCIONAL) VÉASE SECC. IL. - REF. d)

Para introducir el terminal, es necesario colocarlos y fijarlo mediante los tornillos correspondientes incluidos en el suministro (detalle L1).

Tras realizar correctamente las operaciones descritas, vuelva a colocar en sus alojamientos los paneles de mandos y los mandos de los distintos aparatos.

ES



CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA

4.



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



Estas operaciones deben realizarlas operarios técnicos cualificados y autorizados, en cumplimiento de las leyes vigentes en la materia y con utilizando materiales adecuados y descritos.





En general, el aparato se entrega sin cables de alimentación eléctrica, sin tubos para la conexión a la red hídrica, ni de desagüe o gas.


CONEXIÓN PARA EL SUMINISTRO DE GAS (VÉASE SECC. IL. - REF. e)


Características del lugar de instalación El local de instalación del aparato (tipo A1 bajo campana) debe contar con las siguientes características: Local ventilado, de acuerdo con lo dispuesto en las normativas locales vigentes. La campana extractora encima del aparato debe estar funcionando cuando se utiliza el aparato.

La distancia entre el aparato y el filtro de la campana extractora debe ser al menos 20 cm.


 El aparato, una vez conectado a las fuentes de energía y descargado, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para el uso y el mantenimiento.

 En la red se debe instalar una válvula de seguridad antes de la línea de alimentación general, que debe ser de fácil localización y acceso para el operador (Fig. 3).


 Para realizar la conexión a la red, es necesario contar con un tubo que cumpla con las disposiciones locales vigentes y que tenga las características especificadas en EN 10226-1.


 El tubo de suministro de gas debe ser examinado y/o sustituido por personal técnico autorizado de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.

Si se utiliza una manguera flexible, debe cumplir con las normas locales vigentes; no deben tener más de 2 m de largo y no deben tocar partes del equipo sujetas a altas temperaturas.

 La salida del aparato es de tipo «macho», de 1/2" G. Por lo tanto, el tubo de conexión debe ser de tipo «hembra», de 1/2" G.


 Los tubos deben ser enroscados firmemente en los respectivos enganches

 Realice una prueba para comprobar si hay pérdidas de gas una vez abierta la válvula de red (Fig. 4).


 No conectar los aparatos a redes que contengan gas con monóxido de carbono u otros


componentes tóxicos


Al finalizar las operaciones descritas, cierre la válvula de red (Fig. 3).


 En caso de que fuera necesario sustituir el inyector para adaptarlo a otro tipo de gas de alimentación, consulte el procedimiento descrito en las operaciones para la puesta en servicio (véase cap. 5).


CAMBIO DEL TIPO DE GAS (VÉASE SECC. IL. - REF. f).

 El aparato sale de fábrica con la preparación para el tipo de alimentación que figura en la placa de datos. Cualquier otra configuración que modifique los parámetros programados, deberá ser autorizada por el fabricante o su mandatario

 La transformación de un tipo de alimentación a otro deberá realizarla personal técnico cualificado y autorizado para el tipo de intervención a efectuar. El procedimiento correcto a realizar para la transformación se describe en el capítulo específico.

 Inyectores, by-pass inyectores piloto, diafragmas y todo lo necesario para la transformación del tipo de gas, deberán solicitarse directamente al fabricante.

 Al final de la transformación de un tipo de alimentación a otro, sustituya la placa situada en el aparato con los nuevos parámetros incluidos en el documento adhesivo suministrado.

 Las placas a sustituir en algunos casos (equipo horno) pueden ser dos: una externa cerca de la conexión del gas y otra interna (véase. ILUST. f).

CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas locales en vigor y solo por parte de personal autorizado y competente. Antes de realizar la conexión, compruebe los datos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual.



Conecte el aparato a un dispositivo onnipolar con categoría de sobretensión III.



PUESTA A TIERRA ES fundamental conectar el aparato a tierra. Para ello, es necesario conectar los bornes, señalados con los símbolos situados en el terminal de conexiones de llegada de la línea, a una puesta a tierra efectiva, realizada de acuerdo con las normas locales en vigor.

ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada cuando este esté correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficaz, tal y como disponen las normas locales vigentes en materia de seguridad eléctrica; el fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas normas de seguridad. Es necesario comprobar este requisito de seguridad fundamental y, en caso de duda, solicitar una comprobación minuciosa del sistema por parte de personal profesional cualificado. El fabricante no puede considerarse responsable de posibles daños causados si no se dispone una puesta a tierra del aparato.



No interrumpa el cable de conexión a tierra (amarillo-verde).

CONEXIONES A LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE DISTRIBUCIÓN (VÉASE SECC. IL. - REF. p).

Los aparatos se suministran para funcionar con la tensión indicada en la placa fijada en el aparato. Cualquier otra conexión deberá considerarse inadecuada y, por lo tanto, peligrosa.



ES obligatorio respetar la conexión prevista por el fabricante, visible en la placa de conexión situada cerca de la regleta de bornes.



ESTÁ prohibido modificar el cableado montado dentro del aparato.

CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL CABLE AL TERMINAL DE CONEXIONES



Si es necesario, retire el panel de la caja de protección del bloque de terminales en la parte trasera de la máquina.

Conecte el cable de alimentación a la regleta de bornes tal como se describe en: "Conexión de la alimentación eléctrica" y se indica en la placa de conexión. El esquema y la tabla (véase el apdo. DATOS TÉCNICOS) indican las posibles conexiones en función de la tensión de red.

CONEXIÓN AL SISTEMA «EQUIPOTENCIAL» (VÉASE SECC. IL. - REF. q).

La puesta a tierra de protección consiste en una serie de medidas adecuadas para asegurar el mismo potencial de tierra a las masas eléctricas, evitando que estas puedan entrar en tensión. El objetivo de la puesta a tierra es garantizar que las masas de los aparatos se encuentren al mismo potencial del suelo.

Además, la puesta a tierra facilita la intervención automática del interruptor diferencial. La puesta a tierra de protección no solo afecta al sistema eléctrico, sino a todos los demás sistemas y partes metálicas del establecimiento, desde tuberías hasta el sistema hidráulico, desde las vigas hasta el sistema de calefacción, etc.

el sistema de calefacción, etc., de modo que todo quede estable y seguro en relación a un posible rayo que pudiese afectar al edificio.



Antes de continuar, consulte «Información general de seguridad».



El aparato debe incluirse en un sistema «equipotencial», cuya eficiencia deberá comprobarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.



El técnico electricista que realice el sistema eléctrico general, tendrá que garantizar que el sistema respeta lo relativo a los contactos directos e indirectos.



El técnico electricista tendrá que conectar todas las distintas masas al mismo potencial para tener, de esta forma, un buen sistema de puesta a tierra «equipotencial» en el lugar donde se instalarán los distintos aparatos.



Para la conexión del aparato al sistema «equipotencial» del establecimiento, deberá contar con un cable eléctrico de color amarillo/verde adecuado para la potencia de los dispositivos instalados.

La placa «equipotencial» del aparato se encuentra, por lo general, en el panel del mismo, cerca del sistema preparado para la conexión; una vez identificada la placa (ver el dibujo esquemático para su correcta ubicación), proceda con la conexión.

1. Conecte un extremo del cable eléctrico de masa (el cable debe diferenciarse por su doble color amarillo/verde) al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del aparato (ver el dibujo esquemático Fig. 1).

2. Conecte el extremo opuesto del cable eléctrico de masa al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del establecimiento donde va a instalarse el aparato (Fig. 2).



ADVERTENCIAS GENERALES



Los operadores tienen la obligación de documentarse adecuadamente utilizando el presente manual antes de realizar cualquier intervención, adoptando las medidas de seguridad específicas para que la interacción hombre-máquina se produzca en condiciones de seguridad.



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



Cuando se utiliza por primera vez el aparato, aunque se disponga de la debida formación, será necesario simular algunas operaciones de prueba para memorizar más rápidamente las funciones principales del aparato, p. ej. encendido, apagado, etc.



El aparato que se entrega ha sido sometido a pruebas por parte del fabricante y está preparado con el tipo de gas y alimentación eléctrica indicados en la placa montada.



En el caso de alimentación con gas LPG (Butano o Propano) a 50 mbares, hay que instalar aguas arriba del aparato un estabilizador de presión de 50 mbares.

PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA Una vez finalizadas las operaciones de colocación y conexión a las fuentes de energía (incluidas las relativas a las conexiones a la red de descarga, cuando corresponda), será necesario realizar una serie de operaciones:

1. Limpieza de los materiales de pro-

tección (aceites, grasas, siliconas, etc.) en el interior y el exterior del compartimiento de cocción (ver apdo 3 - Retirada de los materiales de protección).

2. Comprobaciones y controles generales:

- Comprobación de la apertura de los interruptores y válvulas de red (p. ej. agua, electricidad y gas, cuando corresponda);

- comprobación de las descargas (cuando corresponda);

- comprobación y control de los sistemas de aspiración de humos/vapores externos (cuando corresponda);

- comprobación y control de los paneles de protección (todos los paneles deben estar montados correctamente).

CONTROL Y AJUSTE DE LOS EQUIPOS DE SUMINISTRO DE GAS



Una vez finalizadas las operaciones de conexión descritas en los apartados anteriores, el aparato, aunque haya sido calibrado correctamente durante la fase de prueba, requiere una comprobación parcial de los parámetros programados directamente en el lugar de destino final.



El primer parámetro permite comprobar, mediante el tipo de alimentación proporcionada por la compañía de suministro, la correcta presión actual.

DETECCIÓN PRESIÓN ENTRADA GAS



Si la presión medida es inferior al 20 % en comparación con la presión nominal (p. ej. G20 mbar \leq 17 mbar), interrumpa la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.



Si la presión medida es superior al 20 % en comparación con la

presión nominal (p. ej. G20 20 mbar \geq 25 mbar), suspenda la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.



El fabricante no reconoce la garantía de los aparatos en los casos en que la presión del gas sea inferior o superior a los valores descritos con anterioridad.



Asegúrese de que no hay fugas de gas.



Una vez comprobada la presión y el tipo de alimentación de gas, podría ser necesario:
1. Sustituir el inyector (en caso de que el tipo de gas de red sea distinto al tipo para el que el equipo está preparado - véase cap. 6).

DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES DE PARADA



En las condiciones de parada por fallo de funcionamiento y emergencia, es obligatorio, en caso de peligro inminente, cerrar todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación aguas arriba del aparato (por ej. hídrica-gas-eléctrica).

PARADA POR FALLO DE FUNCIONAMIENTO

Elemento de seguridad PARADA: en situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, interviene un termostato de seguridad que detiene automáticamente la generación de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que se solucione la causa del fallo.

REINICIO: una vez que se ha solucionado el problema que ha conllevado la activación del elemento de seguridad, el operador técnico autorizado puede reanudar el funcionamiento del aparato mediante los mandos específicos.

PRIMERA PUESTA EN MARCHA



Es preciso limpiar minuciosamente el aparato para eliminar cualquier residuo de material extraño con la primera puesta en marcha del mismo o después de un periodo prolongado de inactividad (véase «Eliminación de los materiales de protección»).

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DIARIA

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.
2. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.
3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.
4. Abra las llaves de red antes situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).
5. Asegúrese de que la descarga de agua (de haberla) no esté obstruida. Una vez concluidas con éxito las operaciones descritas, continúe con las operaciones de «Inicio de la producción».



Para eliminar el aire de las tuberías, basta con abrir las llaves de la red, girar el mando del aparato hasta la posición piezoeléctrica manteniéndolo presionado, acercar una llama (cerilla u otro) al piloto y esperar a que se encienda.

PUESTA FUERA DE SERVICIO DIARIA

Una vez finalizadas las operaciones descritas arriba, será necesario:

1. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (por ej. gas - hídrica - eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición "Cerrado".
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.

PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

En caso de inactividad prolongada

en el tiempo, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos para la puesta fuera de servicio diaria y proteger las partes más expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como se describe a continuación:

1. Utilice agua templada ligeramente jabonosa para la limpieza de las piezas del aparato;
2. aclare las piezas cuidadosamente y no utilice chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.
3. seque con cuidado todas las superficies utilizando material no abrasivo;
4. pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso alimentario por todas las

superficies de acero inoxidable, a fin de crear una película protectora en la superficie.

En el caso de aparatos con puertas y juntas de goma, deje la puerta ligeramente abierta para que pueda ventilarse o aplique talco de protección por todas las superficies de la junta de goma.

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.



Para comprobar que el aparato se encuentra en las condiciones técnicas óptimas, será necesario someterlo al menos una vez al año a operaciones de mantenimiento, que deberá realizar un técnico autorizado por el servicio técnico.



CAMBIO DEL TIPO DE GAS

6.

CONTROL DE LA PRESIÓN DINÁMICA EN LA ENTRADA/

Véase cap. 5/ Detección de la presión de entrada del gas.

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL INYECTOR



Si la presión medida es inferior al 20% con respecto a la presión de entrada, suspenda la instalación y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado



Si la presión medida es superior a la presión de entrada, interrumpa la instalación y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO - VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REF. g)

1. Cierre la llave de paso en la entrada del aparato.
2. Si fuese necesario, desmonte la bu-

jía incandescente para evitar dañarla durante la sustitución del inyector (Fig. 2).

3. Desatornille la tuerca y desmonte el inyector piloto (el inyector está enganchado en el bicono - Fig. 2).

4. Sustituya el inyector piloto (Fig. 1) por el correspondiente para el gas seleccionado en función de lo indicado en la tabla de referencia.

5. Atornille la tuerca con el inyector nuevo (Fig. 2).

6. Vuelva a montar la bujía incandescente (Fig. 2).

7. Encienda el quemador piloto para comprobar que no haya pérdidas de gas.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO - VER SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. S) - SOLO PARA FRVG7..9..

1. Cierre la llave de paso aguas arriba del aparato.
2. Si es necesario, desmonte la bujía para evitar dañarla al reemplazar el inyector (Fig. 2).

3. Desenroscar la tuerca y desmontar el inyector piloto (el inyector está enganchado al bicono - Fig. 3).
4. Reemplace el inyector piloto (Fig. 1) con el correspondiente al gas elegido como se indica en la tabla de referencia.
5. Atornillar la tuerca con el inyector nuevo (Fig. 3).
6. Vuelva a montar la bujía incandescente (Fig. 2).
7. Encienda el quemador piloto para comprobar si hay fugas de gas.



Compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR - VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REF. h)

1. Cierre la llave de paso en la entrada del aparato.
2. Desatornille el inyector de su ranura (Fig. 3).
3. Sustituya el inyector por el correspondiente para el gas seleccionado según la Tabla de referencia.
4. Atornille bien el inyector en su ranura correspondiente.

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR - VER SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. T) - SOLO PARA FRVG7..9..

1. Cierre la llave de paso aguas arriba del aparato.
2. Desenroscar el inyector de su alojamiento (Fig. 3).
3. Reemplace el inyector con el correspondiente al gas seleccionado como se indica en la tabla de referencia.
4. Atornillar bien el inyector en su asiento.



Compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes

AJUSTE DEL QUEMADOR PRINCIPAL - VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REF. h)

Para el ajuste del aire principal:

1. Desatornille el tornillo de bloqueo (Fig. 1).
2. Cuando sea necesario, ajuste la distancia (X) mm del casquillo correspondiente para el gas previamente seleccionado (consulte la Tabla del gas de referencia).



Bloquee el casquillo con el tornillo y coloque un sello de detección-manipulación en el mismo



Antes de comenzar las operaciones, consulte la "Información general de seguridad".

1. Desmonte el salpicadero y las perillas
2. Abra la(s) puerta(s) del equipo
3. Vacíe los depósitos (véase cap. 8 / Drenaje del aceite) y extraiga, si lo hubiere, el recipiente de recogida de aceite para facilitar las operaciones.

SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

1. Retire el termopar de la válvula y del grupo piloto
2. Desconecte las conexiones del termostato de seguridad
3. Monte el termopar nuevo y atornille las conexiones

SUST. DE LA BUJÍA 1. Desconecte el cable de alta tensión de la bujía / 2. Desenrosque la tuerca / 3. Vuelva a montar la bujía nueva / 4. Conecte el cable de alta tensión

SUST. DEL PIEZOELÉCTRICO

1. Desconecte el cable del encendedor del piezoeléctrico / 2. Desmonte el encendedor que desea sustituir / 3. Vuelva a montar el nuevo encendedor del piezoeléctrico

SUSTITUCIÓN DE LA VÁLVULA

1. Retire el portalámparas y la bombilla
2. Desenrosque el termopar y las conexiones de entrada / salida del gas
3. Retire la perilla y los tornillos de fijación de la válvula
4. Quite la cubierta de plástico
5. Monte la nueva válvula y las piezas retiradas
6. Restablezca las conexiones

SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR

1. Desenrosque la fijación del soporte y la conexión de la fuente de alimentación
2. Retire el quemador
3. Desmonte el venturi y la boquilla del quemador que desea sustituir

4. Monte el venturi y la boquilla en el nuevo quemador
5. Coloque el nuevo quemador correctamente
6. Vuelva a atornillar y restablezca las conexiones

SUSTITUCIÓN DE TERMOSTATOS

1. Retire la cubeta del depósito
2. Desatornille el soporte y retire el termostato
3. Desconecte los cables eléctricos
4. Atornille el nuevo termostato al soporte y restablezca las conexiones
5. Coloque la bombilla nueva en su soporte

SUSTITUCIÓN DE LA LLAVE DE PASO DEL ACEITE

1. Desatornille la fijación de la varilla de la llave de paso y retírela
2. Desatornille la llave de paso
3. Retire, si lo hubiere, la manija suministrada y coloque el sellador de roscas en la nueva llave de paso
4. Monte la llave de paso nueva
5. Vuelva a atornillar y restablezca las conexiones



Cada vez que se interviene en los componentes, compruebe, si fuese necesario, la retención del gas con los instrumentos pertinentes y vuelva a colocar las piezas previamente retiradas en el orden correcto



ESPECIFICO PARA FRVG7../9..



Antes de comenzar las operaciones, consulte la "Información general de seguridad".

1. Desmonte el salpicadero y las perillas
2. Abra la(s) puerta(s) del equipo
3. Vacíe los depósitos (véase cap. 8 / Drenaje del aceite) y extraiga, si lo hubiere, el recipiente de recogida de aceite para facilitar las operaciones.

SUST. DE LA BUJÍA1. Desconecte el cable de alta tensión de la bujía / 2. Desenrosque la tuerca / 3. Vuelva a montar la bujía nueva / 4. Conecte el cable de alta tensión

SUSTITUCIÓN DE LA VÁLVULA (VER APARTADO ILUSTRACIONES - REF. U)

1. Desenrosca las conexiones de entrada/salida de gas
2. Retire los tornillos de fijación de la válvula.
3. Desenrosca el tapón de regulación del caudal (fig.1)
4. Apriete completamente el tornillo interno (fig.2)
5. Enrosca el tapón de cierre (fig.1)
6. Montar la válvula nueva y las piezas desmontadas
7. Restaurar conexiones

SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR

1. Desenrosque la fijación del soporte y la conexión de la fuente de alimentación

2. Retire el quemador
3. Desmonte el venturi y la boquilla del quemador que desea sustituir
4. Monte el venturi y la boquilla en el nuevo quemador
5. Coloque el nuevo quemador correctamente
6. Vuelva a atornillar y restablezca las conexiones

SUSTITUCIÓN DE TERMOSTATOS

1. Retire la cubeta del depósito
2. Desatornille el soporte y retire el termostato
3. Desconecte los cables eléctricos
4. Atornille el nuevo termostato al soporte y restablezca las conexiones
5. Coloque la bombilla nueva en su soporte

SUSTITUCIÓN DE LA LLAVE DE PASO DEL ACEITE

1. Desatornille la fijación de la varilla de la llave de paso y retírela
2. Desatornille la llave de paso
3. Retire, si lo hubiere, la manija suministrada y coloque el sellador de roscas en la nueva llave de paso
4. Monte la llave de paso nueva
5. Vuelva a atornillar y restablezca las conexiones



Cada vez que se interviene en los componentes, compruebe, si fuese necesario, la retención del gas con los instrumentos pertinentes y vuelva a colocar las piezas previamente retiradas en el orden correcto



INSTRUCCIONES DE USO

UBICACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES - VÉASE LA SECC. ILUSTRACIONES - REF. i). La disposición mostrada en las figuras es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

1. Tapa
2. Cesta
3. Cubeta de cocción
4. Ranura para el control de la llama piloto
5. Grupo de encendido, (consulte Modalidades y funcionamiento de los mandos giratorios [selectores], las teclas y los indicadores luminosos).
6. Válvula de descarga del aceite de la cubeta de cocción
7. Recipiente para la recogida del aceite usado

MODALIDADES Y FUNCIÓN DE LOS MANDOS GIRATORIOS, LAS TECLAS Y LOS INDICADORES LUMINOSOS / VÉASE LA SECC. ILUSTRACIONES - REF. i). La descripción es meramente indicativa y puede sufrir variaciones.

- ① BOTÓN PIEZOELÉCTRICO

(GAS). Cumple una única función: Al pulsarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.

- ② PERILLA DEL TERMOSTATO (GAS). Cumple dos funciones:

1. Introducir el gas en el circuito de encendido del quemador.
2. Regular la temperatura.

③ TECLA DE INTRODUCCIÓN DEL GAS EN LA LLAMA PILOTO (GAS): Pulsado introduce gas en el circuito de encendido para la llama piloto. TECLA DE APAGADO GENERAL: Al pulsarlo se detiene el suministro de gas a la llama piloto.

SOLO PARA VERSIONES "N"

④ PERILLA DE ENCENDIDO Y TERMOSTATO. Realiza tres funciones diferentes: 1. Inicio/Parada de la tensión eléctrica en el interior del circuito. / 2. Regulación de la temperatura de funcionamiento. / 3. Iniciar/Detener la fase de calentamiento.

5 **VÁLVULA DE ENCENDIDO Y APAGADO.** Realiza tres funciones diferentes:

1. Encendido piezoeléctrico: Introduce gas y produce la chispa de encendido en la llama piloto.
2. Encendido del quemador: Introduce gas en el circuito de calefacción.
3. Posición cero: detiene el flujo de gas a la llama del piloto.

6 **INDICADOR DE LUZ ROJA:** El indicador, cuando está presente, depende del uso de la perilla del termostato. La iluminación del indicador indica una fase de calentamiento.

SOLO PARA VERSIONE FRVG7../9..

7 **PERILLA DE ENCENDIDO Y TERMOSTATO.**

Realiza tres funciones diferentes:

1. Inicio/Parada de la tensión eléctrica en el interior del circuito.
2. Encendido Piezoeléctrico y Quemador: produce la chispa de encendido en la llama piloto e introduce gas en el circuito de calefacción
3. Regulación de la temperatura de funcionamiento.
4. Posición cero: detiene el flujo de gas a la llama del piloto.

8 **INDICADOR DE LUZ ROJA:** El indicador depende del uso de la perilla del termostato. La iluminación del indicador indica una fase de calentamiento.

PUESTA EN MARCHA DE LA PRODUCCIÓN



Antes de comenzar las operaciones, consulte la "Información general de seguridad/Riesgos residuales"



Antes de continuar con las operaciones, consulte "Puesta en funcionamiento diaria".



Ponga en funcionamiento el aparato solo después de haber llenado hasta el nivel adecuado con aceite/grasa la cubeta de cocción. Cualquier otro uso se considera un uso inadecuado y, por consiguiente, peligroso.



Un exceso de aceite/grasa dentro de la cubeta de cocción puede provocar un desbordamiento, permaneciendo el riesgo residual de quemaduras. **Respete durante la carga, el nivel de Min. y Máx. suministrado en la cubeta de cocción.**



La ausencia de aceite dentro de la cubeta de cocción con el aparato en funcionamiento puede ser causa de un riesgo residual de incendio.



Durante el uso, se recomienda: no verter sales o aromas ni nada dentro de la cubeta de cocción, así como no cubrir la cubeta de cocción con tapas u otros para evitar que la condensación gotee dentro de la cubeta de cocción.



ATENCIÓN - El funcionamiento del equipo con un nivel de aceite por debajo de la muesca de seguridad (ver sección ILL - REF r) puede provocar un riesgo residual de incendio. Durante el funcionamiento, el nivel de aceite/grasa en el compartimento de cocción debe permanecer dentro de los límites indicados.



No utilice grasa/aceite viejo (peligro de aumentar el punto de inflamación y sobrecalentamiento)

CARGA DE ACEITE/GRASA EN LA CUBETA DE COCCIÓN - véase

secc. ILUSTRACIONES - REFERENCIA m)

El aparato puede disponer de una o de varias compuertas. Abra la puerta y controle que la válvula de descarga del aceite/grasa esté en la posición "Cerrado" (Fig. 1).

Vierta el producto utilizado para la elaboración (aceite y/o grasa) dentro de la cubeta de cocción respetando el nivel mínimo/máximo indicado en la propia cubeta de cocción (Fig. 2).



El nivel del aceite a la máxima temperatura aumenta aproximadamente 1 cm con respecto al nivel en frío



Utilizando grasa (manteca de cerdo, etc.) en estado sólido, es necesario, durante el encendido, regular al mínimo el termostato para permitir una disolución lenta y gradual del producto en el interior de la cubeta de cocción.



La cantidad máxima de aceite/grasa (lardo o similar) dentro del recipiente debe ser: - p.ej. FRG7...T unos 8 Kg / FRG7... unos 13 kg / FRG9... unos 16,5 kg/FRVG74 unos 12,5 Kg/ FRVG94 unos 18,5 Kg

ENCENDIDO / APAGADO - véase secc. IL. - REF. n)



El aparato se debe encender solo después de haber cargado el aceite/la grasa dentro de la cubeta de cocción. **No la encienda en seco** (con la cubeta de cocción vacía). **No rellenar** el nivel del aceite/grasa cuando el aparato está en funcionamiento.



Durante el uso, no deje el equipo desatendido



Al encender el equipo por primera vez, espere a que el aire que se pueda formar dentro del circuito de gas salga completamente de la tubería.

Para iniciar la cocción haga lo siguiente:

1. Gire la perilla del termostato hasta el símbolo piezoeléctrico (Fig. 3 C).
2. Presione a fondo durante 20" la tecla de introducción de gas a la llama piloto (Fig. 3 A) y, simultáneamente, pulse la tecla de encendido piezoeléctrica (Fig. 3 B) hasta que se encienda la llama piloto. **La llama piloto se ve por el orificio interno en la encimera del horno. (Part. E)**



Si tras 20" la llama piloto se apaga, repita la operación. Si la llama piloto no se mantiene encendida, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica.

Una vez finalizadas las operaciones para encender la llama piloto, gire la perilla del termostato a las posiciones de 1 a 8 para configurar la temperatura de funcionamiento deseada (Fig. 3 C).

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

SOLO PARA VERSIONES "N"

Para iniciar el proceso de cocción, proceda de la siguiente manera:

1. Gire la perilla del termostato a la temperatura deseada (Fig. 7 A).
2. Gire la perilla de la válvula hasta el símbolo piezoeléctrico (Fig. 7 C)
3. Presione a fondo el botón de introducción de gas de la llama piloto du-

rante 20" y simultáneamente presione varias veces el botón de encendido piezoeléctrico (Fig. 7B) hasta que se encienda la llama piloto. La llama piloto es visible a través del orificio en el tablero (Part. E)

Si después de 20" la llama piloto se apaga, repetir la operación. Si la llama piloto no permanece encendida, contacte con el centro de asistencia técnica.

SOLO PARA VERSIONES FRVG7../9..


Para iniciar el proceso de cocción, proceda de la siguiente manera:

1. Gire la perilla del termostato a la temperatura deseada (Fig. 8 A). La válvula iniciará ciclos de encendido de la llama piloto y luego de los quemadores.
2. Controlar el encendido del quemador encendiendo el piloto (fig.8 B)

Si después de unos 10 intentos la llama del piloto no se enciende, la válvula se bloqueará. En caso de bloqueo, gire el mando del termostato a la posición "0" y repita la operación desde el punto 1.

Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica.

CARGA/DESCARGA DEL PRODUCTO - véase secc. IL - REF. n)

 La cantidad de producto dentro del recipiente no debe ser superior a los 3/4 de la capacidad del mismo (Cesta Fig.4). Por ejemplo:
patatas fritas (6x6 mm) 1Kg FRG7...T / 1,5 kg FRG7... / 2,5 kg FRG9... /1,250 Kg FRVG74 / 2,5 Kg FRVG94



Espera hasta que se alcance la temperatura deseada antes de introducir la cesta en la cubeta de cocción.



El producto destinado a la cocción debe sumergirse completamente en el aceite dentro de la cubeta de cocción.



ESTÁ prohibido el uso de alimentos demasiado húmedos y de gran tamaño (riesgo de ebullición repentina)

Los productos que se desean cocinar deben depositarse en los recipientes específicos correctamente colocados en la cubeta de cocción.

Una vez terminadas las operaciones de llenado de la cesta fuera del área del aparato, introduzca lentamente la cesta en la cubeta de cocción colocándola en su ranura (Fig. 5).

Una vez concluido el proceso de cocción, extraiga el recipiente de la cubeta de cocción (Fig.6) colocándolo en un lugar preparado previamente para depositarlo.

Al terminar las operaciones de descarga del producto, proceda con una nueva carga o con las operaciones descritas en "Puesta fuera de servicio".

PUESTA FUERA DE SERVICIO véase secc. IL - REF. i)

Una vez concluido el ciclo de trabajo, pulse el botón "D" (Fig. 3) para apagar el aparato.

Los indicadores luminosos (de estar presentes) deben permanecer apagados.



El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos; consulte el aptdo. "Mantenimiento".

Si es necesario, cierre la cubeta de

cocción con las tapas correspondientes; como alternativa, realice en secuencia las operaciones de:

- Descarga del aceite usado.
- Mantenimiento ordinario.

DESCARGA DEL ACEITE USADO véase secc. ILUSTRACIÓN REF. o)



Durante la descarga de los aceites usados, existe el riesgo residual de quemaduras; este riesgo puede producirse con el contacto accidental con aceite tratado a temperaturas elevadas.



Antes de realizar las operaciones, espere hasta que la temperatura del aceite presente en la cubeta de cocción se enfríe



Extraiga los recipientes utilizados en la elaboración del producto de la cubeta de cocción.



La capacidad del recipiente de recogida de aceites usados es limitada; en la operación de descarga del aceite de la cubeta de cocción es obligatorio controlar el llenado del recipiente.



Versión TOP / Inserte completamente la extensión suministrada en el tubo de drenaje de aceite (Fig. 12)



Versión TOP / Colocar un contenedor (adecuado en cuanto a material y capacidad) y proceder a la descarga.



Para un desplazamiento seguro, realice una carga que no supere los 3/4 de la capacidad total del recipiente de recogida del aceite.

Abra la puerta del aparato y compruebe la presencia del recipiente de recogida bajo la válvula de descarga (Fig. 7).

Tras haber comprobado que el recipiente (Vacío) se encuentra en su ranura, abra la válvula de descarga (Fig. 8) y deje que fluya el aceite usado por la cuba de cocción hasta llegar al interior del recipiente de recogida.

Para un desplazamiento seguro, realice una carga que no supere los 3/4 de la capacidad total del recipiente de recogida del aceite. Cierre la válvula (Fig. 9).

Extraiga de su asiento el recipiente y vacíelo siguiendo los procedimientos de eliminación vigentes en el país de uso (Fig. 10). Al concluir las operaciones, vuelva a colocar el recipiente vaciado en su ranura.

Repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo la cuba de cocción.

Cierre la puerta del aparato
Cierre las llaves de red situadas en la entrada del aparato (gas - hídrica - eléctrica).

Asegúrese de que el aparato y los recipientes utilizados estén completamente limpios y desinfectados; consulte el capítulo "Mantenimiento".



MANTENIMIENTO ORDINARIO

9.

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES



Antes de continuar, consulte el aptdo. 2 y el capítulo 5.



Si el equipo está conectado a una chimenea, el tubo de descarga se debe limpiar según lo establecen las disposiciones específicas del país (para obtener información al respecto, contacte con el propio instalador).





El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimentario; manténgalo siempre limpio, así como todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.





Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse duran


OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES


 Antes de continuar, consulte el apdo. 2 y el capítulo 5.


 Si el equipo está conectado a una chimenea, el tubo de descarga se debe limpiar según lo establecen las disposiciones específicas del país (para obtener información al respecto, contacte con el propio instalador).


 El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimentario; manténgalo siempre limpio, así como todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.


 Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal del aparato, lo que puede crear situaciones de peligro. El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos.


 El efecto químico de la sal y/o el vinagre u otras sustancias que contienen cloruros, puede causar a largo plazo, corrosión dentro de la superficie de cocción. Si el equipo entra en contacto con sustancias de este tipo, deberá lavarlo minuciosamente con un detergente específico, aclararlo con abundante agua y secarlo con cuidado.


 Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no dañarlas, especialmente, evite utilizar productos corrosivos; no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.

 El detergente líquido para limpiar la superficie de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, libre de cloruros/amoniaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).






 Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados y use un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).

 En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.

 Espere a que baje la temperatura del aparato y de todas sus partes, para que el operador no sufra quemaduras

 Una vez realizadas estas operaciones, vuelva a colocar las piezas previamente limpiadas y desmontadas en sus asientos.

LIMPIEZA DIARIA

   Quite cualquier objeto que haya en la cubeta de cocción. Descargue el aceite presente en la cubeta de cocción   (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

Con un vaporizador normal pulverice

ES

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

Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no use chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.

Deje salir el agua por la cubeta de cocción utilizando la válvula de descarga (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

Al finalizar las operaciones descritas, cierre la válvula de descarga

Seque bien y cuidadosamente la cubeta de cocción con una bayeta no abrasiva. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Una vez finalizadas las operaciones, vuelva a colocar las piezas retiradas en sus ranuras correspondientes.

LIMPIEZA PARA LA PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

Véase el Cap. 5 / Operaciones para la Puesta fuera de servicio / Puesta fuera de servicio prolongada

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.

TABLA RESUMEN/OPERACIONES - INTERVENCIÓN - FRECUENCIA



Antes de continuar, lea el cap. 2 "Tareas y cualificaciones"

En caso de que se produzca una avería, el operador genérico realiza una primera revisión y, si está habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato.



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y cierre todas las llaves de alimentación; posteriormente, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.



El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operador genérico no haya podido identificar la causa del problema, o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.



Si el cable de alimentación se daña, contacte con el servicio de atención al cliente autorizado para su sustitución.

OPERACIONES PARA REALIZAR		FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza del aparato/ Limpieza de las piezas en contacto con alimentos	Diaria
	Limpieza de los recipientes y filtros	Diario / Cuando sea necesario
	Limpieza para la primera puesta en marcha	En el momento de la entrega del aparato y tras la instalación
	Limpieza de la chimenea	Anual
	Control del termostato	Anual
	Control / Sustitución de los tubos de suministro del gas	Cuando sea necesario

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Siempre que el equipo no funcione correctamente, trate de resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
El equipo de gas no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> - La llave de paso de la red está cerrada - Presencia de aire en la tubería 	<ul style="list-style-type: none"> - Abra la llave de paso de la red - Repita las operaciones de encendido
Hay manchas en la cubeta de cocción	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad del agua - Detergente de mala calidad - Enjuague insuficiente 	<ul style="list-style-type: none"> - Filtre el agua (véase descalcificador) - Utilice el detergente recomendado - Repita el enjuague
El piloto no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Controle el circuito del encendedor piezoeléctrico • El piloto está atascado • La llave de paso del gas está cerrada • La llave de paso del gas o el termostato está estropeado • Unidad de control bloqueada • Unidad de control dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituya el cable, la bujía o el piezoeléctrico • Sustituya/limpie la boquilla del piloto • Abra la llave de paso del gas • Sustituya la llave de paso o el termostato (véase el cap. 7 Sustitución de los componentes) • Restablezca la unidad de control girando la perilla a "0" • Reemplace la unidad de control.
El piloto se enciende, pero la llama no se mantiene encendida	<ul style="list-style-type: none"> • Termopar estropeado • Intervención del termostato de seguridad • Válvula de gas estropeada 	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituya el termopar • Rearme el termostato de seguridad • Sustituya la válvula del gas
La freidora no fríe correctamente	<ul style="list-style-type: none"> • Problemas con las presiones del gas • Colocación de la bombilla en el termostato de la válvula del gas • Válvula del gas/ termostato 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la presión del gas en la boquilla • Coloque la bombilla en la posición correcta • Compruebe con un termómetro externo la temperatura del aceite en la cubeta, si no es correcta, sustituya la válvula/ termostato
Se apaga la llama del quemador durante el funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Problemas de presión del gas • Aire primario no adecuado • Boquillas inadecuadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la presión dinámica del gas (todas las máquinas encendidas) • Regule el aire primario • Sustituya las boquillas

ES



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y cierre todas las llaves de alimentación; a continuación, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.



PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE DEL EQUIPO



Es obligatorio eliminar los materiales de acuerdo con la legislación vigente en el país de desguace del aparato

En virtud de las directivas (véase secc. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su embalaje, indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos. La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil debe organizarla y gestionarla el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de las multas administrativas previstas por la normativa vigente.



La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe realizarlas personal cualificado, ya sea eléctrico o mecánico, que deberá utilizar los equipos de protección individual adecuados para las operaciones que deben realizarse, como guantes de protección, calzado de seguridad, cascos y gafas de protección.



Antes de comenzar con el desmontaje, es necesario dejar

alrededor del aparato un espacio suficientemente amplio y recogido que permita realizar todos los movimientos necesarios sin peligro

ES necesario:

- Desconectar el suministro de electricidad de la red eléctrica.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Retirar los cables eléctricos que salen del aparato.
- Cerrar el grifo de suministro de agua (válvula de red) de la red hídrica.
- Desconectar y quitar los tubos de la instalación hídrica del aparato.
- Desconectar y quitar el tubo de desagüe de aguas sucias.



Después de realizar estas operaciones, podría formarse una zona mojada alrededor del aparato, por lo que antes de continuar con las siguientes operaciones deben secarse las zonas mojadas

Tras restablecer la zona operativa según la descripción, será necesario:

- Desmontar los paneles de protección.
- Desmontar las partes principales del aparato.
- Separar las partes del aparato de acuerdo con su naturaleza (p. ej. materiales metálicos, eléctricos, etc.) y llevarlas a los centros de recogida diferenciada.

ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS



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


La eliminación abusiva de residuos se castiga con multas reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se produce la infracción.





INHALT


- 1-2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEITSHINWEISE
3. AUFSTELLUNG UND HANDLING
4. ENERGIE- UND WASSERANSCHLÜSSE
5. ARBEITEN BEI DER INBETRIEBNAHME
6. UMRÜSTUNG DER GASART
7. AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN
8. BEDIENUNGSANLEITUNG
9. WARTUNG
10. ENTSORGUNG
11. TECHNISCHE DATEN / ABBILDUNGEN


BESCHREIBUNG DER PIKTOGRAMME

 **Gefahrenhinweise.** Unmittelbare Gefahr, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte. Möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte.


 Gefährliche Spannung! Vorsicht! Lebensgefahr! Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.


 Gefahr durch hohe Temperaturen, Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 Gefahr durch Austreten von Stoffen mit hohen Temperaturen. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 Quetschgefahr der Gliedmaßen während des Handlings und/oder Positionierens. Nichtbeachtung kann

zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 **Verbote.** Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Es ist dem Betriebspersonal verboten, Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, welche qualifizierten und autorisierten Technikern vorbehalten sind. Es ist dem Fachpersonal verboten, Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

 **Pflichten.** Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor der Durchführung von Arbeiten jeder Art.



Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung des Geräts, wenn dies für eine sichere Tätigkeit erforderlich ist.



Verpflichtung zum Tragen einer Schutzbrille.



Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen.



Verpflichtung zum Tragen eines Schutzhelms.



Verpflichtung zum Tragen von Sicherheitsschuhen.



Weitere Hinweise. Beschreibung der richtigen Vorgehensweise. Nichtbeachtung kann eine gefährliche Situation hervorrufen.



Tipps und Tricks für ein korrektes Vorgehen.



Fachpersonal (qualifizierter Techniker) / Für das Handling, den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Wartung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts geschultes und autorisiertes Personal.



„Gewöhnlicher“ Bediener (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben) Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.



Erdungssymbol.



Symbol zum Anschluss an das Potentialausgleichssystem.



Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Abfällen.



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

1.

VORWORT / Übersetzung der Originalanleitung. Dieses Dokument wurde in der Landessprache des Herstellers (Italienisch) erstellt. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind zur ausschließlichen Verwendung durch den berechtigten Bediener des Geräts bestimmt.

Die Bediener müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtung-Verbot-Gefahr) sind in den entsprechenden Kapiteln der behandelten Themen enthalten. Dieses Dokument

darf ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht zur Einsicht an Dritte weitergegeben werden. Der Text darf ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht in anderen Veröffentlichungen verwendet werden.

Die Verwendung von: Abbildungen/ Fotografien/ Zeichnungen/ Schaltplänen innerhalb des Dokuments dient nur zur Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, dies zu kommunizieren.

ZWECK DES DOKUMENTS / Jede

Interaktion zwischen dem Bediener und dem Gerät während des gesamten Lebenszyklus des Geräts wurde sowohl während der Konstruktion als auch bei der Erstellung dieses Dokuments sorgfältig analysiert. Wir hoffen deshalb, dass diese Dokumentation dazu beitragen wird, die charakteristische Leistungsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Wenn man sich strikt an die darin enthaltenen Anweisungen hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

WIE MAN DAS DOKUMENT LIEST / Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, welche thematisch alle Informationen enthalten, die zur sicheren Verwendung des Geräts notwendig sind. Jedes Kapitel ist in Absätze unterteilt; jeder Absatz kann eine betitelte Erläuterung mit Untertiteln und Beschreibungen enthalten.

AUFBEWAHRUNG DES DOKUMENTS / Das vorliegende Dokument sowie der restliche Inhalt des Umschlags ist integraler Bestandteil der Erstbelieferung und ist daher während der gesamten Nutzdauer des Geräts aufzubewahren und entsprechend zu verwenden.

ZIELGRUPPEN / Dieses Dokument ist konzipiert für :

- **Fachpersonal** (qualifizierter und autorisierter Techniker), d.h. alle Personen, die befugt sind, das Gerät zu bewegen, transportieren, installieren, warten, reparieren und verschrotten.
 - „**Gewöhnlicher Bediener**“ (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben). Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) auszuführen.

PROGRAMM ZUR SCHULUNG DER BEDIENER / Auf ausdrückli-

che Anfrage ist es möglich, eine Schulung für Bediener durchzuführen, die mit der Bedienung, Installation und Wartung der Geräte befasst sind, entsprechend den in der Auftragsbestätigung beschriebenen Modalitäten.

VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN

/ Vorbehaltlich eventuell abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- Vorbereitung der Räume (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Glatter, rutschfester Boden;
- Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation des Geräts unter Beachtung der im Layout angegebenen Abmessungen (Fundamentplan);
- Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (z.B. Stromnetz, Wasserversorgung, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorbereitung der elektrischen Anlage in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden rechtlichen Vorschriften;
- Ausreichende Beleuchtung in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden Vorschriften;
- Alle Sicherheitseinrichtungen vor und nach den Energieversorgungsleitungen (Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen, Erdungs- und Potentialausgleichssysteme, Sicherheitsventile, usw.), die nach den im Installationsland geltenden Rechtsvorschriften erforderlich sind;
- Erdungsanlage in Übereinstimmung mit den am Installationsort geltenden Bestimmungen;
- Ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

LIEFERUMFANG / Der Lieferumfang variiert je nach Bestellung.

- Gerät
- Abdeckung(en) / Deckel
- Metallkorb / Metallkörbe

- Korbgestell
- Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).
- Vom Hersteller gelieferter Bausatz zur Umrüstung der Gasart

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG / Dieses Gerät ist für die gewerbliche Verwendung konzipiert. Der Einsatz des in diesem Dokument beschriebenen Geräts wird als „bestimmungsgemäße Verwendung“ angesehen, wenn es zum Garen oder Regenerieren von Lebensmitteln verwendet wird; jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Verwendung“ und daher als gefährlich angesehen. Die Geräte sind für den gewerblichen Einsatz (z. B. in Küchen von Restaurants, Mensen, Krankenhäusern etc.) und in Unternehmen (z. B. Bäckereien, Metzgereien etc.) ausgelegt, jedoch nicht für eine unterbrechungsfreie Massenproduktion von Lebensmitteln. Das Gerät muss gemäß den vertraglich festgelegten Bedingungen verwendet werden, und innerhalb der in den jeweiligen Absätzen festgesetzten Kapazitätsgrenzen. **Nur vom Hersteller geliefertes Originalzubehör und Originalersatzteile verwenden, um die Konformität mit den Rechtsvorschriften zu bewahren.**

ZULÄSSIGE BETRIEBSBEDINGUNGEN / Das Gerät wurde ausschließlich für den Betrieb im Innenraum innerhalb der vorgeschriebenen technischen Grenzen und Kapazitätsgrenzen konzipiert. Um einen optimalen Betrieb und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden. Das Gerät muss an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem sowohl der normale Betrieb als auch die routinemäßigen und außerordentlichen Wartungsarbeiten erfolgen können. Der Arbeitsplatz für etwaige Wartungs-

eingriffe muss so eingerichtet werden, dass die Sicherheit des Bedieners nicht gefährdet wird. Die Räumlichkeiten müssen außerdem folgende Anforderungen für die Installation erfüllen:

- Maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80 %;
- Mindesttemperatur für Kühlwasser > + 10°C;
- Der Fußboden muss rutschfest sein und das Gerät muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- Die Räumlichkeiten müssen mit einer Lüftungsanlage und Beleuchtung gemäß der im Land des Betreibers geltenden Vorschriften ausgestattet sein;
- Der Raum muss einen Abwasseranschluss sowie Schalter und Absperrhähne besitzen, wodurch jeglicher Rückfluss in das Gerät ausgeschlossen werden kann;
- Die das Gerät umgebenden Wände/Oberflächen müssen feuerfest und/oder vor möglichen Wärmequellen isoliert sein.

ABNAHMEPRÜFUNG UND GARANTIE /

Abnahme: Das Gerät wurde vom Hersteller während der verschiedenen Montageschritte in der Produktionsstätte eingehend geprüft. Alle Prüferzertifikate werden dem Kunden auf Anfrage zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantie ist 12 Monate ab dem Rechnungsdatum des Geräts gültig, diese Dauer kann nicht verlängert werden. Diese umfasst die defekten Teile, Transport und Austausch gehen zu Lasten des Käufers. Elektrische Teile, Zubehör und andere abnehmbare Gegenstände sind von der Garantie ausgenommen. Die Arbeitskosten, die sich aus dem Einsatz der vom Hersteller autorisierten Fachkräfte beim Kunden zur Beseitigung von Mängeln im Rahmen der Garantie ergeben, gehen zu Lasten des Händlers.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Utensilien und Verbrauchsmateria-

lien, die vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert wurden. Für Schäden durch regelmäßige Wartung oder unsachgemäße Installation kann keine Garantie gewährt werden. Die Garantie gilt nur gegenüber dem ursprünglichen Käufer. Der Hersteller übernimmt die Verantwortung für das Gerät in seiner ursprünglichen Konfiguration und nur für die ersetzten Originalersatzteile. Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, sowie für Schäden aufgrund von Tätigkeiten, die nicht in dieser Anleitung vorgesehen oder nicht zuvor vom Hersteller genehmigt wurden.

DIE GARANTIE ERLISCHT IN FOLGENDEN FÄLLEN /

• Durch den Transport „ab Werk“ (EXW) und/oder das Handling hervorgerufene Schäden. Sollte dies der Fall sein, muss der Kunde den Händler und den Spediteur informieren (z.B. per E-Mail und/oder Internetseite) und den Vorfall auf den Transportunterlagen vermerken. Das zur Installation des Geräts autorisierte Fachpersonal beurteilt auf Grund-

lage des Schadens, ob eine Installation erfolgen kann. Die Garantie erlischt ebenfalls bei Vorliegen von:

- Schäden aufgrund fehlerhafter Installation.
- Schäden durch verschlissene Teile aufgrund unsachgemäßer Nutzung.
- Schäden aufgrund des Einsatzes von nicht originalen Ersatzteilen.
- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlender Wartungsarbeiten.
- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Verfahren, die im vorliegenden Dokument beschrieben sind.

DE

GENEHMIGUNG /

Unter Genehmigung versteht sich die Erlaubnis zum Durchführen einer Tätigkeit im Zusammenhang mit dem Gerät. Die Genehmigung wird von demjenigen erteilt, der für das Gerät verantwortlich ist (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Fachhändler und/oder Inhaber der Betriebsräume).

TECHNISCHE DATEN und ABBILDUNGEN / Dieser Abschnitt befindet sich am Ende dieser Anleitung.



Jede technische Änderung hat Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts. Daher müssen diese Arbeiten vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Bei Erhalt der Ware muss vor der Benutzung geprüft werden, ob das Gerät und seine Komponenten (z. B. Stromversorgungskabel) unversehrt sind; sollten Schäden festgestellt werden, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen, sondern

müssen sich mit dem nächsten Servicecenter in Kontakt setzen.



Vor dem Ausführen jeglicher Arbeiten ist die Anleitung zu lesen.





Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf die persönliche Schutzausrüstung Richtlinien erlassen, an die sich die Bediener unbedingt halten müssen.


Geräuschpegel ≤ 70 dB





Verbot der Installation der Freistehende Geräte OHNE Kippenschutz (ZUBEHÖR). TOP-Versionen ausgeschlossen.


 Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen. **Es ist strengstens verboten, die am Gerät angebrachten Klebeschilder und Piktogramme zu manipulieren oder zu entfernen.**


 An den Anschlussleitungen (z.B. Wasser, Gas und Strom) müssen dem Gerät Vorrichtungen vorgeschaltet sein, mit deren Hilfe es möglich ist, die Zufuhr zu stoppen, wenn dies für das sichere Ausführen von Tätigkeiten erforderlich ist.

 Im Allgemeinen, schließen Sie das Gerät zuerst an die Wasserversorgung und den Abfluss an, danach an das Gasnetz. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass keine Leckagen vorhanden sind, können Sie das Gerät auch an das Stromversorgungsnetz anschließen.


 Das Gerät wurde nicht für den Einsatz in einem explosionsgefährdeten Bereich entwickelt, deshalb darf es in einer solchen Umgebung auf keinen Fall installiert oder verwendet werden.


 Positionieren Sie die gesamte Anlage unter Beachtung der Einbaumaße und Eigenschaften, die im entsprechenden Kapitel des vorliegenden Handbuches angegeben sind.


 Das Gerät ist als Einzelgerät konzipiert und nicht für den Einbau geeignet. / Das Gerät muss in gut belüfteten Räumen betrieben werden. / Die Abflüsse des Geräts müssen frei sein, d.h. sie dürfen nicht verstopft oder durch Fremdkörper blockiert sein.


 Das Gasgerät muss unter einer Abzugshaube positioniert werden, deren technische Merkmale, einschließlich der daran ange-

schlossenen Anlage, den im Land des Betreibers geltenden Vorschriften entsprechen müssen.


 Nachdem das Gerät an die Versorgungsquellen und an den Abfluss angeschlossen wurde, ist es ortsfest darf für die Nutzung oder die Wartung nicht mehr verschoben werden. Ein nicht ordnungsgemäßer Anschluss kann Gefahrensituationen auslösen.




 Falls vorhanden, muss der Abfluss des Geräts an das Abwassernetz offen, mit Steckmuffe, ohne Siphon, angeschlossen werden.


 Das Gerät darf nur für die angegebenen Zwecke verwendet werden. Jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Nutzung“ angesehen. In diesem Fall haftet der Hersteller nicht für daraus resultierende Personen- oder Sachschäden.

 Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtungen / Verbote / Gefahren) werden in einem gesonderten Kapitel zu diesen Themen erläutert.

 Die Öffnungen zur Entlüftung und/oder Wärmeabfuhr dürfen nicht blockieren werden.

 Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen.

   Trennen Sie jegliche Art von Versorgung (z.B. Wasser - Gas - Strom) vor dem Gerät, wenn Eingriffe unter sicheren Bedingungen ausgeführt werden müssen.

 Wenn im Inneren des Geräts Arbeiten (Anschluss, Inbetriebnahme, Kontrollen, usw.) durchgeführt werden müssen, muss es gemäß den Sicherheitsbedingungen vorbereitet werden (Demontage der Verkleidungen, Trennung des Strom-

anschlusses).



Das Gerät muss so aufgestellt und verwendet werden, dass das Wasser auf keinen Fall in Kontakt mit Fett und Öl gerät.

AUFGABEN UND ERFORDERLICHE QUALIFIKATIONEN DER BEDIENER



Es ist dem Fachpersonal und den Bedienern verboten, jegliche Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind für qualifiziertes technisches Fachpersonal bestimmt, das autorisiert ist, Handling-, Installations- und Wartungsarbeiten an den betreffenden Ausrüstungen durchzuführen.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind für „Gewöhnliche“ Bediener (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben) des Geräts bestimmt. Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) auszuführen.



Die Bediener und Verwender müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Die Tätigkeiten müssen unter Einhaltung der geforderten Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.



Der „gewöhnliche“ Bediener, darf erst nach erfolgter Installation des Geräts (Transport, Befestigung, Strom-, Wasser-, Gas- und Abwasseranschlüsse) durch einen Techniker an ihm arbeiten.

ARBEITSBEREICHE UND GE-

FAHRENZONEN / Um den Gesamtbereich und die entsprechenden Arbeitsbereiche besser definieren zu können, wurde folgende Klassifizierung vorgenommen:

- **Gefahrenzone:** Alle Bereiche innerhalb oder in der Nähe einer Maschine, in denen die Gegenwart einer exponierten Person ein Risiko für die Gesundheit und Sicherheit der Person darstellt.
- **Exponierte Person:** Jede Person, die sich ganz oder teilweise in einer Gefahrenzone aufhält.



Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss ein Sicherheitsabstand um das Gerät eingehalten werden, um die Sicherheit des Bedieners für den Fall unvorhergesehener Umstände gewährleisten zu können.

Gefahrenzonen sind außerdem /

- Alle Arbeitsbereiche innerhalb des Geräts.
- Alle Bereiche, die durch entsprechende Schutz- und Sicherheitssysteme geschützt sind, wie Sicherheitslichtschranken, Schutzbleche, verriegelte Türen, Schutzgehäuse.
- Alle Bereiche im Inneren der Steuereinheiten, Schaltschränke und Verteilerkästen.
- Alle Bereiche um das eingeschaltete Gerät, wenn die Sicherheitsabstände nicht eingehalten werden.

FÜR DIE INSTALLATION ERFORDERLICHE AUSRÜSTUNG /

Das autorisierte Fachpersonal muss im Allgemeinen mit folgendem Werkzeug und Zubehör ausgestattet sein, um das Gerät ordnungsgemäß installieren zu können:

- Schlitzschraubendreher, 3 und 8 mm und mittlerer Kreuzschlitzschraubendreher
- Einstellbare Rohrzange
- Zubehör für Gasanschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Elektrikerschere

- Zubehör für Wasseranschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Sechskantsteckschlüssel, 8 mm
- Gaslecksuchgerät
- Zubehör für Stromanschluss (Kabel, Klemmen, Industriestecker, usw.)
- Schraubenschlüssel, 8 mm
- Vollständiger Installationsbausatz (Elektro, Gas usw.)



Zusätzlich zu den angegebenen Werkzeugen ist auch eine Vorrichtung zum Heben des Geräts erforderlich: Diese Vorrichtung muss den geltenden Vorschriften für Hebezeuge entsprechen.

ANGABEN ZU RESTRISIKEN / Trotz Anwendung der Regeln für die „Gute Herstellungspraxis“ und Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen über Herstellung und Vertrieb dieses Produkts verbleiben noch „Restrisiken“, welche aufgrund der Art des Produkts nicht zu beseitigen sind. Diese Restrisiken umfassen:



RESTRISIKO STROMSCHLAG / Ein solches Risiko besteht bei Eingriffen an unter Spannung stehenden elektrischen und/oder elektronischen Einrichtungen.



RESTRISIKO VERBRENNUNGEN / Ein solches Risiko besteht bei versehentlicher Berührung von Materialien mit hohen Temperaturen.



RESTRISIKO VERBRENNUNGEN DURCH AUSTRETENDE STOFFE / Ein solches Risiko besteht bei versehentlicher Berührung von Materialien mit hohen Temperaturen. Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Feststoffen überfüllt sind, welche ihren Zustand unter Erwärmung verändern (Übergang vom festen in den flüssigen Zustand), und somit bei falscher Handhabung Brandwunden verursachen können. Während der Verarbeitung müssen die verwendeten Behälter auf einer gut überschaubaren Höhe platziert werden.



RESTRISIKO QUETSCHUNG VON GLIEDMASSEN / Ein solches Risiko besteht bei unbeabsichtigtem Kontakt zwischen den Teilen während der Positionierung, des Transports, der Lagerung, der Montage und der Verwendung der Geräte.



RESTRISIKO EXPLOSION / Ein solches Risiko besteht in folgenden Fällen:

- Gasgeruch im Raum;
- Verwendung des Geräts, wenn explosionsfähige Stoffe in der Luft vorhanden sind;
- Verarbeitung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen (wie Gläser und Dosen), wenn diese für den Zweck nicht geeignet sind;
- Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z. B. Alkohol).



RESTRISIKO BRAND / Ein solches Risiko besteht bei: Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten / Stoffen

VERFAHREN BEI GASGERUCH IN DER UMGEBUNG - S. ABSCHN. ABB - REF. a).



Bei Gasgeruch in der Umgebung müssen dringend die folgend beschriebenen Vorgehensweisen befolgt werden.

- Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr (Schließen Sie den Absperrhahn, siehe A).
- Lüften Sie sofort die Räumlichkeiten.
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät in der Umgebung (siehe B-C-D).
- Betätigen Sie kein Gerät, das Funken oder Flammen erzeugen kann (siehe B-C-D).
- Verwenden Sie ein Kommunikationsmittel, das außerhalb der Umgebung bedient wird, in der der Gasgeruch auftritt, um die jeweilige Einrichtung zu alarmieren (Gasversorgungsunternehmen und/oder Feuerwehr).



Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

VERPFLICHTUNGEN - VERBOT - TIPPS - EMPFEHLUNGEN



Bei Erhalt die Verpackung der Maschine öffnen und sicherstellen, dass die Maschine und ihr Zubehör während des Transports keine Schäden erlitten haben, ggf. unverzüglich dem Spediteur melden und die Installation nicht durchführen, sondern autorisiertes Fachpersonal hinzuziehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die während des Transports verursacht wurden.

SICHERHEIT BEIM HANDLING



Wenn die nachstehenden Anweisungen nicht eingehalten werden, kann dies zu gefährlichen Verletzungen führen.



Das für das Handling und die Montage des Geräts autorisierte Personal muss ggf. einen „Sicherheitsplan“ erstellen, um die Sicherheit der involvierten Personen zu gewährleisten. Des Weiteren müssen die gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien für bewegliche Baustellen streng und gewissenhaft eingehalten werden.



Es muss sichergestellt werden, dass die verwendeten Hebemittel in Bezug auf ihre Tragkraft geeignet sind und sich in einem guten Zustand befinden.



Die Tragkraft der verwendeten Hebemittel muss mindestens 20 % höher als das Gewicht des Geräts sein.



Beachten Sie vor dem Handling die Anweisungen auf der Verpackung und/oder am Gerät.



Prüfen Sie den Schwerpunkt, bevor Sie das Gerät anheben.



Heben Sie das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig an, um es verschieben zu können.



Während des Hebens und dem Handling des Geräts dürfen Sie sich nicht darunter aufhalten oder unten durchgehen.

HANDLING UND TRANSPORT - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ b).



Die Ausrichtung des verpackten Geräts muss den Piktogrammen und den Aufschriften auf der Außenverpackung beibehalten werden.

1. Positionieren Sie das Hebemittel; achten Sie dabei auf den Schwerpunkt der zu hebenden Last (siehe B-C).

2. Das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig anheben.

3. Positionieren Sie das Gerät am vorgesehenen Aufstellungsort

LAGERUNG / Die Lagerverfahren der Materialien müssen folgende Anforderungen erfüllen: Die Paletten, Container, Förderbänder, Fahrzeuge, Werkzeuge und Hubvorrichtungen müssen geeignet sein, um Schäden durch Vibrationen, Stöße, Abrieb, Korrosion, Hitze oder andere Zustände, die auftreten können, zu verhindern. Der Zustand der gelagerten Teile muss regelmäßig überprüft werden, um mögliche Schäden frühzeitig zu erkennen

ENTSORGEN DER VERPACKUNG



Die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften erfolgen und liegt im Aufgabenbereich des Empfängers.

1. Entfernen Sie der Reihe nach den oberen und seitlichen Kantenschutz.

2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3. Heben Sie das Gerät nur so weit

wie nötig an, um es von der Palette herunterzuheben.

4. Stellen Sie das Gerät am Boden ab.
5. Entfernen Sie das Hebemittel.
6. Entfernen Sie das gesamte Material vom Arbeitsbereich und entsorgen Sie es.



Nach dem Entfernen der Verpackung dürfen keine Anzeichen von Manipulationen, Dellen oder andere Auffälligkeiten sichtbar sein. Andernfalls müssen Sie sofort den Kundenservice darüber informieren.

ENTFERNEN DES SCHUTZMATERIALS /

Das Gerät ist an den Außenflächen durch eine selbstklebende Schutzfolie geschützt, die nach der Positionierung von Hand entfernt werden muss. Das Gerät äußerlich und innerlich sorgfältig reinigen und dabei alle Materialien, die zum Schutz der Teile verwendet werden, manuell entfernen.



Edelstahlflächen vorsichtig behandeln, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden.



Zum Reinigen des Geräts keine aggressiven Stoffe (pH<7) oder Lösemittel verwenden. Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).



Oberflächen mit Leitungswasser abspülen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderen nicht scheuernden Materialien abtrocknen.

REINIGUNG BEI ERSTINBETRIEBNAHME /

Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Garraums und wischen Sie alles mit einem nicht scheuernden Tuch ab.

Spülen Sie den Garraum anschließend mit Leitungswasser aus. Lassen Sie die Flüssigkeit, die Reinigungsmittel und / oder andere Verunreinigungen enthält, abfließen.

Trocknen Sie nach dem Ausspülen den Garraum mit einem nicht scheuernden Lappen gut ab. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Reinigen Sie auch die ausgebauten Teile mit einem Reinigungsmittel und Wasser und trocknen Sie diese danach ab. Am Ende dieser Arbeiten müssen die ausgebauten Teile wieder in die entsprechenden Stellen der verschiedenen Geräteteile eingesetzt werden.

WAAGRECHTE AUSRICHTUNG UND BEFESTIGUNG - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ c)

Positionieren Sie das Gerät am zuvor entsprechend vorbereiteten Arbeitsplatz (siehe zulässige Grenzwerte für Betriebs- und Umweltbedingungen).

Zur Ausrichtung und Befestigung muss das Gerät als Einzelgerät aufgestellt werden.

Legen Sie eine Wasserwaage auf das Gerät (siehe D).

Stellen Sie die Nivellierfüße (siehe E) mit Hilfe der Wasserwaage ein.



Das Gerät wird perfekt ausgerichtet, indem Sie es mit Hilfe der Wasserwaage und den Füßen sowohl in der Breite als auch der Tiefe einstellen.

MONTAGE IN REIHE / S. ABSCHN.

ABBILDUNGEN - REF. d)

Bei den Modellen, die Bedienelemente und die Befestigungsschrauben der Blenden entfernen (s. Det. F).



Brennbare Wände / Der erforderliche Mindestabstand zwischen dem Gerät und den Seitenwänden ist 10 cm und 20 cm an der Rückwand. Bei geringeren Abständen müssen die entsprechenden Wände mit Brandschutz und/oder Isoliermaterial versehen werden.



Die Maschine so aufstellen, dass keine versehentliche Berührung mit den heißen Flächen, einschließlich dem aus dem Abzug auströmenden Rauch, möglich ist (siehe Kennzeichnung mit Piktogramm „Vorsicht heiß“ und die Beschreibung auf S. 2), wenn Personen den Arbeitsbereich durchqueren oder dort arbeiten.

Die Geräte so positionieren, dass die

Seitenteile perfekt anliegen (s. Det. G). Die Geräte wie oben beschrieben ausrichten (siehe E).

Die Befestigungsschrauben in ihre Sitze einfügen und die beiden Geräte mit den Befestigungsmuttern (siehe H1-H3) fixieren.

Die Schutzkappen zwischen den Geräten erneut anbringen (s. Det. H2).

Die Arbeitsschritte zur Ausrichtung und Befestigung ggf. für die restlichen Geräte wiederholen.

ANBRINGEN DES ABSCHLUSSTEILS (OPTIONAL) S. ABSCHN. ABB. - REF. d)

Zum Montieren des Abschlussteils muss dieses positioniert und mit den entsprechenden mitgelieferten Schrauben (siehe L1) befestigt werden.

Nach der Durchführung aller oben beschriebenen Vorgänge die Blenden und Bedienelemente der verschiedenen Geräte wieder an ihrem Platz einsetzen.

DE



ENERGIE- UND WASSERANSCHLÜSSE

4.



Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.



Diese Tätigkeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Fachkräften ausgeführt werden. Die geltenden Vorschriften müssen eingehalten und es darf nur geeignetes und in diesem Handbuch angegebenes Material verwendet werden.



Im Allgemeinen, das Gerät wird ohne Stromversorgungs-kabel, ohne Wasser-, Abwasser- und Gasanschlussrohre angeliefert.

ANSCHLUSS GASVERSORGUNG S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ e)

Merkmale des Aufstellungsorts / Der Raum zur Aufstellung des Geräts (Typ A1 unter Abzugshaube) muss über folgende Merkmale verfügen: Belüfteter Raum, gemäß den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss die darüber liegende Abzugshaube eingeschaltet sein. Der Abstand zwischen dem Filter der Abzugshaube und dem Gerät muss mindestens 20 cm betragen.



Nachdem das Gerät an die Versorgungsquellen und an den Abfluss angeschlossen

wurde, ist es ortsfest darf für die Nutzung oder die Wartung nicht mehr verschoben werden.



Der Hauptzuleitung des Geräts muss ein Sicherheitsventil vorgeschaltet sein, das für den Bediener gut sichtbar und leicht zugänglich ist (Abb. 3).



Für den Netzanschluss muss eine Leitung vorgesehen werden, die den geltenden örtlichen Vorschriften und den in der EN 10226-1 festgelegten Eigenschaften entspricht.



Der Gasversorgungsschlauch muss gemäß den geltenden örtlichen Bestimmungen regelmäßig von autorisiertem technischem Personal geprüft und/oder ausgetauscht werden.



Wenn ein flexibler Schlauch verwendet wird, muss dieser den geltenden örtlichen Vorschriften entsprechen; sie dürfen nicht länger als 2 Meter sein und dürfen keine Geräteteile berühren, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind.



Der Anschlussstutzen des Gerätes ist 1/2" G Außengewinde, der Anschlussschlauch muss entsprechen ein 1/2" G Innengewinde besitzen.



Die Rohre müssen fest mit den Anschlüssen verschraubt werden.



Stellen Sie sicher, dass nach dem Öffnen des Gasabsperrhahns nirgends Gas austritt (Abb. 4)



Schließen Sie die Geräte nicht an Netze an, die Gas mit Kohlenmonoxid oder anderen giftigen Bestandteilen enthalten

Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte den Gasabsperrhahn schließen (Abb. 3).



Bei der Umrüstung auf eine andere Gasart muss die Düse ausgetauscht werden. Siehe dazu die im Kapitel „Arbeiten bei der Inbetriebnahme“ beschriebene Vorgehensweise (Kap. 5).

UMRÜSTUNG DER GASART GAS - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ f).



Das Gerät wird mit Einstellungen für die Energieart ausgeliefert, wie sie auf dem Typenschild angegeben ist. Jede andere Konfiguration, die diese eingestellten Parameter ändert, muss vom Hersteller oder seinem Vertreter zuvor genehmigt werden.



Die Umrüstung auf eine andere Gasart muss von qualifiziertem und für diese Arbeiten zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden. Die ordnungsgemäße Vorgehensweise für die Umrüstung wird im entsprechenden Kapitel beschrieben.



Die für die Umrüstung erforderlichen Teile wie Düsen, Bypass, Düsen der Zündflamme, Membranen und weiteres Zubehör müssen direkt beim Hersteller angefordert werden.



Nach Abschluss der Umrüstungsarbeiten muss das Schild am Gerät durch das mitgelieferte Klebeschild (mit den neuen Parametern) ersetzt werden.



In manchen Fällen (Backofen) müssen zwei Schilder gewechselt werden, eines außen neben dem Gasanschluss und eines innen s. ABB. f).

ANSCHLUSS STROMVERSORUNG

Der elektrische Anschluss darf nur von autorisiertem und kompetentem Personal nach den geltenden örtlichen Vorschriften vorgenommen werden. Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen.



Das Gerät an eine omnipolare Vorrichtung der Überspannungskategorie III anschließen.



ERDUNG / Die Erdung des Geräts ist zwingend vorgeschrieben. Zu diesem Zweck ist es notwendig, die Klemmen, die durch entsprechende Symbole am Klemmbrett der eingehenden Leitungen gekennzeichnet sind, mit einem effizienten Erdungsanschluss zu verbinden, der den geltenden örtlichen Vorschriften entspricht.

SPEZIFISCHE WARNHINWEISE /

Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß an ein leistungsfähiges Erdungssystem gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für elektrische Sicherheit angeschlossen ist; der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften ab. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung ist zu überprüfen und im Zweifelsfall muss die Anlage von qualifiziertem Fachpersonal gründlich überprüft werden. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die durch fehlende Erdung des Gerätes entstehen.



Den Schutzleiter der Erdung (grün-gelb) nicht unterbrechen.

ANSCHLÜSSE AN VERSCHIEDENE ELEKTRISCHE VERSORGNUNGSNETZE - S. ABSCHN.**ABBILDUNGEN - REF. p).**

Die Geräte werden mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Betriebsspannung geliefert. Jeder andere Anschluss gilt als unsachgemäß und damit als gefährlich.



ES IST obligatorisch, dass der vom Hersteller vorgesehene Anschluss berücksichtigt wird, der auf dem entsprechenden Schild in der Nähe der Klemmleiste angegeben ist.



ES IST verboten, die Verkabelung innerhalb des Geräts zu ändern

ELEKTRISCHE VERBINDUNG DES KABELS MIT DER KLEMMLEISTE

Sofern vorhergesehen, die Abdeckung des Klemmenkastens an der Rückseite des Geräts abnehmen.

Das Netzkabel an der Klemmleiste anschließen wie in „Anschluss der elektrischen Versorgung“ beschrieben und auf dem entsprechenden Schild angegeben ist. Der Schaltplan und die Tabelle (s. TECHNISCHE DATEN) enthalten die möglichen Anschlüsse in Abhängigkeit von der Netzspannung.

ANSCHLUSS AN DAS POTENTIALAUSGLEICHSSYSTEM - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. q).

Die Schutzerdung besteht aus einer Reihe von Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die elektrischen Massen das gleiche Potenzial wie die Erde haben und somit nicht unter Spannung stehen können. Der Zweck der Erdung besteht daher darin, sicherzustellen, dass die Massen der Geräte das gleiche Potential des Bodens haben. Die Erdung ermöglicht außerdem auch das automatische Eingreifen des Fehlerstrom-Schutzschalters. Die Schutzerdung betrifft nicht nur die elektrische Anlage, sondern alle anderen Anlagen und Metallteile des

Gebäudes, von den Rohrleitungen, über die Wasserinstallation, von den Stahlträgern bis zur Heizungsanlage und so weiter, wodurch das gesamte Gebäude auch vor Blitzeinschlägen geschützt ist.



Vor dem Ausführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.



Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden sein, dessen Wirksamkeit nach den im Installationsland geltenden Vorschriften überprüft werden muss.



Die Elektrofachkraft, die die allgemeine elektrische Anlage vorbereitet, muss gewährleisten, dass die Anlage den Normen für direkte und indirekte Berührungen entspricht.



Die Elektrofachkraft muss sicherstellen, dass alle verschiedenen Massen an das gleiche Potential angeschlossen sind, um eine gute Erdung mit Potentialausgleich an dem Ort zu erzielen, an dem die verschiedenen Geräte installiert werden.



Zum Anschluss des Geräts an das Potentialausgleichssystem des Raums wird ein grün-gelbes Stromkabel benötigt, das für die Leistung der installierten Geräte angemessen ist.

Das Schild „Potentialausgleich“ des Geräts befindet sich im Allgemeinen an einem Gehäuseblech, in der Nähe des Anschlussystems. Nachdem es ausfindig gemacht wurde (siehe schematische Zeichnung für die Platzierung), den Anschluss ausführen.

1. Ein Ende des Massekabels (das Kabel muss mit einer grün-gelben Färbung gekennzeichnet sein) an das Anschlussystem für den Potentialausgleich des Geräts anschließen (siehe Schemazeichnung in Abb. 1).

2. Das gegenüberliegende Ende des Massekabels an das Anschlussystem für den Potentialausgleich des Aufstellungsorts anschließen (Abb. 2).



ALLGEMEINE SICHERHEITS- HINWEISE



Die Bediener sind verpflichtet, sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Das vorliegende Handbuch muss vor jeglichem Eingriff genau durchgelesen werden; es müssen alle notwendigen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um eine sichere Interaktion zwischen Mensch und Maschine zu gewährleisten.



Jede technische Änderung, die Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts hat, darf nur vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Nach dem aufmerksamen Lesen des Handbuches müssen einige Abläufe vor der ersten Inbetriebnahme simuliert werden, um die Bedienung der wesentlichen Funktionen des Geräts schneller zu automatisieren, z. B. Einschalten, Ausschalten, usw.



Das Gerät wurde vor Auslieferung beim Hersteller getestet und mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart und Charakteristik der elektrischen Versorgung vorbereitet.



Wenn die Versorgung mit LPG (Butan oder Propan) und 50 mbar erfolgt, muss vor dem Gerät ein Druckregler für 50 mbar installiert werden.

ERSTE INBETRIEBNAHME / Nachdem das Gerät aufgestellt und an die Versorgungsquellen angeschlossen wurde (einschließlich der Abflüsse), müssen folgende Schritte durchge-

führt werden:

1. Entfernen des Schutzmaterials (Öle, Fette, Silikone, usw.) im Inneren und außerhalb des Garraums (siehe Abschnitt 3/ Entfernen des Schutzmaterials).
2. Allgemeine Kontrollen und Überprüfungen:
 - Überprüfen der Funktionsfähigkeit von Schaltern und Ventilen (z.B. Wasser, Strom, Gas, sofern vorgesehen);
 - Überprüfen der Abflüsse (sofern vorgesehen);
 - Überprüfung und Kontrolle der externen Rauch-/Dampfabzugsanlagen (falls vorhanden);
 - Überprüfung und Kontrolle der Schutzabdeckungen (alle Abdeckungen müssen korrekt montiert sein).

KONTROLLE UND EINSTELLUNG DER GASVERSORGUNGSEINHEITEN



Nachdem die oben beschriebenen Anschlussarbeiten beendet sind, müssen die eingestellten Parameter zum Teil direkt am Aufstellungsort überprüft werden, auch wenn das Gerät während der Testphase korrekt kalibriert wurde.



Der erste zu prüfende Parameter, nämlich der richtige Druck, ist in Abhängigkeit der vom Versorgungsunternehmen gelieferten Gasart zu überprüfen.

MESSUNG DES GASEINTRITTSDRUCKS



Wenn der gemessene Druck um 20 % niedriger ist als der Nenndruck (z.B. G20 20 mbar \leq 17 mbar), die Installation unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren.



Wenn der gemessene Druck um 20 % höher ist als der Nenndruck (z.B. G20 20 mbar \geq 25 mbar), die Installation unter-

brechen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren.



Der Hersteller übernimmt keine Garantie für das Gerät, wenn der Gasdruck niedriger oder höher als die oben genannten Werte ist.



Sicherstellen, dass keine Gasleckagen vorhanden sind.



Nach der Überprüfung des Gasdrucks und der Gasart könnte Folgendes notwendig werden: 1. Austausch der Düse (falls die vorhandene Gasart nicht derjenigen entspricht, für die das Gerät voreingestellt wurde - s. Kap. 6)

BESCHREIBUNG DER ABSCHALTFUNKTIONEN



Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen der betreffenden Versorgungsleitungen zu schließen (Wasser, Gas, Strom)

ABSCHALTUNG BEI BETRIEBSSTÖRUNG

Sicherheitsvorrichtung / ABSCHALTUNG: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird eine Sicherheitsvorrichtung ausgelöst, die automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird solange unterbrochen, bis die Ursache der Störung beseitigt ist.
NEUSTART: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung der Sicherheitsvorrichtung geführt hat, kann die autorisierte Fachkraft das Gerät über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

ERSTINBETRIEBNAHME



Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (s. Entfernung des Schutzmaterials).

TÄGLICHE INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienezustand des Geräts.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Abluftsystem des Raums korrekt funktioniert.
3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Öffnen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.

Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte die Tätigkeiten zum „Starten des Betriebs“ ausführen.



Um die Luft aus der Rohrleitung zu entfernen, genügt es, die Absperrvorrichtung der Netzleitung zu öffnen, den Drehknopf des Geräts gedrückt zu halten und in Zündstellung zu drehen, eine Flamme (Streichholz o. ä.) an die Düse der Zündflamme zu halten und die Zündung abzuwarten.

TÄGLICHE AUSSERBETRIEBNAHME /

Wenn die oben beschriebenen Arbeitsschritte abgeschlossen wurden:

1. Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem optimalen Sauberkeits- und Hygienezustand ist.

AUSSERBETRIEBNAHME FÜR LÄNGERE ZEIT /

Im Falle eines längeren Stillstands führen Sie alle Schritte der täglichen Außerbetriebnahme durch und schützen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile wie im Folgenden beschrieben:

1. Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Seife verwenden;
2. Teile sorgfältig abspülen, keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden.;
3. Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen;
4. Alle Edelstahloberflächen mit einem nicht scheuernden Tuch abwischen,

das mit lebensmittelechtem Vaselineöl benetzt ist, um einen Schutzfilm auf der Oberfläche zu erzeugen.

Bei Geräten mit Türen und Gummidichtungen die Tür leicht geöffnet lassen, so dass sie auslüften kann, und zum Schutz die Oberflächen der Gummidichtung mit Talkum einstreichen. Geräte und Räume regelmäßig lüften.




Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem technisch einwandfreien Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst zugelassenen Techniker durchführen zu lassen.




UMRÜSTUNG DER GASART

**PRÜFUNG DES DYNAMISCHEN
EINGANGSDRUCKS** / s. Kap. 5 /
Messung des Gasdrucks am Eingang.

PRÜFUNG DES DRUCKS AN DER DÜSE

 Wenn der gemessene Druck um 20 % niedriger ist als der Eingangsdruck, die Installationsarbeiten unterbrechen und an den autorisierten Kundendienst wenden.

 Wenn der gemessene Druck höher ist als der Eingangsdruck, die Installationsarbeiten unterbrechen und an das Gasversorgungsunternehmen wenden.

**AUSWECHSELN DER DÜSE DES
ZÜNDBRENNERS - S. KAP. AB-
BILDUNGEN - g).**

1. Das vor dem Gerät liegende Absperrventil schließen.
2. Die Zündkerze gegebenenfalls aus-

bauen, um zu vermeiden, dass sie während des Austauschs der Düse beschädigt wird (Abb. 2).

3. Die Mutter lösen und die Zünddüse abmontieren (die Düse ist am Doppelsanschluss befestigt - Abb. 2).

4. Die Zünddüse (Abb. 1) durch die Düse ersetzen, die in der Referenztafel für die ausgewählte Gasart angegeben ist.

5. Die Mutter mit der neuen Düse anziehen (Abb. 2).

6. Die Zündkerze erneut montieren (Abb. 2).

7. Den Zünder ein- und sicherstellen, dass kein Gas an evtl. undichten Stellen austritt.

**AUSTAUSCH DES ZÜNDBRENN-
RINJEKTORS - SIEHE ABSCHNITT
ABBILDUNGEN - REF. S) - NUR FÜR
FRVG7../9..**

1. Schließen Sie das Absperrventil vor

dem Gerät.

2. Demontieren Sie ggf. die Glühkerze, um sie beim Austausch des Injektors nicht zu beschädigen (Abb. 2).
3. Schrauben Sie die Mutter ab und zerlegen Sie den Pilotinjektor (der Injektor ist am Doppelkonus eingehakt - Abb. 3).
4. Ersetzen Sie den Pilotinjektor (Abb. 1) durch denjenigen, der dem gewählten Gas entspricht, wie in der Referenztabelle angegeben.
5. Verschrauben Sie die Mutter mit dem neuen Injektor (Abb. 3).
6. Bauen Sie die Glühkerze wieder zusammen (Abb. 2).
7. Zünden Sie den Zündbrenner, um auf Gaslecks zu prüfen.



Mit geeigneten Messgeräten sicherstellen, dass keine undichte Stelle vorhanden ist.

AUSWECHSELN DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS - S. KAP. AB- BILDUNGEN - h) 1. Das vor dem Gerät liegende Absperrventil schließen.

2. Die Düse aus ihrem Sitz schrauben (Abb. 3).
3. Die vorhandene Düse durch die Düse ersetzen, die in der Referenztabelle für die ausgewählte Gasart angegeben ist.
4. Die neue Düse fest in ihren Sitz schrauben.

AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE - SIEHE ABSCHNITT AB- BILDUNGEN - REF. T) - NUR FÜR FRVG7./9..

1. Schließen Sie das Absperrventil vor dem Gerät.
2. Schrauben Sie den Injektor aus seinem Sitz (Abb. 3).
3. Ersetzen Sie den Injektor durch denjenigen, der dem ausgewählten Gas entspricht, wie in der Referenztabelle angegeben.
4. Schrauben Sie den Injektor gut in seinen Sitz.



Mit geeigneten Messgeräten sicherstellen, dass keine undichte Stelle vorhanden ist.

EINSTELLUNG DES HAUPT- BRENNERS - S. KAP. AB- BILDUNGEN - h). / Zur Einstellung der Primär- luft: 1. Die Sicherungsschraube lösen (Abb. 1).

2. Wo dies vorgesehen ist, den Abstand (X) mm der Hülse wie für das gewählte Gas gefordert einstellen (siehe Referenztabelle - Gas).



Die Hülse mit der Schraube fixieren und mit einem Siegel versehen, um ggf. Manipulationen daran erkennen zu können.



Bevor Sie fortfahren, bitte das Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise“ lesen.

1. Die Blende und die Bedienelemente abbauen.
2. Die Gerätetür(en) öffnen
3. Die Becken leeren (siehe Kap. 8 / Öl ablassen) und, falls vorhanden, den Öl-Auffangbehälter herausziehen, um die Arbeiten zu erleichtern.

AUSWECHSELN DES HEIZWIDERSTANDS

1. Das Thermoelement vom Ventil und von der Zündungseinheit abbauen.
2. Die Anschlüsse am Sicherheitsthermostaten abklemmen.
3. Das neue Thermoelement einbauen und anschließen.

AUSW. DER ZÜNDKERZE / 1. Das Hochspannungskabel von der Zündkerze abklemmen / 2. Die Mutter lösen / 3. Die neue Zündkerze montieren / 4. Das Hochspannungskabel wieder anschließen

AUSW. DES PIEZOZÜNDERS

1. Das Kabel vom Piezozünder abklemmen / 2. Den auszuwechselnden Zünder abbauen / 3. Den neuen Piezozünder einbauen

AUSWECHSELN DES VENTILS

1. Den Fühlerhalter und den Fühler abbauen.
2. Das Thermoelement und die Gaseinlass- / Gasauslassanschlüsse abschrauben.
3. Den Griff und die Befestigungsschrauben des Ventils abnehmen bzw. herausschrauben.
4. Die Kunststoffabdeckung abnehmen.
5. Das neue Ventil und die abgebauten Teile montieren.

6. Die Leitungen wieder anschließen.
AUSWECHSELN DES BRENNERS

1. Die Schrauben, mit denen er an der Halterung befestigt ist, herausschrauben und die Stromversorgung abklemmen.
2. Den Brenner abziehen.
3. Die Venturi-Düse und die Düse von dem Brenner abmontieren, der ausgetauscht werden soll.
4. Die Venturi-Düse und die Düse am neuen Brenner montieren.
5. Den neuen Brenner richtig einsetzen.
6. Festschrauben und die Leitungen wieder anschließen.

ERSATZ THERMOSTATS

1. Den Fühler aus dem Becken ziehen.
2. Die Halterung abschrauben und den Thermostaten abnehmen.
3. Die Stromkabel abklemmen.
4. Den neuen Thermostaten an der Halterung festschrauben und die Kabel wieder anschließen.
5. Den neuen Fühler in die Halterung schieben.

AUSWECHSELN DES ÖLHAHNS

1. Die Befestigung der Stange des Hahns abschrauben und die Stange herausziehen.
2. Den Hahn abschrauben.
3. Den evtl. mitgelieferten Griff abnehmen und Schraubensicherung auf den neuen Hahn geben.
4. Den neuen Hahn montieren.
5. Festschrauben und die Leitungen wieder anschließen.



Nach jedem Eingriff an den Bauteilen mit entsprechenden Werkzeugen die Dichtheit überprüfen und sie in der richtigen Reihenfolge wieder einbauen.



SPEZIELL FÜR FRVG7../9..



Bevor Sie fortfahren, bitte das Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise“ lesen.

1. Die Blende und die Bedienelemente abbauen.
2. Die Gerätetür(en) öffnen
3. Die Becken leeren (siehe Kap. 8 / Öl ablassen) und, falls vorhanden, den Öl-Auffangbehälter herausziehen, um die Arbeiten zu erleichtern.

AUSW. DER ZÜNDKERZE /

1. Trennen Sie das Hochspannungskabel von der Glühkerze
2. Demontieren Sie die Pilotbaugruppe
3. Lösen Sie die Mutter
4. Setzen Sie die neue Glühkerze ein
5. Bauen Sie die Pilotbaugruppe wieder zusammen
6. Schließen Sie das Hochspannungskabel an

AUSWECHSELN DES VENTILS (SIEHE ABSCHNITT ABBILDUNGEN - REF. U)

1. Schrauben Sie die Gaseinlass-/auslassarmaturen ab.
2. Entfernen oder lösen Sie die Befestigungsschrauben des Ventils.
3. Schrauben Sie die Einstellkappe für die Durchflussmenge ab (Abb. 1).
4. Ziehen Sie die Innenschraube vollständig an (Abb. 2).
5. Schrauben Sie die Verschlusskappe (Abb.1)
6. Das neue Ventil und die abgebauten Teile montieren.
7. Die Leitungen wieder anschließen.

ECU-AUSTAUSCH

1. Entfernen Sie die ECU-Abdeckung
- 2 Elektrische Verbindung trennen.

3. Entfernen Sie die Steuereinheit
4. Montieren Sie das neue Steuergerät
5. Stellen Sie die elektrische Verbindung wieder her
6. Bringen Sie die ECU-Abdeckung wieder an.

AUSWECHSELN DES BRENNERS

1. Lösen Sie die Schrauben, mit denen es an der Halterung befestigt ist, und trennen Sie die Stromversorgung.
2. Trennen Sie den Brenner.
3. Trennen Sie die Düse vom auszutauschenden Brenner.
4. Montieren Sie die Düse am neuen Brenner.
5. Setzen Sie den neuen Brenner richtig ein.
6. Leitungen verschrauben und wieder anschließen.

AUSWECHSELN THERMOSTATS

1. Den Fühler aus dem Becken ziehen.
2. Die Halterung abschrauben und den Thermostaten abnehmen.
3. Die Stromkabel abklemmen.
4. Den neuen Thermostaten an der Halterung festschrauben und die Kabel wieder anschließen.
5. Den neuen Fühler in die Halterung schieben.

AUSWECHSELN DES ÖLHAHNS

1. Den Hahn abschrauben.
2. Den neuen Hahn montieren.
3. Festschrauben und die Leitungen wieder anschließen.



Nach jedem Eingriff an den Bauteilen mit entsprechenden Werkzeugen die Dichtheit überprüfen und sie in der richtigen Reihenfolge wieder einbauen.



BEDIENUNGSANLEITUNG

LAGE DER WICHTIGSTEN BAUTEILE - S. KAP. ABBILDUNGEN

- i). Die Anordnung der Abbildungen ist nicht verbindlich und kann Änderungen unterliegen.

1. Deckel
2. Korb
3. Ölbehälter
4. Öffnung zum Kontrollieren der Zündflamme
5. Zündeinheit (siehe Bedienung und Funktionen der Drehknöpfe, Tasten und Kontrollleuchten)
6. Absperrhahn zum Ablassen des Öls aus dem Behälter
7. Behälter zum Auffangen des verbrauchten Öls

BEDIENUNG UND FUNKTIONEN DER DREHKNÖPFE, TASTEN UND LEUCHTANZEIGEN / S. KAP. ABBILDUNGEN - I). Die Beschreibung ist nicht verbindlich und kann Änderungen unterliegen.

① **PIEZOELEKTRISCHE ZÜNDUNG (GAS).** Sie hat nur eine Funktion: Wenn die gedrückt wird, ent-

zündet ein Funken die Zündflamme.

② **TEMPERATURREGLER (GAS).** Er hat zwei Funktionen:

1. Er leitet Gas in den Zündkreis des Brenners.
2. Mit ihm wird die Temperatur eingestellt.

③ **TASTE ZUM ABGEBEN VON GAS FÜR DIE ZÜNDFLAMME (GAS):** Durch ihr Drücken wird Gas in den Zündkreis der Zündflamme eingeleitet.
HAUPTTASTE ZUM AUSSCHALTEN: Durch Drücken von wird der Gasstrom zur Zündflamme unterbrochen.

NUR FÜR „N“-VERSIONEN

④ **ZÜNDKNOPF UND THERMOSTAT.** Es erfüllt drei verschiedene Funktionen: 1. Start/Stop der elektrischen Spannung innerhalb des Stromkreises. / 2. Einstellung der Betriebstemperatur. / 3. Heizphase starten/stoppen.

5 EIN- UND AUSSCHALTVENTIL. Es erfüllt drei verschiedene Funktionen:

1. Piezoelektrische Zündung: Sie führt Gas ein und erzeugt den Zündfunken an der Zündflamme.
2. Brennerzündung: Es führt Gas in den Heizkreislauf ein.
3. Nullstellung: Stoppt den Gasfluss zur Zündflamme.

6 ROTE LEUCHTANZEIGE: Die Anzeige, falls vorhanden, hängt von der Verwendung des Thermostatknopfs ab. Das Aufleuchten der Anzeige zeigt eine Heizphase an.

NUR FÜR VERSIONEN FRVG7../9..

7 ZÜNDKNOPF UND THERMOSTAT. Es erfüllt drei verschiedene Funktionen:

1. Start/Stop der elektrischen Spannung im Schaltkreis.
2. Piezo- und Brennerzündung: erzeugt den Zündfunken an der Zündflamme und führt Gas in den Heizkreislauf ein
3. Regelung der Betriebstemperatur.
4. Nullstellung: Stoppt den Gasfluss zur Zündflamme.

8 ROTE LEUCHTANZEIGE: Die Anzeige hängt von der Verwendung des Thermostatknopfs ab. Das Aufleuchten der Anzeige zeigt eine Heizphase an.

FRITTIEREN



Bevor Sie fortfahren bitte das Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise / Restrisiken“ lesen.



Bevor Sie fortfahren bitte das Kapitel „Tägliche Inbetriebnahme“ lesen.



Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie das Becken mit Öl bzw. Fett gefüllt haben. Jede andere Nutzung muss als unsachgemäß

eingestuft werden und ist somit gefährlich.



Zu viel Öl bzw. Fett im Behälter kann zum Überlaufen führen, wodurch das Restrisiko einer Verbrennung bestehen bleibt. **Beim Füllen auf die Min.-Max. Anzeige im Becken achten.**



ACHTUNG - Der Betrieb des Gerätes mit einem Ölstand unterhalb der Sicherheitskerbe (siehe Abschnitt ILL - REF r) kann zu einem Restbrandrisiko führen. Während des Betriebes muss der Öl-/Fettstand im Garraum innerhalb der vorgeschriebenen Grenzen bleiben.



Wenn sich bei eingeschaltetem Gerät kein Öl bzw. Fett im Becken befindet, besteht das Restrisiko eines Brandes.



Während des Gebrauchs müssen folgende Vorschriften eingehalten werden:

Kein Salz, Gewürze oder anderes in das Becken geben. Das Becken nicht mit einem Deckel oder anderen Gegenständen abdecken, um zu verhindern, dass Kondenswasser in das Becken tropft.



Kein altes Fett bzw. Öl verwenden (Gefahr einer Flammpunkterhöhung und Überhitzung)

EINFÜLLEN DES ÖLS BZW FETTS IN DAS BECKEN - s. Kap. ABBILDUNGEN - m)

Das Gerät kann über einen oder zwei Hähne verfügen. Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie, ob die Öl- / Fettablasshähne auf „zu“ stehen (Abb. 1).

Gießen Sie das gewünschte Produkt (Öl bzw. Fett) in das Becken und achten Sie darauf, dass Sie innerhalb der Markierungen Min. und Max. bleiben (Abb. 2).



Wenn das Öl seine Höchsttemperatur erreicht hat, ist der Füllstand im ca. 1 cm angestiegen (im Vergleich zum kalten Zustand).



Wenn feste Fette (Schmalz oder andere) verwendet werden, muss der Thermostat am Anfang auf das Minimum eingestellt werden, damit sich das Produkt langsam und allmählich im Becken auflösen kann.



Im Becken darf sich maximal die folgende Menge an Öl / Fett (Schmalz oder ähnliches) befinden: - z. B. bei dem Modell FRG7...T ca. 8 kg / FRG7... ca. 13 kg / FRG9... ca. 16,5 kg / FRVG74 ca. 12,5 kg / FRVG94 ca. 18,5 kg

EIN- UND AUSSCHALTEN - s. Kap. ABBILDUNGEN - n)



Das Gerät darf erst eingeschaltet werden, nachdem das Öl bzw. Fett in das Becken gefüllt wurde. **Nicht mit leeren Becken einschalten. Kein Öl / Fett nachfüllen**, wenn das Gerät eingeschaltet ist.



Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt



Beim ersten Einschalten bitte abwarten, bis die möglicherweise in der Gasleitung angesammelte Luft vollständig ausgetreten ist.

Frittieren:

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf das Zündsymbol (Abb. 3 C).
2. Drücken Sie die Taste zum Einleiten des Gases für die Zündflamme (Abb. 3 A) 20 Sekunden lang und währenddessen mehrmals die Zündungstaste (Abb. 3 B) bis die Zündflamme brennt. **Die Zündflamme ist durch das Loch in der Blende sichtbar (Part. E)**



Wenn die Zündflamme nach 20 „erlischt, wiederholen Sie den

Vorgang. Wenn die Zündflamme sich zu brennen beginnt, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

Nach dem Zünden der Zündflamme den Temperaturregler auf eine der Stufen von 1 bis 8 drehen, um die gewünschte Betriebstemperatur einzustellen (Abb. 3 C).

DE

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

EINFÜLLEN UND ENTNAHME DES PRODUKTES - s. Kap. ABB. - n)

Die Produktmenge darf 3/4 des Fassungsvermögens des Gefäßes (Korb Abb. 4) nicht überschreiten. Zum Beispiel: **Pommes Frites (6 x 6 mm) beim Modell 1 kg FRG7...T / 1,5 kg FRG7... / 2,5 kg FRG9... / 1.250 kg FRVG74 / 2,5 kg FRVG94**



Warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, bevor Sie den Korb in das Becken hängen.



Das Produkt muss vollständig in das Öl im Becken eingetaucht sein.



Es ist verboten, zu nasse und zu große Lebensmittel zu frittieren (**Gefahr des plötzlichen Aufwallens des Öls/Fetts**).

Die zu frittierenden Produkte, müssen in die dafür vorgesehenen Behälter gelegt und fachgerecht im Becken positioniert werden.

LEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS UND JEDE VERVIELFÄLTIGUNG, AUCH TEILWEISE, IST UNTERSAGT.

Nachdem Sie den Korb in einem von der Fritteuse entfernten Bereich gefüllt haben, wird er in seinen Sitz gegangen (Abb. 5).

Wenn das Produkt frittiert ist, den Korb aus dem Becken nehmen (Abb. 6) und an einem vorher dafür vorbereiteten Ort abstellen.

Nachdem Sie das frittierte Produkt entnommen haben, können Sie den Korb erneut füllen oder mit den unter „Ausschalten“ beschriebenen Arbeitsschritten fortfahren.

AUSSCHALTEN s. Kap. ABB. - i)

Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, auf die Taste „D“ (Abb.3) drücken, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchten (falls vorhanden) müssen nun erloschen sein.



Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angehängenen bzw. zurückgebliebenen Speisereste entfernt werden, siehe hierzu Kapitel „Pflege des Gerätes“.

Gegebenenfalls das Becken mit den zugehörigen Abdeckungen verschließen, ansonsten mit den folgenden Arbeitsschritten in der angegebenen Reihenfolge fortfahren:

- Das verbrauchte Öl ablassen.
- Regelmäßige Pflege.

ABLASSEN DES VERBRAUCHTEN ÖLS s. Kap. ABBILDUNGEN - o)



Beim Ablassen des verbrauchten Öls besteht das Restrisiko einer Verbrennung, da es zu einem versehentlichen Kontakt mit dem heißen Öl kommen kann.



Warten Sie, bis sich das Öl im Becken abgekühlt hat, bevor Sie mit den Arbeiten fortfahren.



Nehmen Sie die Körbe, in denen das Produkt frittiert wurde, aus

dem Becken.



Die Kapazität des Behälters zum Auffangen des verbrauchten Öls ist begrenzt, weshalb beim Ablassen des Öls aus dem Becken immer der Füllstand in dem Behälter überwacht werden muss.



TOP-Version / Die mitgelieferte Verlängerung vollständig in das Ölablassrohr einführen (Abb. 12)



TOP-Version / Stellen Sie einen Container (geeignet in Bezug auf Material und Kapazität) und fahren Sie mit dem Entladen fort.



Um den Öl-Auffangbehälter sicher handhaben zu können, darf er nicht mehr als zu 3/4 seines Fassungsvermögens gefüllt werden.

Öffnen Sie Tür des Gerätes und überprüfen Sie, ob der Öl-Auffangbehälter unter dem Fettablasshahn steht (Abb. 7).

Nachdem Sie sichergestellt haben, dass sich der Behälter (leer) in seinem Sitz befindet, den Ablasshahn (Abb. 8) öffnen und das verbrauchte Öl aus dem Becken in Auffangbehälter abfließen lassen.

Füllen Sie den Behälter maximal bis zu 3/4 seines Fassungsvermögens, um ihn sicher herausnehmen und wegtragen zu können. Schließen Sie den Hahn (Abb. 9).

Ziehen Sie den Behälter aus seinem Sitz und leeren Sie ihn den im Verwendungsland geltenden Vorschriften zur Entsorgung entsprechend (Abb. 10). Stellen Sie den geleerten Behälter dann wieder in seinen Sitz.

Wiederholen Sie nun die oben beschriebenen Arbeitsschritte bis das Becken komplett leer ist.

Schließen Sie nun die Tür des Gerätes wieder.

Schließen Sie nun die Versorgungs-

leitungen des Gerätes (Gas - Wasser - Strom) an den Absperrhähnen bzw. dem Schalter.

Überprüfen Sie, ob das Gerät und die verwendeten Körbe sauber ist und sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden (siehe hierzu „Pflege“).



GEBOTE - VERBOTE - TIPPS - EMPFEHLUNGEN



Vor dem Fortfahren bitte Kapitel 2 und Kapitel 5 lesen.



Wenn das Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, muss die Abgasleitung gemäß den spezifischen gesetzlichen Bestimmungen des Landes gereinigt werden (Für weitere Informationen hierzu wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur).



Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher muss das Gerät und seine Umgebung stets sauber gehalten werden. Wenn das Gerät nicht in einem hygienisch optimalen Zustand

erhalten wird, kann es vorzeitig altern, und es können gefährliche Situationen entstehen.



Angesammelte Schmutzreste in der Nähe der Wärmequellen können beim normalen Gebrauch des Geräts in Brand geraten und zu gefährlichen Situationen führen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden, und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.



Die chemische Wirkung von Salz und/oder Essig oder anderen Stoffen, die Chloride enthalten, kann langfristig zu Korrosion im Becken führen. Nachdem das Gerät mit derartigen Stoffen in Kontakt gekommen ist, muss es sorgfältig mit einem spezifi

GEBOTE - VERBOTE - TIPPS - EMPFEHLUNGEN



Vor dem Fortfahren bitte Kapitel 2 und Kapitel 5 lesen.



Wenn das Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, muss die Abgasleitung gemäß den spezifischen gesetzlichen Bestimmungen des Landes gereinigt werden (Für weitere Informationen hierzu wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur).



Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher muss das Gerät und seine Umgebung stets sauber gehalten werden. Wenn das Gerät nicht in einem hygienisch optimalen Zustand erhalten wird, kann es vorzeitig altern, und es können gefährliche Situationen entstehen.



Angesammelte Schmutzreste in der Nähe der Wärmequellen können beim normalen Gebrauch des Geräts in Brand geraten und zu gefährlichen Situationen führen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden, und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.



Die chemische Wirkung von Salz und/oder Essig oder anderen Stoffen, die Chloride enthalten, kann langfristig zu Korrosion im Becken führen. Nachdem das Gerät mit derartigen Stoffen in Kontakt gekommen ist, muss es sorgfältig mit einem spezifischen Reinigungsmittel gereinigt, gut nachgespült und sorgfältig getrocknet werden.



Die Edelstahlflächen müssen vorsichtig gereinigt, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Hilfsmittel oder scharfen Werk-

zeuge verwendet werden.



Die Reinigungsflüssigkeit für das Kochfeld muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH höher als 12, frei von Chloriden/Ammoniak und mit einer wasserähnlichen Viskosität und Dichte. Für die Reinigung des Geräts innen und außen keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reinigungsmittel benutzen).



Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten eine geeignete Schutzausrüstung (die erforderliche Schutzausrüstung ist auf dem Etikett des Reinigungsmittels angegeben).



Bei längerer Nichtbenutzung müssen alle Versorgungsleitungen abzuklemmen und alle innen und außen gelegenen Teile des Gerätes sorgfältig zu reinigen.



Warten, bis sich die Temperatur des Geräts und aller seiner Teile abgekühlt hat, damit sich der Bediener nicht verbrennt.

Nach Durchführung dieser Arbeiten die zuvor gereinigten und demontierten Teile wieder an ihren Sitzen montieren.

TÄGLICHE REINIGUNG



Nehmen Sie sämtliche Gegenstände aus dem Becken.

Lassen Sie das Öl aus dem Becken ab (siehe Anweisungen zum Ablassen des verbrauchten Öls).



Mit einem normalen Zerstäuber das

Reinigungsmittel auf die gesamte Oberfläche (Becken, Abdeckung und alle freiliegenden Oberflächen) aufbringen und mit einem nicht-scheuernden Schwamm sorgfältig das gesamte Gerät von Hand säubern.

Danach sorgfältig mit Leitungswasser nachspülen (Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden).

Lassen Sie das Wasser über den Auslass des Beckens ablaufen (siehe Anweisungen zum Ablassen des verbrauchten Öls). Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte den Ablasshahn schließen.

Trocknen Sie den Garraum sorgfältig mit einem nicht-scheuernden Tuch ab. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsdurchgang zu wiederholen.

Am Ende dieser Arbeiten müssen die abgenommenen Teile wieder an den entsprechenden Stellen platziert werden.

REINIGUNG FÜR LÄNGERE STILLLEGUNG

Siehe Kap. 5 / Ausschalten / Außerbetriebnahme für eine längere Zeit

Die Geräte und Räume regelmäßig lüften.

ÜBERSICHTSTABELLE: ZUSTÄNDIGKEITEN - TÄTIGKEITEN - HÄUFIGKEIT



Vor dem Fortfahren bitte Kapitel 2 „Aufgaben und Qualifikationen“ lesen.



Im Falle einer Störung führt der normale Bediener eine erste Fehlersuche durch und behebt, falls er dazu befugt ist, deren Ursache und stellt die korrekte Funktion des Geräts wieder her.



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen. Dann den autorisierten Kundendienst verständigen.



Der autorisierte Wartungstechniker wird tätig, wenn der gewöhnliche Bediener die Störungsursache nicht ermitteln konnte oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Bediener nicht befugt ist.



Sollte das Stromkabel beschädigt sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, um ein neues zu erhalten.

AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN		HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung des Geräts / Reinigung der Teile mit Lebensmittelkontakt	täglich
	Reinigung der Behälter und Filter	täglich / wenn erforderlich
	Reinigung bei der ersten Inbetriebnahme	Bei der Anlieferung nach der Installation
	Reinigung des Rauchgasabzugs	einmal pro Jahr
	Überprüfung des Temperaturreglers	einmal pro Jahr
	Kontrolle / Auswechseln der Gasleitungen	wenn erforderlich

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG



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

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
Das mit Gas betriebene Gerät lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> - Der Gashahn ist geschlossen - Es befindet sich Luft in den Leitungen 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Gashahn öffnen - Den Zündvorgang wiederholen
Im Becken sind Flecken	<ul style="list-style-type: none"> - Wasserqualität - Minderwertiger Reiniger - Nicht ausreichend nachgespült 	<ul style="list-style-type: none"> - Das Wasser filtern (siehe Wasserenthärter) - Den empfohlenen Reiniger verwenden - Nochmals nachspülen
Die Zündflamme lässt sich nicht anzünden	<ul style="list-style-type: none"> • Den Schaltkreis der piezoelektrischen Zündvorrichtung überprüfen • Der Zündflammenbrenner ist verstopft • Der Gashahn ist geschlossen • Der Gashahn oder der Temperaturregler ist defekt • Steuergerät blockiert • Beschädigtes Steuergerät. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kabel, die Zündkerze oder den Piezo austauschen • Die Zündflammdüse austauschen / reinigen • Den Gashahn öffnen • Den Hahn oder den Temperaturregler austauschen (siehe Kap. 7 Auswechseln von Bauteilen) • Setzen Sie die Steuereinheit zurück, indem Sie den Knopf auf „0“ drehen • Steuergerät ersetzen.
Die Zündflamme beginnt zu brennen, geht dann aber aus	<ul style="list-style-type: none"> • Das Thermoelement ist beschädigt • Das Sicherheitsthermostat hat ausgelöst • Das Gasventil ist beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Thermoelement austauschen • Den Sicherheitsthermostaten wieder zurücksetzen • Das Gasventil ersetzen
Die Fritteuse frittiert nicht richtig	<ul style="list-style-type: none"> • Der Gasdruck stimmt nicht • Positionierung des Temperaturfühlers am Gasventil • Gasventil/ Temperaturreglers 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Gasdruck an der Düse überprüfen • Den Fühler an die richtige Stelle setzen • Mit einem externen Thermometer die Öltemperatur im Becken messen. Falls sie nicht stimmt, das Ventil auswechseln/Temperaturreglers
Die Brennerflamme erlischt während des Betriebs	<ul style="list-style-type: none"> • Der Gasdruck stimmt nicht • Primärluft nicht richtig eingestellt • Falsche Düsen 	<ul style="list-style-type: none"> • Den dynamischen Gasdruck überprüfen (alle Geräte eingeschaltet) • Die Primärluft richtig einstellen • Die Düsen auswechseln



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

DE



AUSSERBETRIEBNAHME UND ABBAU DES GERÄTS



Die Materialien müssen gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen des Landes entsorgt werden, in dem das Gerät verschrottet wird.

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe Abschnitt 0.1) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss. Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Betreiber sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird nach geltendem Recht verwaltungsrechtlich verfolgt.



Außerbetriebnahme und Abbau des Geräts müssen durch qualifiziertes, elektrisch und mechanisch geschultes, Fachpersonal erfolgen, das mit entsprechender persönlicher Schutzausrüstung, wie Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzhelm und Schutzbrille ausgerüstet ist.



Die Demontage des Geräts muss an einem Ort erfolgen,

der ausreichend Platz bietet und so vorbereitet ist, dass die Arbeiten gefahrlos durchgeführt werden können.

Folgende Schritte sind auszuführen:

- Schalten Sie das elektrische Netz spannungsfrei.
- Trennen Sie das Gerät vom elektrischen Netz.
- Entfernen Sie die aus dem Gerät austretenden elektrischen Leitungen.
- Schließen Sie den Wasserhahn (Hauptabsperrhahn) der Wasserzufuhr.
- Entfernen Sie die Wasserschläuche vom Gerät.
- Entfernen Sie die Abwasserschläuche vom Gerät.



Nach diesen Arbeitsschritten könnte sich eine kleine Wasserlache um das Gerät gebildet haben. Bevor Sie mit den Arbeiten fortfahren, wischen Sie diese bitte auf.

Wenn der Arbeitsbereich wieder wie beschrieben gesäubert wurde, fahren Sie wie folgt fort:

- Montieren Sie die Schutzverkleidungen ab.
- Zerlegen Sie das Gerät in seine Hauptbestandteile.
- Trennen Sie die Bauteile nach Materialart (z.B. Metall, Elektrik, usw.) und transportieren Sie sie zu den Recyclinghöfen.

ABFALLENTSORGUNG




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

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





- 1-2. ALGEMENE INFORMATIE
VOOR DE VEILIGHEID
3. PLAATSING EN VERPLAATSING
4. AANSLUITING OP DE
ENERGIEBRONNEN
5. HANDELINGEN VOOR DE
INBEDRIJFSTELLING
6. WIJZIGING TYPE GAS
7. VERVANGING VAN
ONDERDELEN
8. GEBRUIKSIINSTRUCTIES
9. ONDERHOUD
10. VERWIJDERING
11. TECHNISCHE GEGEVENS /
AFBEELDINGEN


BESCHRIJVING VAN DE PICTOGRAMMEN

 **Gevaraanduidingen.** Onmiddellijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken. Mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken.

 Hoogspanning! Let op! Levensgevaar! De niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood

 Gevaar voor hoge temperaturen, de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 Gevaar voor lekkages van materiaal met hoge temperaturen, de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 Gevaar voor beknelling van ledematen tijdens de verplaatsing en/of plaatsing, de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.



Verbodsanduidingen.

Verbod op alle werkzaamheden door onbevoegde personen (inclusief kinderen, gehandicapten en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens). Verbod op alle werkzaamheden door de heterogene operator (onderhoud en/of andere) die onder de gekwalificeerde technische bevoegdheid vallen. Het is de homogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.



Gebodsaanduidingen.

Verplichting om de instructies te lezen alvorens enige werkzaamheid te verrichten.



Verplichting om de stroomtoevoer stroomopwaarts van het apparaat af te sluiten, telkens men in veilige omstandigheden moet werken.



Veiligheidsbril verplicht.



Veiligheidshandschoenen verplicht.



Veiligheidshelm verplicht.



Veiligheidsschoenen verplicht.



Andere aanduidingen. Instructies voor het correct uitvoeren van een procedure, de niet-naleving kan leiden tot een gevaarlijke situatie.



Tips en suggesties voor het correct uitvoeren van een procedure



“Homogene” operator (gekwalificeerde technicus) / Ervaren operator, bevoegd voor de hantering, transport, in-

stallatie, onderhoud, reparatie, en ontmanteling van de apparatuur.



“Heterogene” operator (Operator met beperkte bevoegdheden en taken).

Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om eenvoudige taken uit te voeren.



Symbool van de aarding.



Symbool aansluiting op het equipotentiale systeem.



Verplichting om te voldoen aan de geldende normen voor de afvalverwerking.



ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

1.

VOORWOORD / Originele instructies. Dit document is opgesteld door de fabrikant in zijn eigen taal (Italiaans). De in dit document opgenomen informatie is voor het exclusieve gebruik door operatoren bevoegd voor de bediening van de apparatuur in kwestie.

De operatoren moeten worden opgeleid met betrekking tot alle aspecten van de werking en de veiligheid. Speciale veiligheidseisen (Verplichting-Verbod-Risico) zijn vermeld in het daaraan gewijde specifieke hoofdstuk. Dit document mag niet ter inzage aan derden worden gegeven zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant niet gebruikt worden in andere publicaties.

Het gebruik van: Tekeningen/Afbeeldingen/Illustraties/Schema's in het document is enkel indicatief en kan aan wijzigingen onderhevig zijn. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

DOEL VAN HET DOCUMENT / Iedere interactie tussen de bediener en het apparaat tijdens de hele levenscyclus van het toestel werd aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfasen als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen dan ook dat deze documentatie kan bijdragen tot het handhaven van de kenmerkende efficiëntie van de apparatuur. Wanneer de weergegeven instructies strikt worden opgevolgd wordt het risico op

arbeidsongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

HET DOCUMENT LEZEN / Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die per onderwerp alle informatie verzamelen die nodig is om het apparaat zonder risico's te bedienen. Elk hoofdstuk is onderverdeeld in paragrafen, elke paragraaf kan preciseringen hebben met een ondertitel en een beschrijving.

HET DOCUMENT BEWAREN / Dit document en alles wat in het zakje erbij zit, maakt integraal deel uit van de originele levering en moet daarom goed worden bewaard en gebruikt gedurende de gehele levensduur van de apparatuur.

DOELGROEP / Dit document is gestructureerd voor:

- **“Homogene operator”** (gespecialiseerde en bevoegde technicus), dit betekent alle operatoren die bevoegd zijn voor het verplaatsen, het transport, de installatie, het onderhoud, de reparatie en de ontmanteling van de apparatuur.
- **“Heterogene” operator** (operator met beperkte bevoegdheden en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).

TRAININGSPROGRAMMA OPERATOREN / Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker is het mogelijk de operatoren belast met het gebruik, de installatie en het onderhoud van de apparatuur te trainen volgens de in de orderbevestiging vermelde procedure.

VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN DOOR DE KLANT

/ In afwezigheid van eventuele andere contractuele overeenkomsten zijn normaal gesproken ten laste van de klant:

- voorbereiding van de ruimtes (met

inbegrip van eventueel benodigd metselwerk, funderingen of leidingen);

- antislip vloer zonder oneffenheden;
- voorbereiding van de plaats van installatie en de installatie van de apparatuur zelf met inachtneming van de in de lay-out (fundatieplan) vermelde afmetingen;
- voorbereiding van de eigen bedrijfsinstallatie geschikt voor de behoeften van het systeem (bijv. elektriciteitsvoorziening, watervoorziening, gasaansluiting, afvoernetwerk);
- aanleg van de elektrische installatie in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
- voldoende verlichting in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving
- eventuele vóór en na de elektriciteitsvoorziening geplaatste veiligheidsvoorzieningen (aardlekschakelaars, equipotentiale aardingsystemen, veiligheidskleppen, enz.) zoals bepaald door de plaatselijk geldende wetgeving;
- aardingssysteem in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving
- indien nodig, de aanleg van een wateronthardingssysteem (zie technische specificaties).

INHOUD VAN DE LEVERING / De inhoud van de levering varieert naargelang de bestelorder.

- Apparaat • Deksel/Deksels
- Metalen mand/Metalen manden
- Steunrooster mand • Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (enkel in de voorziene gevallen die in de werk- order aangegeven zijn).
- Kit voor wijziging gassoort, door de fabrikant geleverd

GEBRUIKSBESTEMMING / Dit apparaat is voor professioneel gebruik bedoeld. Het gebruik van de in deze documentatie beschreven apparatuur moet worden beschouwd als “Beoogd Gebruik” indien toegepast voor het koken of regenereren van voedingsmiddelen; elk ander gebruik moet gezien worden als

“Oneigenlijk Gebruik” en dus gevaarlijk. Deze apparaten zijn bestemd voor commerciële activiteiten (bijv. restaurantkeukens, grootkeukens, ziekenhuiskeukens, enz.) en commerciële bedrijven (bijv. bakkerijen, slagerijen, enz.) maar niet voor continue seriële productie van voedingswaren. De apparatuur moet worden gebruikt onder de in het contract vermelde voorwaarden en binnen de toelaatbare intensiteit zoals beschreven en vermeld in de betreffende paragrafen. **Gebruik uitsluitend originele accessoires en reserveonderdelen die door de fabrikant worden geleverd, zodat de overeenstemming met de geldende normen behouden blijft.**

TOEGELATEN OMSTANDIGHEDEN VOOR DE WERKING

/ De apparatuur is uitsluitend ontworpen voor bedrijf in ruimtes met de beschreven technische beperkingen en intensiteit. Om een optimale werking en veiligheidsomstandigheden te verkrijgen moeten de volgende indicaties in acht worden genomen. De installatie van de apparatuur moet plaatsvinden op een geschikte plaats waar de normale handelingen voor de bediening en gewoon en buitengewoon onderhoud mogelijk zijn. De ruimte moet derhalve geschikt zijn voor eventuele onderhoudswerkzaamheden, op dusdanige wijze dat de veiligheid van de operator niet in gevaar wordt gebracht. De ruimte moet verder ook beschikken over de voor de installatie vereiste eigenschappen:

- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimum temperatuur van het koelwater > + 10 °C;
- een antislip vloer en de perfecte waterpas plaatsing van de apparatuur;
- de ruimte moet beschikken over systemen voor ventilatie en verlichting zoals voorgeschreven door de plaatselijk geldende regelgeving;
- de ruimte moet beschikken over een afvoer van afvalwater, alsook over schakelaars en afsluiters om

indien nodig elke vorm van toevoer stroomopwaarts van de apparatuur te blokkeren;

- De muren/oppervlakken in de directe nabijheid van/in contact met de apparatuur moeten vlamvertragend zijn en/of geïsoleerd worden van de mogelijke warmtebronnen.

KEURING EN GARANTIE /

Keuring: de apparatuur is getest door de fabrikant tijdens de montage op de plaats van de productie. Alle certificaten met betrekking tot de uitgevoerde tests worden op verzoek aan de klant geleverd.

Garantie: de garantie is 12 maanden geldig vanaf de factuurdatum van het apparaat. Deze duur kan niet worden verlengd. Het dekt te vervangen defecte onderdelen, die door de koper moeten worden vervoerd. De elektrische onderdelen, de accessoires en alle andere verwijderbare voorwerpen worden niet gedekt door de garantie. De arbeidskosten voor ingrepen van door de fabrikant geautoriseerde technici op de site van de klant voor het verwijderen van de door de garantie gedekte defecten zijn voor rekening van de dealer.

Alle eventueel door de fabrikant samen met de machine geleverde werktuigen en eenmalige onderdelen vallen niet onder de garantie. De ingrepen voor buitengewoon onderhoud of die het gevolg zijn van een onjuiste installatie worden niet gedekt door de garantie. De garantie is alleen geldig ten opzichte van de oorspronkelijke koper. De fabrikant is verantwoordelijk voor het apparaat in zijn originele configuratie en voor enkel originele vervangen reserveonderdelen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk gebruik van de apparatuur, voor schade als gevolg van handelingen die niet in deze handleiding opgenomen zijn en niet voorafgaand door de fabrikant goedgekeurd zijn.

DE GARANTIE VERVALT IN GEVAL VAN / • Schade veroorzaakt

door het transport en/of de verplaatsing; in deze gevallen moet de klant de tussenhandelaar en de transporteur hierover informeren (bijv. via mail en/of de website) en de gebeurtenissen op de kopieën van de vervoersdocumenten noteren. De technicus die voor de installatie van de apparatuur bevoegd is, zal op basis van de schade oordelen of de installatie mogelijk is. De garantie vervalt eveneens in aanwezigheid van:

- Schade veroorzaakt door onjuiste installatie.
- Schade veroorzaakt door slijtage van de onderdelen door oneigenlijk gebruik.
- Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele onderdelen.
- Schade veroorzaakt door slecht onderhoud en/of schade veroorzaakt

door gebrek aan onderhoud.

- Schade veroorzaakt door de niet-naleving van de in dit document beschreven procedures.

VERGUNNING / De vergunning is de toestemming voor het ondernemen van een activiteit met betrekking tot de apparatuur. De vergunning wordt afgegeven door degene die verantwoordelijk is voor de apparatuur (fabrikant, koper, ondertekenaar, tussenhandelaar en/of eigenaar van de onderneming).

TECHNISCHE GEGEVENS en AFBEELDINGEN /

Deze paragraaf bevindt zich op het einde van deze handleiding.



Elke technische wijziging heeft een impact op de werking of de veiligheid van de apparatuur en moet derhalve worden verricht door technisch personeel van de fabrikant of door deze uitdrukkelijk gemachtigde technici. Zo niet, wordt elke aansprakelijkheid af voor wijzigingen of schade die daaruit zou kunnen ontstaan door de fabrikant afgewezen.



Bij ontvangst en vóór gebruik de integriteit van de apparatuur en zijn onderdelen (bijv. netsnoer) controleren; in aanwezigheid van afwijkingen de apparatuur niet in werking stellen en met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum contact opnemen.



Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.



Beschermende uitrusting dragen die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Met betrekking tot de individuele beschermings-

middelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen vastgesteld waaraan de operatoren verplicht moeten voldoen.
Geluid ≤ 70 dB



Verboden de enkele apparatuur te installeren ZONDER kit tegen omvallen (ACCESSOIRE). Behalve uitvoeringen TOP.



De technische gegevens zoals vermeld op het typeplaatje van de apparatuur en weergegeven in deze handleiding controleren alvorens de aansluitingen tot stand te brengen. **Het is absoluut verboden om met de plaatjes en pictogrammen die op de apparatuur zijn aangebracht te knoeien of om ze weg te nemen.**



Op de stroomopwaarts van de apparatuur geplaatste voedingsbronnen (bijv gas-water-elektriciteit) moeten vergrendelingsinrichtingen worden geïnstalleerd waarmee de voedingen kunnen worden uitgesloten, telkens wanneer men in veilige omstandigheden moet werken.



Afhankelijk van het model, sluit de apparatuur in de juiste volgorde aan op de watervoorziening en de afvoer, dan op het gasnet (controleer op lekkages) en vervolgens op de elektriciteitsvoorziening.



De apparatuur is niet ontworpen om te werken in een explosieve atmosfeer en derhalve zijn installatie en gebruik in dergelijke omgevingen absoluut verboden.



De gehele structuur plaatsen met inachtneming van de afmetingen en kenmerken voor installatie zoals beschreven in de betreffende hoofdstukken van deze handleiding.



De apparatuur is niet geschikt voor een ingebouwde installatie. / De apparatuur moet werken in goed geventileerde ruimten. / De afvoeren van de apparatuur moeten vrij zijn (niet belemmert of geblokkeerd door vreemde voorwerpen).



Het gasapparaat moet worden geplaatst onder een afzuigkap met technische eigenschappen in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving.



Eenmaal aangesloten op de energiebronnen en de afvoer moet de apparatuur statisch blijven (niet verplaatsbaar) op de voor het gebruik en onderhoud gekozen plek. Een onjuiste aansluiting kan gevaar veroorzaken.



Indien aanwezig, moet de afvoer van de apparatuur op open wijze worden aangesloten op het netwerk voor afvoer van afvalwater met een "beker" zonder sifon.



De apparatuur mag alleen voor de aangegeven doeleinden worden gebruikt. Enig ander gebruik moet worden beschouwd als "ONEIGENLIJK" en derhalve kan de fabrikant niet aansprakelijk worden

gesteld voor hierdoor veroorzaakte schade aan personen of voorwerpen.



Speciale veiligheidseisen (Verplichting-Verbod-Risico) zijn vermeld in het daaraan gewijde specifieke hoofdstuk.



De openingen en/of ventilatiespleten voor aspiratie of warmteafvoer mogen niet worden afgedicht.



Laat geen voorwerpen of brandbare materialen in de buurt van de apparatuur.



Alle vormen van voeding (bijv. gas - water - elektriciteit) vóór de apparatuur afsluiten, telkens men in veilige omstandigheden moet handelen.



Telkens wanneer men binnen moet werken (aansluitingen, inbedrijfstelling, controlehandelingen, enz.) moet het apparaat in overeenkomst met de veiligheidsvoorwaarden worden voorbereid (bijv. demontage panelen, afsluiten van elektriciteitsvoorziening).



De apparatuur moet worden geïnstalleerd en gebruikt zodat water op geen enkele wijze met vet of olie in contact kan komen.

VOOR DE OPERATOREN VEREISTE TAKEN EN KWALIFICATIES



Het is de homogene/heterogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen.



De in dit document vermelde informatie is bedoeld voor gebruik door de gekwalificeerde technische operator, bevoegd voor de verplaatsing, in-

stallatie en onderhoud van de apparatuur in kwestie.



De informatie vermeld in dit document is voor gebruik door de "heterogene" operator (operator met beperkte competenties en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).



De operatoren en gebruikers moeten worden opgeleid met betrekking tot alle aspecten van de werking en de veiligheid. Ze moeten in hun samenwerking de vereiste veiligheidsnormen respecteren.



De "heterogene" operator moet het apparaat bedienen nadat de voorziene technicus de installatie heeft beëindigd (transport, bevestiging, aansluitingen op elektriciteit, water, gas en afvoer).

WERKZONES EN GEVAARLIJKE ZONES /

Voor het beter omschrijven van het toepassingsgebied en de betreffende werkzones, wordt de volgende classificatie gehanteerd:

• **Gevaarlijke zone:** elke zone in en/of in de buurt van een machine waarin de aanwezigheid van een blootgesteld persoon een risico inhoudt voor de veiligheid en de gezondheid van deze persoon.

• **Blootgesteld persoon:** elke persoon die zich volledig of gedeeltelijk in een gevarezone bevindt.



Tijdens de werking moet een minimum afstand van de apparatuur in acht genomen worden om geen afbreuk te doen aan de veiligheid van de operator in onverwachte voorvallen.

Volgende zones worden eveneens als gevaarlijke zones beschouwd / • Alle

werkzones vanbinnen in de apparatuur

• Alle zones beschermd door passende beschermings- en beveiligings-systemen zoals foto-elektrische fotocellen, beschermende panelen, onderling vergrendelde deuren, beschermende behuizingen.

• Alle zones binnen bedieningspanelen, schakelkasten en klemmenkasten.

• Alle gebieden rondom de functionerende apparatuur indien de minimum veiligheidsafstanden niet in acht genomen worden.

BENODIGDHEDEN VOOR DE INSTALLATIE /

In het algemeen moet de bevoegde technische operator voor de correcte verrichting van de installatiewerkzaamheden beschikken over geschikt gereedschap zoals:

- Platte schroevendraaiers van 3 en 8 mm en een middelgrote kruis-schroevendraaier
- Verstelbare pijpentang
- Hulpmiddelen voor gas (slangen, afdichtingen enz.)
- Elektriciens schaar
- Hulpmiddelen voor water (slangen, afdichtingen enz.)
- Zeskantsleutel 8 mm
- Gaslek detector
- Hulpmiddelen voor elektriciteit (kabels, aansluitklemmen, industriële contactdozen enz.)
- Steek- en moersleutels 8 mm
- Volledige installatiekit (elektriciteit, gas, enz.)



Verder is er naast het vermelde gereedschap ook een hefwerktuig nodig voor het heffen van de apparatuur; dit werktuig moet aan alle voor hefmiddelen geldende normen voldoen.

INDICATIE BETREFFENDE BLIJVENDE RISICO'S /

Ondanks de toepassing van regels voor "goede bouwtechniek" en de wettelijke bepalingen die de fabricage en de ver-

koop van het product regelen, blijven er echter “blijvende risico’s” bestaan waarvan de eliminatie, als gevolg van de aard van de apparatuur, niet mogelijk was. Deze risico’s omvatten:



BLIJVEND RISICO VOOR ELEKTROCUTIE / Dit risico bestaat in geval men een interventie moet doen op elektrische en/of elektronische voorzieningen die onder spanning staan.



BLIJVEND RISICO VOOR BRANDWONDEN / Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met materialen die zeer heet zijn.



BLIJVEND RISICO VOOR BRANDWONDEN WANNEER ER MATERIAAL NAAR BUITEN KOMT / Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met naar buiten komende materialen die zeer heet zijn. Recipiënten die te vol zijn met vloeistoffen en/of vaste stoffen die tijdens de verwarmingsfase van morfologie veranderen (overgaan van een vaste naar vloeibare toestand) kunnen oorzaak zijn van brandwonden indien op een verkeerde manier gebruikt. Tijdens de bewerkingsfase moeten de gebruikte recipiënten op gemakkelijk zichtbare niveaus worden geplaatst.



BLIJVEND RISICO VOOR VERPLETTERING VAN DE LEDEMATEN / Dit risico treedt op wanneer men onopzettelijk contact maakt tussen de delen tijdens de plaatsing, het transport, de opslag, het assembleren en het gebruik van de apparatuur.



BLIJVEND RISICO VOOR ONTPLOFFING / Dit risico be-

staat bij:

- Aanwezigheid van gasgeur in de omgeving;
- gebruik van het apparaat in een atmosfeer die stoffen met ontploffingsgevaar bevat;
- gebruik van eetwaren in gesloten recipiënten (bijvoorbeeld bokalen en blikjes) indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing;
- gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).



BLIJVEND RISICO VOOR BRAND / Dit risico bestaat bij:

gebruik van ontvlambare vloeistoffen/materialen

WERKWIJZE IN GEVAL VAN GASLUCHT IN DE RUIMTE - ZIE PAR. ILL - REF. a).



In geval van gaslucht in de ruimte is het verplicht om de hierna beschreven procedure met uiterste voorzichtigheid te verrichten.

- Onmiddellijk de gasvoorziening onderbreken (de gaskraan sluiten - detail A).
- De ruimte onmiddellijk ventileren.
- Geen enkel elektrisch apparaat in de ruimte activeren (details B-C-D).
- Geen enkel apparaat activeren dat vonken of vlammen kan maken (details B-C-D).
- Gebruik een, aan de ruimte waar de gaslucht was, extern communicatiemiddel om de bevoegde entiteiten te waarschuwen (elektriciteitsbedrijf en/of brandweer).



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.

VERPLICHTINGEN - VERBODEN - ADVIES - AANBEVELINGEN



Bij ontvangst de verpakking van de machine openen en controleren dat de machine en de accessoires tijdens het transport geen schade hebben opgelopen; in dat geval de transporteur hierover onmiddellijk informeren en niet verder gaan met de installatie maar het gekwalificeerde en bevoegde personeel raadplegen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.

VEILIGE VERPLAATSING



Het niet in acht nemen van de hieronder beschreven instructies heeft de blootstelling aan gevaar op ernstig letsel tot gevolg.



De operator die bevoegd is voor de verplaatsing en installatie van de apparatuur moet, indien nodig, een "veiligheidsplan" voorbereiden ter bescherming van de veiligheid van de bij de handelingen betrokken personen. Verder moeten de wetten en normen met betrekking tot verplaatsbare werkplaatsen strikt en nauwgezet worden toegepast en in acht worden genomen.



Zorg ervoor dat de gebruikte hijsmiddelen beschikken over een voldoende capaciteit voor de te heffen lading en in goede staat van onderhoud verkeren.



Voor de handelingen voor verplaatsing moeten hefmiddelen worden gebruikt die beschikken over voldoende capaciteit voor het gewicht van de apparatuur vermeerderd met 20%.



Volg de op de verpakking en/of de apparatuur vermelde aanwijzin-

gen alvorens de verplaatsing te beginnen.



Bepaal het zwaartepunt van de lading alvorens de apparatuur te heffen.



De apparatuur op een minimale afstand vanaf de vloer heffen om de verplaatsing ervan mogelijk te maken.



Tijdens het opheffen of de verplaatsing niet onder de apparatuur doorlopen of blijven staan.

VERPLAATSING EN TRANSPORT - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE b).



De positie van de ingepakte apparatuur moet worden behouden volgens de indicaties van de pictogrammen en opschriften op de buitenkant van de verpakking.

1. Bij het positioneren van het hefmid-
del het zwaartepunt van de te heffen
lading controleren (detail B - C).
2. De apparatuur heffen net zoveel als
genoeg is voor de verplaatsing.
3. De apparatuur positioneren op de
voor de opstelplaats gekozen plek.

OPSLAG / De opslagmethoden van de materialen moeten voorzien in pallets, recipiënten, transportbanden, voertuigen, gereedschappen en hijsmiddelen die beschikken over dusdanige kenmerken dat schade door trillingen, botsingen, frictie, corrosie, temperatuur of andere mogelijke omstandigheden vermeden wordt. De opgeslagen onderdelen moeten regelmatig gecontroleerd worden op eventuele degradatie.

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING



De verwijdering van de verpak-
kingsmaterialen is ten laste van
de ontvanger en moet in over-
eenkomst ven de plaatselijk geldende
wetten gebeuren.

1. De bovenste en laterale hoekbeschermingen in volgorde verwijderen.
2. Al het voor de verpakking gebruikte beschermend materiaal verwijderen.
3. De apparatuur net voldoende heffen en de pallet verwijderen.
4. De apparatuur op de vloer positioneren.
5. Het gebruikte hefmiddel afvoeren.
6. Het zone van de werkzaamheden van al het verwijderde materiaal ontdoen.



Na de verwijdering van de verpakking mogen er geen wijzigingen, deuken of andere afwijkingen zijn.

Neem anders onmiddellijk contact op met de assistentiedienst.

VERWIJDERING VAN HET BESCHERMENDE MATERIAAL /

De apparatuur is aan de buitenkant beschermd met een laag kleefolie die na het voltooiën van de positionering handmatig moet worden verwijderd. De buiten- en de binnenkant van de apparatuur zorgvuldig reinigen en van al de voor de onderdelen gebruikte beschermende materialen ontdoen.



Let goed op de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder mogen geen bijtende producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.



Het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, rechtstreekse waterstralen of stoomreinigers.



Gebruik geen agressieve materialen (PH<7) zoals oplosmiddelen om het apparaat schoon te maken. Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte schoonmaakproducten. Draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).



De oppervlakken met drinkwater schoonspoelen en drogen met

een absorberende doek of ander niet schurend materiaal.

REINIGING VOOR DE EERSTE INWERKINGSTELLING /

Met behulp van een gewone handspuit de schoonmaakvloeistof over het gehele binnen-oppervlak aanbrengen en het oppervlak met een niet-schurende spons zorgvuldig schoonmaken.

Daarna de binnenkant goed met drinkwater schoonspoelen. De vloeistof met het schoonmaakmiddel en/of andere onzuiverheden door de afvoeropening laten wegstromen.

Na het voltooiën van de beschreven handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

Ook de afneembare onderdelen met schoonmaakmiddel en drinkwater reinigen en drogen. Daarna de afneembare onderdelen in de desbetreffende behuizingen van de verschillende apparaten terugplaatsen.

WATERPAS PLAATSEN EN VASTZETTEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE c)

De apparatuur op de correct voorbereide werkplek positioneren (zie toegestane werkings- en milieuvorwaarden).

Het waterpas plaatsen en het vastzetten moet gezien worden als de afstelling van de apparatuur als een onafhankelijke eenheid.

Plaats een waterpas op de structuur (detail D).

De stelvoeten (detail E) volgens de aanwijzing van de waterpas regelen.



De perfecte waterpas plaatsing wordt verkregen door de waterpas en de stelvoeten over de gehele breedte en diepte van het apparaat te regelen.

MONTAGE IN GROEP / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. d)

Bij de voorziene modellen, verwijder de knoppen en draai de schroeven voor de bevestiging van het dashboard (det. F).



Ontvlambare wanden / De minimale afstand van de apparatuur tot de zijwanden moet 10 cm zijn en tot de achterwand moet dit 20 cm zijn. Als deze afstand minder bedraagt, dan moet u de wanden tegen de apparatuur isoleren met brandwerende en/of isolerende behandelingen.



Installeer de machines zodat elk onopzettelijk contact met hete oppervlakken uitgesloten is, inclusief contact met hete verbrandingsgassen die uit de schoorsteen komen (zie identificatie met pictogram Hoge temperaturen en beschrijving pg.2), voor personen die in de werkomgeving voorbijkomen en/of er werkzaamhe-

den uitvoeren.

Plaats de apparaten zo dat de zijkanalen perfect aansluiten (det. G). Nivelleer de apparaten zoals eerder beschreven (detail E).

Plaats de schroeven in hun zittingen en blokkeer de twee structuren met de borgmoeren (det. H1-H3).

Plaats de beschermdoppen terug tussen de apparaten (det. H2).

NL

INVOEGEN WERKSTATION (OPTIONEEL) ZIE PAR. ILL - REF. d)

Voor het invoegen moet het werkstation geïnstalleerd en bevestigd worden met de meegeleverde schroeven (detail L1).

Na het voltooiën van de beschreven handelingen moeten de instrumentborden en de knoppen van de verschillende apparaten in hun zittingen worden teruggeplaatst.

**AANSLUITING OP DE ENERGIEBRONNEN**

4.



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.



Deze handelingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde en bevoegde technische operatoren, in overeenkomst met de geldende betreffende wetten en met gebruik van geschikt en beschreven materialen



Over het algemeen de apparatuur wordt geleverd zonder netsnoeren en zonder buizen voor de aansluiting op de water- en gasvoorzieningen en de afvoer

GAS-AANSLUITING ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE e)
Kenmerken van de plaats van in-


stallatie / Het lokaal waar het apparaat (type A1 onder kap) wordt geïnstalleerd, moet aan de volgende kenmerken beantwoorden: Geventileerde ruimte, volgens de voorschriften van de plaatselijk geldende regelgeving. De afzuigkap boven de apparatuur moet gedurende de werking van de apparatuur functioneren.


De afstand tussen de apparatuur en het filter van de afzuigkap moet ten minste 20 cm zijn.



Enmaal aangesloten op de energiebronnen en de afvoer moet de apparatuur statisch blijven (niet verplaatsbaar) op de voor het gebruik en onderhoud gekozen plek

 Op het netwerk moet stroomopwaarts van de algemene voedingsleiding een veiligheidsklep geïnstalleerd worden, gemakkelijk herkenbaar en toegankelijk voor de operator (afb. 3).

 Om de aansluitingen op het net uit te voeren, hebt u een slang nodig die in overeenstemming is met de plaatselijke voorschriften die van kracht zijn en moet de kenmerken gespecificeerd in EN 10226-1.

 De gastoevoerslang moet regelmatig gecontroleerd worden en/of vervangen worden door geautoriseerd technisch personeel in overeenstemming met de plaatselijk geldende normen.

 Als een flexibele slang wordt gebruikt, moet deze voldoen aan de geldende plaatselijke voorschriften; ze mogen niet langer zijn dan 2 m en mogen geen delen van het apparaat raken die aan hoge temperaturen worden blootgesteld.

 De koppeling van de apparatuur is van het type buitendraads 1/2" G. De pijp voor de verbinding moet van het type binnendraads 1/2 "G zijn

 De leidingen moeten stevig op de betreffende koppelingen worden vastgedraaid

 Controleer het geheel op gaslekken na het openen van de toevoerkraan (afb. 4)


 Sluit de apparaten niet aan op netwerken die gas bevatten met koolmonoxide of andere giftige componenten

Na het voltooiën van de werkzaamheden de toevoerkraan sluiten (afb.

3).


 Indien de injector vervangen moet worden voor de aanpassing aan een andere gassoort ga dan te werk volgens de procedure beschreven onder Handelingen voor de inbedrijfstelling (zie Hfdst. 5).


WIJZIGING TYPE GAS - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE f).

 De vanuit de fabriek geleverde machine is ingesteld op het type gas dat aangegeven staat op het typeplaatje. Andere configuraties die de ingestelde parameters wijzigen moeten door de fabrikant of zijn gemachtigde worden goedgekeurd.

 De omzetting van de ene gassoort naar een andere moet worden verricht door gekwalificeerd technisch personeel, bevoegd voor de te verrichten handeling. De juiste procedure voor de omzetting wordt beschreven in het betreffende hoofdstuk

 Verstuurers - By-pass - Membranen - en andere benodigheden voor de omzetting van het gas moeten rechtstreeks bij de fabrikant opgevraagd worden

 Na het voltooiën van de omzetting van de ene soort voeding naar een andere moet het typeplaatje van de apparatuur met de nieuwe parameters worden vervangen zoals weergegeven op de bijgeleverde sticker.

 In enkele gevallen moeten er twee typeplaatjes vervangen worden (oventoestellen), één in de buurt van de gasaansluiting en één binnen de apparatuur (zie ILLUSTR. f).

AANSLUITING OP DE ELEKTRISCHE VOEDING

De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke normen die van kracht zijn, en dit alleen door bevoegd, bekwaam personeel. De technische gegevens zoals vermeld op het typeplaatje van de apparatuur en weergegeven in deze handleiding controleren alvorens de aansluitingen tot stand te brengen.



Sluit het apparaat aan op een omnipolaire stroomvoorziening met overspanningscategorie III.



AARDING / Het is noodzakelijk om het apparaat op een aarding aan te sluiten. Hiertoe moet u de klemmen gemarkeerd met de symbolen op het klemmenbord van de aankomst van de lijn aansluiten op een efficiënte aarding, die conform met de plaatselijke normen die van kracht zijn is uitgevoerd.

SPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN

/ De elektrische veiligheid van dit apparaat is alleen verzekerd wanneer het apparaat correct is aangesloten op een efficiënt aardingsstelsel, zoals aangegeven in de plaatselijke normen voor elektrische veiligheid die van kracht zijn. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer deze veiligheidsnormen niet worden nageleefd. Het is noodzakelijk om deze fundamentele veiligheidsvereisten te controleren en in geval van twijfel een zorgvuldige controle van het systeem aan te vragen, uitgevoerd door gekwalificeerd, professioneel personeel. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade veroorzaakt door het ontbreken van de aarding van de groep.



De (geelgroene) aardingskabel niet onderbreken.

AANSLUITINGEN OP DE VER-

SCHILLENDE ELEKTRISCHE DISTRIBUTIENETTEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. p).

De apparaten zijn geleverd om te werken met de spanningen aangegeven op het gegevensplaatje dat op het apparaat is aangebracht. Elke andere aansluiting moet als oneigenlijk en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd.



Het is verplicht om de aansluiting te respecteren zoals voorzien door de fabrikant, te zien op het aansluitingsplaatje in de buurt van het klemmenbord.



Het is verboden om de bekabeling vanbinnen in het apparaat te wijzigen

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE KABEL OP HET KLEMMENBORD



Verwijder in de voorziene gevallen het paneel van de kast waarin het klemmenbord zit aan de achterkant van de machine.

Sluit de voedingskabel op het klemmenbord aan zoals beschreven in: "Aansluiting op de elektrische voeding" en aangegeven op het aansluitingsplaatje. Het schema en de tabel (zie TECHNISCHE GEGEVENS) geven de mogelijke aansluitingen aan in verhouding tot de netspanning.

AANSLUITING OP HET "EQUIPOTENTIALE" SYSTEEM - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. q).

De beschermingsaarding bestaat uit een reeks voorzorgen die dienen om aan de elektrische massa's dezelfde potentiaalwaarde van de aarde te verzekeren, en zo te vermijden dat deze massa's onder spanning komen te staan. De aarding dient om te verzekeren dat de massa's van de apparaten op dezelfde potentiaalwaarde als het terrein zijn. Bovendien vergemakkelijkt de aarding de automatische interventie van de differentiaalschakelaar.

De beschermingsaarding betreft niet alleen de elektrische installatie, maar alle andere installaties en metalen delen van het gebouw, van de leidingen tot de hydraulische installatie, van de balken tot de verwarmingsinstallatie enzovoort, zodat het hele gebouw in veiligheid is gesteld, ook in geval van een eventuele blikseminslag die het gebouw kan treffen.



Zie “Algemene informatie voor de veiligheid” vooraleer verder te gaan.



Het apparaat moet in een “equipotentiaal” systeem geïntegreerd zijn, waarvan de efficiëntie gecontroleerd moet worden volgens de normen die in het land van installatie van kracht zijn.



De elektricien-technicus die de algemene elektrische installatie voorziet, moet garanderen dat de installatie aan de normen beantwoordt wat betreft rechtstreeks en onrechtstreeks contact.



De elektricien-technicus moet ervoor zorgen om alle verschillende massa's op dezelfde potentiaal aan te sluiten, om zo een goed

“equipotentiaal” aardingsstelsel te hebben op de plaats waar de verschillende apparaten worden geïnstalleerd.



Voor de aansluiting van het apparaat op het “equipotentiale” stelsel van het lokaal is het noodzakelijk dat men zorgt voor een geel/groene elektrische kabel, geschikt voor het vermogen van de geïnstalleerde uitrustingen.

Het plaatje “Equipotentiaal” van het apparaat bevindt zich gewoonlijk op het paneel ervan, in de buurt van het stelsel voorzien voor de koppeling. Wanneer u die hebt gevonden (zie schematische tekening voor de correcte plaats), voert u de aansluiting uit.

1. Sluit het ene uiteinde van de elektrische massakabel (de kabel moet met de dubbele geel/groene kleur gemarkeerd zijn) aan op het stelsel voorzien voor “equipotentiale” koppeling van het apparaat (zie schematische tekening afb. 1).

2. Sluit het andere uiteinde van de elektrische massakabel aan op het stelsel voorzien voor de “equipotentiale” koppeling van de plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd (afb. 2).



ALGEMENE WAARSCHUWINGEN



De operatoren zijn verplicht zich door middel van deze handleiding goed te informeren alvorens enige handeling te verrichten en daarbij de specifieke veiligheidsvoorschriften in acht te nemen om elke vorm van interactie mens-machine veilig te maken.



Elke technische wijziging heeft een impact op de werking of de veiligheid van de machine en moet derhalve alleen worden verricht door technisch personeel van de fabrikant of door deze uitdrukkelijk gemachtigde technici. Zo niet, wordt elke aansprakelijkheid af voor wijzigingen of schade die daaruit zou kunnen ontstaan door de fabrikant afgewezen.



Ook na het vergaren van de benodigde informatie is het noodzakelijk om, bij het eerste gebruik van de apparatuur, enkele testhandelingen te verrichten om de belangrijkste functies van de apparatuur, zoals bijvoorbeeld de in- en uitschakeling, sneller te onthouden.



De apparatuur wordt voor de levering door de fabrikant getest en is ingesteld voor het op het aanwezige typeplaatje weergegeven type gas en elektrische voeding.



In geval met LPG-gas (butaan of propaan) op 50 mbar wordt gevoed, is het noodzakelijk om vóór het apparaat een drukregelaar op 50 mbar te installeren.

INBEDRIJFSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART / Na het voltooiën van de werkzaamheden voor de plaatsing en voor de aansluiting op de energiebronnen (inclusief, waar voorzien, de werkzaamheden voor het verbinden met het rioolsysteem),

moet de volgende serie handelingen worden verricht:

1. Reiniging voor het verwijderen van beschermende materialen (olie, vet, silicone, enz.) van zowel de binnen- als buitenkant (zie hfdst. 3 / Verwijdering beschermend materiaal)
2. Algemene controles zoals:
 - Controle opening schakelaars en ventielen van de netwerken (bijv. voor water, elektriciteit, gas indien van toepassing);
 - Controle van de afvoeren (indien van toepassing);
 - Inspectie en controle van de externe afzuigsystemen rookgassen/dampen (indien van toepassing);
 - Inspectie en controle van de beschermende panelen (alle panelen moeten correct gemonteerd zijn)

CONTROLE EN REGELING VAN DE GASTOEVOERGROEPEN



Ook al is de apparatuur tijdens de keuring al correct gekalibreerd, moet, na het voltooiën van de handelingen voor de aansluitingen zoals beschreven in de voorgaande paragrafen, op de plaats van eindbestemming een gedeeltelijke controle van de ingestelde parameters worden verricht.



De eerste te controleren parameter stelt in staat te controleren of de door het energiebedrijf geleverde voeding geschikt over de juiste druk.

DETECTIE TOEVOERDRUK GAS



Indien de gemeten druk 20% lager is dan de nominale druk (bijv. G20 20 mbar \leq 17 mbar), de installatie onderbreken en contact opnemen met uw gasdistributiemaatschappij



Indien de gemeten druk 20%

lager is dan de nominale druk (bijv. G20 20 mbar \geq 25 mbar), de installatie onderbreken en contact opnemen met uw gasdistributiemaatschappij



De fabrikant verleent geen garantie voor de apparatuur indien de gasdruk lager of hoger is dan de hierboven beschreven waarden



Controleer of er geen gaslekken zijn



Na het vaststellen van de gasdruk en het soort gas kan het noodzakelijk zijn om: 1. Het mondstuk te vervangen (in geval het geleverde soort gas afwijkt van de het gas waarvoor het apparaat is voorzien - zie Hfdst. 6)

BESCHRIJVING STOPMETHODES



In geval van een stop als gevolg van een afwijkende werking of noodsituatie is het verplicht, in geval van dreigend gevaar, alle afsluitinrichtingen van de energiebronnen stroomopwaarts van de apparatuur te sluiten (Water - Gas - Elektriciteit)

STOP WEGENS STORING WERKING.

Veiligheidscomponent / STOP: In situaties of omstandigheden die gevaar kunnen opleveren grijpt de beveiligingseenheid in en wordt de warmteproductie automatisch gestopt. De productiecycclus wordt onderbroken totdat de oorzaak van de storing verwijderd wordt.

HERSTART: Na het oplossen van het probleem dat de tussenkomst van de beveiligingseenheid heeft veroorzaakt, kan de bevoegde technische operator de apparatuur met de gepaste opdrachten opnieuw starten.

INWERKINGSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART



De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling en na een langdurige inactiviteit zorgvuldig gereinigd worden om elk spoor van restmaterialen te verwijderen (zie Verwijdering beschermend materiaal)

DAGELIJKSE INWERKINGSTELLING

1. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur.
2. Controleer de juiste werking van het afzuigsysteem van de ruimte.
3. Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding.
4. De netwerkafluitingen stroomopwaarts van de apparatuur openen (Gas - Water - Elektriciteit).
5. Controleer dat de waterafvoer (indien aanwezig) vrij is van verstoppingen.

Wanneer de beschreven handelingen met succes zijn uitgevoerd, gaat u verder met "Productieopstart".



Om de lucht uit de leidingen af te laten, volstaat het de metafluiters te openen, draai terwijl men de draaiknop van het apparaat in piëzo-elektrische stand ingedrukt houdt, houd een vlam (lucifer of andere) bij de waakvlam en wacht op ontbranding.

DAGELIJKSE BUITENDIENSTELLING /

Na de hierboven beschreven handelingen moet men:

1. De netwerkafluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).
2. Controleren of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de gesloten positie staan.
3. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur

LANGDURIGE BUITENDIENSTSTELLING /

In geval van langdurige inactiviteit moeten alle handelingen van de dagelijkse buitendienststelling worden verricht en moeten de meest aan oxidatie blootgestelde delen als volgt beschermd worden:

1. Reinig de delen met een lauw en mild zeepopje;
2. Spoel de delen zorgvuldig af maar gebruik geen directe waterstraal of hogedrukspuit.
3. Alle oppervlakken zorgvuldig drogen met een niet-schurend materiaal;
4. Veeg met een niet-schurende doek die lichtjes is bevochtigd met vaseline-olie geschikt voor voedingswaren

over alle oppervlakken in roestvrij staal, om een beschermend laagje op het oppervlak te creëren.

In het geval van apparatuur met deuren en rubberen afdichtingen, de deur voor de ventilatie enigszins open laten en een beschermend laagje talkpoeder aanbrengen over het gehele oppervlak van de rubberen afdichtingen.

De apparatuur en ruimten regelmatig ventileren.

Om ervoor te zorgen dat de apparatuur in optimale technische omstandigheden verkeert, moet het onderhoud ten minste eenmaal per jaar door een erkende technicus van de assistentiedienst worden uitgevoerd.

NL

WIJZIGING TYPE GAS

6.

CONTROLE VAN DE STROOMOPWAARTSE DYNAMISCHE DRUK / zie hfdst. 5 / Detectie toevoerdruk gas.**CONTROLE VAN DE DRUK VAN DE INJECTOR**

Indien de gemeten druk 20% lager is dan de toevoerdruk moet de installatie onderbroken worden en moet men contact opnemen met de assistentiedienst



Indien de gemeten druk 20% hoger is dan de toevoerdruk moet de installatie onderbroken worden en moet men contact opnemen met de assistentiedienst

VERVANGING VAN DE INJECTOR VAN DE PILOOTBRANDER - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. g)

1. De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur sluiten.
2. Demonteer indien nodig de ontsteking om te vermijden dat die tijdens het vervangen van de injector beschadigd raakt (Afb. 2).
3. Schroef de moer los en demonteer de pilootinjector (de injector is op het biconische deel vastgemaakt - Afb. 2).

4. Vervang de pilootinjector (Fig. 1) door de injector die voor het gekozen gas geschikt is, volgens de gegevens in de referentietabel.

5. Schroef de moer met de nieuwe injector aan (Afb. 2).

6. Monteer de ontsteking opnieuw (Afb. 2).

7. Zet de pilootbrander aan om te controleren of er geen gas lekt.

INJECTOR VAN WAAKVLAMBRANDER VERVANGEN - ZIE SECTIE ILLUSTRATIES - REF. S) - ALLEEN VOOR FRVG7..9..

1. Sluit de afsluiter stroomopwaarts van het toestel.

2. Demonteer indien nodig de gloeibougie om beschadiging bij het vervangen van de injector te voorkomen (Fig. 2).

3. Draai de moer los en demonteer de waakvlaminjector (de injector is vastgemaakt aan de bicone - Fig. 3).

4. Vervang de waakvlaminjector (Fig. 1) door de injector die overeenkomt met het gekozen gas, zoals aangegeven in de referentietabel.

5. Draai de moer met de nieuwe injector vast (fig. 3).

6. Zet de gloeibougie weer in elkaar (fig. 2).

7. Steek de waakvlambrander aan om te controleren op gaslekken.



Controleer de dichtheid van het gas met speciale instrumenten

VERVANGING VAN DE INJECTOR VAN DE BRANDER - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. h)

1. De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur sluiten.
2. Schroef de injector uit zijn zitting (Afb. 3).
3. De injector vervangen met het voor het gekozen gas geschikte type, zoals aangegeven in de Referentietabel.
4. De injector goed op zijn plaats vastschroeven.

VERVANGING BRANDERINJECTOR - ZIE SECTIE ILLUSTRATIES - REF. T) - ALLEEN VOOR FRVG7..9..

1. Sluit de afsluiter stroomopwaarts van het toestel.
2. Schroef de injector uit zijn zitting (Fig. 3).
3. Vervang de injector door de injector die overeenkomt met het geselecteerde gas, zoals aangegeven in de referentietabel.
4. Schroef de verstuiver goed op zijn plaats.



Controleer de dichtheid van het gas met speciale instrumenten

AFSTELLING VAN DE HOOFDBRANDER - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. h)

Voor de afstelling van de primaire lucht:

1. Draai de blokkeerschroef los (Afb. 1).
2. Waar voorzien moet u de afstand (X) mm instellen van de bus die met het gekozen gas overeenstemt (zie Referentietabel Gas).



Blokkeer de bus met de schroef en breng een verzegeling erop aan zodat u geknoei kan detecteren



Zie "Algemene info voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.

1. Demonteer het instrumentenbord en de draaiknoppen
2. Open de deur(en) van de apparatuur
3. Maak de tanks leeg (zie hfdst. 8 / Olie aftappen) en verwijder de olieopvangbak om de handelingen te vergemakkelijken.

VERVANGING VAN DE THERMOKOPPEL / 1. Verwijder de thermokoppel van de klep en de pilootbrandergroep
2. Koppel de verbindingen los van de veiligheidsthermostaat
3. Monteer de nieuwe thermokoppel en de aansluitingen opnieuw

VERV. ONTSTEKING / 1. Maak de hoogspanningskabel los van de ontsteking / 2. Schroef de moer los / 3. Monteer de nieuwe ontsteking / 4. Sluit de hoogspanningskabel aan

VERV. PIËZO-ELEKTRISCH ELEMENT / 1. Maak de kabel los van de piëzo-elektrische aansteker / 2. Schroef de aansteker los die vervangen moet worden / 3. Monteer de nieuwe piëzo-elektrische aansteker

VERVANGING VAN DE KLEP
1. Verwijder de bolhouder en de bol
2. Schroef de thermokoppel en de aansluitingen voor gasinlaat/-uitlaat los
3. Verwijder de knop en de bevestigingsschroeven van de klep
4. Verwijder het plastic deksel
5. Monteer de nieuwe klep en de ver-

wijderde onderdelen
6. Herstel de aansluitingen
VERVANGING VAN DE BRANDER / 1. Schroef de bevestiging los op de steun en de verbinding met de voeding / 2. Neem de brander weg
3. Demonteer de venturi en de straalpijp van de brander die vervangen moet worden / 4. Monteer de venturi en de straalpijp op de nieuwe brander
5. Plaats de nieuwe brander correct
6. Schroef de aansluitingen opnieuw aan en herstel de aansluitingen

VERVANGING VAN THERMOSTATEN

1. Verwijder de bol uit de tank / 2. Schroef de steun los en verwijder de thermostaat / 3. Koppel de elektrische kabels los / 4. Schroef de nieuwe thermostaat op de steun en herstel de aansluitingen / 5. Plaats de nieuwe bol in de steun

VERVANGING OLIEKRAAN

1. Schroef de bevestiging van de kraanstang los en verwijder
2. Schroef de kraan los
3. Verwijder de meegeleverde hendel, indien aanwezig, en plaats de draadborging op de nieuwe kraan
4. Monteer de nieuwe kraan
5. Schroef de aansluitingen opnieuw aan en herstel de aansluitingen



Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten bij elke interventie op de componenten en plaats de weggenomen delen in de juiste volgorde terug

**SPECIFIEK VOOR FRVG7../9..**

Zie "Algemene info voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.

1. Demonteer het instrumentenbord en de draaiknoppen
2. Open de deur(en) van de apparatuur
3. Maak de tanks leeg (zie hfdst. 8 / Olie aftappen) en verwijder de olieopvangbak om de handelingen te vergemakkelijken.

VERV. ONTSTEEKING /

1. Koppel de hoogspanningskabel los van de gloeibougje
2. Demonteer de waakvlamconstructie
3. Draai de moer los
4. Monteer de nieuwe gloeibougje
5. Zet de waakvlamconstructie weer in elkaar
6. Sluit de hoogspanningskabel aan

VERVANGING VAN DE KLEP (ZIE SECTIE ILLUSTRATIE - REF. U)

1. Schroef de gasinlaat-/uitlaataansluitingen los
2. Verwijder de montageschroeven van de kap
3. Schroef de dop van de debietregeling los (fig.1)
4. Draai de interne schroef volledig vast (fig.2)
5. Schroef de afsluitdop vast (fig.1)
6. Installeer een nieuwe klep en verwijder de onderdelen
7. Herstel verbindingen

ECU-VERVANGING

1. Verwijder het ECU-deksel
2. Maak de elektrische verbinding los.
2. Verwijder de regeleenheid
3. Monteer de nieuwe regeleenheid
4. Sluit de elektrische aansluiting weer aan
5. Plaats het ECU-deksel terug.

VERVANGING VAN DE BRANDER /

1. Schroef de bevestiging op de houder en de netaansluiting los / 2. Verwijder de brander
3. Verwijder de verstuiver van de te vervangen brander / 4. Monteer de verstuiver op de nieuwe brander
5. Plaats de nieuwe brander correct
6. Draai verbindingen vast en sluit ze opnieuw aan

VERVANGING VAN THERMOSTATEN

1. Verwijder de bol uit de tank / 2. Schroef de steun los en verwijder de thermostaat / 3. Koppel de elektrische kabels los / 4. Schroef de nieuwe thermostaat op de steun en herstel de aansluitingen / 5. Plaats de nieuwe bol in de steun

VERVANGING OLIEKRAAN

1. Schroef de kraan los
2. Monteer de nieuwe kraan
3. Schroef de aansluitingen opnieuw aan en herstel de aansluitingen



Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten bij elke interventie op de componenten en plaats de weggenomen delen in de juiste volgorde terug



PLAATS VAN DE BELANGRIJKSTE COMPONENTEN -ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. I). De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

1. Deksel
2. Mand
3. Bereidingskamer
4. Gleuf voor de regeling van de waakvlamregeling
5. Inschakelingsgroep (zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en indicatorlampjes).
6. Afsluiter voor afvoer van olie uit de bereidingskamer
7. Receptiënt voor de opvang van verbrande olie

WERKWIJZE EN FUNCTIE DRAAIKNOPPEN, TOETSEN EN INDICATORLAMPJES / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. I). De beschrijving is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

① **PIËZO-ELEKTRISCHE DRUKKNOP (GAS).** Voert één enkele functie uit: Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.

② **DRAAIKNOP THERMOSTAAT (GAS).** Voert twee functies uit:
1. Injecteert gas in het ontstekingscircuit van de brander.
2. Afstelling van de temperatuur.

③ **TOETS VOOR GASTOEVOER WAAKVLAM (GAS):** Wanneer u die indrukt, wordt er gas in het ontstekingscircuit voor de waakvlam gebracht.

ALGEMENE UITSCHAKELTOETS: Wanneer u die indrukt, stopt de gastoevoer naar de waakvlam.

ALLEEN VOOR “N” VERSIES.

④ **AAN/UIT KNOP EN THERMOSTAAT.** Het vervult drie verschillende functies: 1. Start/stop van

de elektrische spanning in het circuit. / 2. Bedrijfstemperatuurregeling. / 3. Start/stop de verwarmingsfase.

⑤ **AAN EN UIT VENTIEL.** Het vervult drie verschillende functies:
1. Piëzo-elektrische ontsteking: het introduceert gas en produceert de ontstekingsvonk op de waakvlam.
2. Ontsteking van de brander: het brengt gas in het verwarmingscircuit.
3. Nulstand: Stopt de gasstroom naar de waakvlam.

⑥ **RODE LICHTINDICATOR:** De indicator, indien aanwezig, is afhankelijk van het gebruik van de thermostaatknop. De verlichting van de indicator geeft een verwarmingsfase aan.

ALLEEN VOOR VERSIES FRVG7../9..

⑦ **ONTSTEKINGSKNOP EN THERMOSTAAT.** Het vervult drie verschillende functies:
1. Start/stop van de elektrische spanning in het circuit.
2. Piëzo-elektrische ontsteking en branderontsteking: produceert de ontstekingsvonk op de waakvlam en brengt gas in het verwarmingscircuit

3. Regeling van de bedrijfstemperatuur.
4. Nulstand: stopt de gasstroom naar de waakvlam.

⑧ **RODE LICHTINDICATOR:** De indicator is afhankelijk van het gebruik van de thermostaatknop. Het oplichten van de indicator signaleert een verwarmingsfase.

PRODUCTIEOPSTART



Zie “Algemene informatie voor de veiligheid / Blijvende risico’s” vooraleer de handelingen uit te voeren




Zie “Dagelijkse inwerkingstelling” vooraleer verder te gaan.


 Start het apparaat pas op nadat de bereidingskamer tot aan het niveau met olie/vet is gevuld. Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk en bijgevolg gevaarlijk beschouwd.

 Teveel olie/vet in de bereidingskamer kan overlopen veroorzaken en een blijvend risico voor brandwonden. **Respecteer het min. en max. niveau dat in de bereidingskamer is aangegeven tijdens het vullen.**

 **LET OP - De werking van de unit met het oliepeil onder de veiligheidsinkeping (zie paragraaf ILL - REF r) kan een restrisico op brand veroorzaken.** Tijdens bedrijf moet het olie-/vetpeil in het apparaat binnen de voorgeschreven grenzen blijven.

 Wanneer het apparaat in werking is zonder olie in de bereidingskamer, kan er een blijvend brandgevaar ontstaan.

 Tijdens het gebruik gelden volgende aanbevelingen:
giet geen zout, smaakstoffen of ander stoffen in de bereidingskamer, de bereidingskamer niet afdekken met deksels of andere afdekkingen, om te voorkomen dat er condens in de bereidingskamer druppelt.


 Gebruik geen oud vet/oude olie (gevaar voor verhoging van het vlampunt en oververhitting)


OLIE/VET VULLEN IN DE BEREIDINGSKAMER - zie par. ILLUSTRATIES - REFERENTIE m)


Het apparaat kan een of twee afsluiters hebben. Open de deur en controleer of de afsluiter van de olie/het vet in "gesloten" stand staat (afb. 1).

Giet het product dat wordt gebruikt voor de verwerking (olie en/of vet) in de bereidingskamer en respecteer

het minimum-/maximumniveau dat in de bereidingskamer is aangegeven (afb. 2).

 **Bij de maximumtemperatuur stijgt het oliepeil met ongeveer 1 cm in vergelijking met het koude niveau**


 Bij gebruik van vet (reuzel of ander vet) in vaste vorm is het noodzakelijk om de thermostaat tijdens het inschakelen op minimum in te stellen, zodat het product in de bereidingskamer langzaam en geleidelijk kan smelten.

 **De maximale hoeveelheid olie/vet (reuzel of ander vet) in het recipiënt bedraagt: - bijv. FRG7...T ongeveer 8 Kg / FRG7... ongeveer 13 kg / FRG9... ongeveer 16,5 kg / FRVG74 ongeveer 12,5 Kg / FRVG94 ongeveer 18,5 Kg**

INSCHAKELEN/UITSCHAKELEN - zie par. ILL - REF. n)

 Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de bereidingskamer met olie/vet is gevuld. **Niet droog inschakelen** (met een lege bereidingskamer). **Geen olie/vet bijvullen** als het apparaat in werking is.

 Laat de apparatuur tijdens gebruik niet onbeheerd achter

 Bij de eerste inschakeling moet u wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.

Om de bereidingsprocedure te beginnen moet men als volgt tewerk gaan:

1. Draai de thermostaatknop naar het piëzo-elektrische symbool (afb. 3 C).
2. Druk de toets voor toevoer van gas voor de waakvlam 20" in (afb. 3 A) en druk tegelijkertijd meermaals op de piëzo-elektrische ontstekingsknop (afb. 3 B) tot de waakvlam aan gaat. **De wa-**

akvlam is zichtbaar via het gat op het instrumentenbord (Part. E)



Herhaal de handeling als de waakvlam na 20" uit gaat. Neem contact op met de technische assistentiedienst als de waakvlam niet blijft branden.

Wanneer het inschakelen van de waakvlam is voltooid, draait u de thermostaatknop naar de standen van 1 tot 8 om de gewenste bedrijfstemperatuur in te stellen (afb. 3 C).

POSITIE DRAAIKNOP	TEMPERATUUR
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

ALLEEN VOOR "N" VERSIES

Ga als volgt te werk om de kookprocedure te starten:

1. Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur (fig. 7 A).
2. Draai de klepknop naar het piëzo-elektrische symbool (Fig. 7 C)
3. Druk de gasintroductieknop van de waakvlam 20" volledig in en druk tegelijkertijd meerdere keren op de piëzo-elektrische ontstekingsknop (Fig. 7B) tot de waakvlam aangaat. De waakvlam is zichtbaar door het gat in het dashboard (Deel. E)

Als na 20" de waakvlam dooft, herhaal de handeling. Als de waakvlam niet blijft branden, neem dan contact op

met de technische dienst.

ALLEEN VOOR VERSIES FRVG7..9..

Ga als volgt te werk om de kookprocedure te starten:

1. Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur (fig. 8 A). De klep start ontstekingscycli van de waakvlam en vervolgens van de branders.
2. Controleer de ontsteking van de brander door de waakvlam aan te zetten (fig.8 B)

Als na ongeveer 10 pogingen de waakvlam niet ontsteekt, zal de klep vergrendelen. Draai bij een verstopping de thermostaatknop op stand "0" en herhaal de handeling vanaf punt 1.

Neem contact op met het technische assistentiecentrum als het probleem aanhoudt.

PRODUCT VULLEN-VERWIJDEREN - zie par. ILL - REF. n)

 De hoeveelheid product in het recipiënt mag niet meer dan 3/4 van de inhoudscapaciteit van het recipiënt zijn (mand afb.4). Bijvoorbeeld: **frietjes (6x6 mm) 1Kg FRG7...T / 1,5 kg FRG7... / 2,5 kg FRG9... / 1.250 Kg FRVG74 / 2,5 Kg FRVG94**



Wacht tot de gewenste temperatuur is bereikt voordat u de mand in de bereidingskamer plaatst.



Het product dat wordt bereid, moet volledig worden ondergedompeld in de olie in de bereidingskamer.



Het is verboden om voedsel te gebruiken dat te nat en te groot is (**risico voor plotseling opkoken**)

De te verwerken producten moeten tijdens de bereiding in de speciale recipiënten worden gedaan en correct in de bereidingskamer worden geplaatst.

Na het vullen van de mand buiten het apparaat, brengt u de mand langzaam in de bereidingskamer in de voorziene zitting (afb. 5).

Op het einde van het bereidingsproces haalt u het recipiënt uit de bereidingskamer (afb.6) en zet u die neer op een plaats die hiertoe vooraf is klaargeemaakt.

Na het wegnemen van het product gaat men verder met een nieuwe lading of met de handelingen beschreven onder "Buitendienststelling".

BUITENDIENSTSTELLING ZIE PAR. ILL. - REF. i)

Op het einde van de werkcyclus drukt u op de knop "D" (afb.3) om het apparaat uit te schakelen.

De indicatorlampjes (indien aanwezig) moeten uit blijven.



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

Sluit de bereidingskamer indien nodig met de voorziene deksels af of ga als volgt te werk:

- Verbrande olie aflaten.
- Gewoon onderhoud.

VERBRANDE OLIE AFLATEN zie par. ILLUSTRATIE REF. o)



Tijdens het aflaten van verbrande olie bestaat een blijvend risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met olie die op hoge temperaturen werd verwerkt.



Wacht tot de temperatuur van de olie in de bereidingskamer is afgekoeld voordat u doorgaat met de werkzaamheden



Haal de recipiënten gebruikt voor de verwerking van het product uit de bereidingskamer.



De inhoud van de olieopvangbak is beperkt, daarom is het verplicht om het vullen van het recipiënt te controleren tijdens het aflaten van olie.



TOP-versie / steek het meegeleverde verlengstuk volledig in de olieafvoerleiding (afb. 12)



TOP uitvoering / Plaats een container (geschikt qua materiaal en inhoud) en ga verder met lossen.



Vul de olieopvangbak niet meer dan 3/4 van de inhoud, om die daarna veilig te kunnen verplaatsen.

Open de deur van het apparaat en controleer of de opvangbak aanwezig is onder de afsluiter om af te laten (afb. 7).

Controleer of het (lege) recipiënt in zijn zitting zit, open vervolgens de afsluiter om af te laten (afb. 8) en laat de afgewerkte olie uit de bereidingskamer in de opvangbak stromen.

Vul het recipiënt niet meer dan 3/4 van de inhoud, om die daarna veilig te kunnen verplaatsen. Sluit de afsluiter (afb. 9).

Haal het recipiënt uit zijn zitting en leeg die volgens de verwijderingsprocedures die van kracht zijn in het land van gebruik (afb.10). Plaats het geleedigde recipiënt daarna terug in de voorziene zitting.

Herhaal de hierboven beschreven handelingen tot de bereidingskamer volledig leeg is.

Sluit de deur van het apparaat
De netwerkafsluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).

Controleer of het apparaat en de gebruikte recipiënten optimaal schoongemaakt en hygiënisch zijn, zie "Onderhoud".



VERPLICHTINGEN - VERBODEN - ADVIES - AANBEVELINGEN



Raadpleeg hoofdstuk 2 en hoofdstuk 5 vooraleer verder te gaan.



Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuis worden schoongemaakt volgens de bepalingen van de specifieke normvoorschriften van het land (contacteer uw installateur voor informatie hieromtrent).



Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van producten voor voedingsgebruik, houd het apparaat en de hele omgeving errond constant rein. Het niet naleven van optimale hygiënische omstandigheden kan oorzaak zijn van vroegtijdige slijtage van het apparaat en gevaarlijke situaties creëren.



Vuilresten die zich ophopen in de buurt van warmtebronnen kunnen tijdens het normale gebruik van het apparaat ontbranden en zo gevaarlijke situaties creëren. Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden.



Het chemische effect van zout en/of azijn of andere stoffen die chloor bevatten, kan op lange termijn fenomenen van corrosie binnin de bereidingszone genereren. Als het apparaat met dergelijke stoffen in contact komt, moet het zorgvuldig met specifiek schoonmaakproduct worden schoongemaakt, overvloedig worden nagespoeld en met zorg worden afgedroogd.



Let goed op de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder mogen geen bijtende producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.



De schoonmaakvloeistof voor de reiniging van het kookvlak moet welbepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloor/ammoniak, viscositeit en dichtheid zoals water. Gebruik geen agressieve producten voor de schoonmaak aan de buitenkant en de binnenkant van het apparaat (gebruik in de handel verkrijgbare schoonmaakproducten die aangewezen zijn voor staal, glas en email).



Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte producten, draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).



In geval van langdurige inactiviteit, is het noodzakelijk om naast alle voedingslijnen af te sluiten ook een zorgvuldige schoonmaak van alle interne en externe delen van het apparaat uit te voeren.



Wacht tot de temperatuur van het apparaat en van alle onderdelen ervan is afgekoeld, zodat de gebruiker geen brandwonden oploopt



Zet na het uitvoeren van deze handelingen de eerder gereinigde en gedemonteerde onderdelen weer in elkaar.

DAGELIJKSE SCHOONMAAK



Haal alle voorwerpen uit de bereidingskamer. Haal de olie uit de bereidingskamer (zie procedure voor het aflaten van verbrande olie).

Breng de schoonmaakvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak aan (bereidingskamer, deksel en alle blootgestelde oppervlakken) en maak het hele apparaat handmatig met behulp van een niet-schurende spons zorgvuldig schoon.

Daarna overvloedig naspoelen met drinkbaar water (Het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, rechtstreekse waterstralen ofstoomreinigers).

Laat het water af uit de bereidingskamer met behulp van de afsluiter om af te laten (zie procedure voor het aflaten van verbrande olie).

De afsluiter opnieuw sluiten wanneer de beschreven handelingen correct zijn uitgevoerd

Droog de bereidingskamer zorgvuldig met een niet-schurende doek. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.


Daarna de weggenomen onderdelen in de desbetreffende behuizingen terugplaatsen.


SCHOONMAAK VOOR LANGDURIGE BUITENDIENSTSTELLING


Zie hfdst. 5 / Handelingen voor buitendienststelling / Langdurige buitendienststelling


De apparatuur en de lokalen regelmatig ventileren.


OVERZICHTSTABEL / TAKEN - HANDELING - FREQUENTIE

 Zie hfdst.2 “Taken en kwalificaties” vooraleer verder te gaan



 Indien er een defect optreedt moet de algemene operator een eerste onderzoek verrichten en, indien hij daarvoor bevoegd is, de oorzaken van de storing wegnemen en de correcte werking van de apparatuur herstellen.

 Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem te verhelpen, schakel dan het apparaat uit, koppel het los van de elektriciteitsvoorziening en sluit alle toevoerkranen; raadpleeg vervolgens de geautoriseerde technische assistentiedienst.

 De onderhoudstechnicus treedt op in geval de algemene operator er niet in geslaagd is de oorzaak van het probleem vast te stellen of indien het herstel van de correcte werking van de apparatuur vraagt om verrichten van werkzaamheden waarvoor deze operator niet bevoegd is.

 Neem dan contact op met de bevoegde klantenservice om de voedingskabel te laten vervangen als die beschadigd is.

NL

UIT TE VOEREN HANDELINGEN		FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Reiniging apparatuur / Reiniging van delen in contact met algemene voedingswaren	Dagelijks
	Receptiënten en filters reinigen	Dagelijks / indien nodig
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling	Bij ontvangst, na de installatie
	Reiniging schoorsteen	Jaarlijks
	Controle thermostaat	Jaarlijks
	Controle/vervanging gastoevoerleidingen	Indien nodig

TROUBLESHOOTING



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

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het gasapparaat gaat niet aan.	<ul style="list-style-type: none"> - Distributiekraan gesloten - Lucht in de leidingen aanwezig 	<ul style="list-style-type: none"> - Open de distributiekraan - Herhaal de handelingen om in te schakelen
Er zijn vlekken in de bereidingskamer	<ul style="list-style-type: none"> - Kwaliteit van het water - Minderwaardig schoonmaakmiddel - Onvoldoende nagespoeld 	<ul style="list-style-type: none"> - Het water filteren (zie verzachter) - Gebruik het aanbevolen schoonmaakmiddel - Herhaal het naspoelen
De pilootbrander gaat niet aan	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer het circuit van de piëzo-elektrische aansteker • De pilootbrander is verstopt • Gaskraan gesloten • Gaskraan of thermostaat beschadigd • Besturingseenheid geblokkeerd • Beschadigde regeleenheid. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang de kabel, de ontsteking of het piëzo-element • Vervang/reinig de straalpijp van de pilootbrander • Open de gaskraan • Vervang de kraan of de thermostaat (zie hfdst.7 Vervanging componenten) • Reset de besturingseenheid door de knop op "0" te draaien • Regeleenheid vervangen.
De pilootbrander gaat aan maar de vlam blijft niet aan	<ul style="list-style-type: none"> • Thermokoppel beschadigd • Veiligheidsthermostaat in werking getreden • Gasklep beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang de thermokoppel • Reset de veiligheidsthermostaat • Vervang de gasklep
De frituurpan kookt niet goed	<ul style="list-style-type: none"> • Problemen met de gasdruk • Positionering bol thermostaat gasklep • Gasklep/ thermostaat 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de gasdruk op de straalpijp • Plaats de bol in de correcte positie • Controleer de temperatuur van de olie in de tank met een externe thermometer, vervang de klep als de temperatuur niet correct is
De vlam van de brander gaat uit tijdens de werking	<ul style="list-style-type: none"> • Problemen met de gasdruk • Primaire lucht niet geschikt • Verkeerde straalpijpen 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de dynamische gasdruk (alle machines aan) • Regel de primaire lucht • Straalpijpen vervangen

NL




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

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT EN ELKE, OOK GEDEELTELIJKE, REPRODUCTIE IS VERBODEN.



BUITENDIENSTSTELLING EN ONTMANTELING VAN DE APPARATUUR

 Het is verplicht de materialen te verwijderen volgens de wettelijke procedure die van kracht is in het land waar het apparaat wordt ontmanteld

KRACHTENS de Richtlijnen (zie paragraaf nr. 0.1) met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrisch en elektronische apparaten, evenals de verwijdering van afvalstoffen. Het op de apparatuur of op de verpakking weergegeven symbool van de doorkruiste vuilnisbak geeft aan dat het product aan het einde van de levensduur gescheiden van ander afval moet worden ingezameld. De gescheiden inzameling van deze apparatuur aan het einde van de levensduur wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die zich van dit apparaat wil ontdoen, moet daarom de fabrikant contacteren en het systeem volgen die deze heeft opgezet om een gescheiden inzameling van het apparaat op het einde van zijn leven mogelijk te maken. Een geschikte gescheiden inzameling om het afgedankte apparaat klaar te maken voor recyclage, verwerking en verwijdering uit het milieu draagt ertoe bij om eventuele negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te vermijden, en bevordert het hergebruik en/of de recyclage van de materialen waaruit het apparaat bestaat. De oneigenlijke ontmanteling van het product door de bezitter zal de toepassing van administratieve sancties volgens de geldende regelgeving tot gevolg hebben.

 **De buitendienststelling en ontmanteling van de apparatuur moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, zowel elektrisch als mechanisch, dat passende persoonlijke beschermingsmiddelen zoals voor de werkzaamheden geschikte beschermende kleding, beschermende handschoenen, veiligheidsschoenen, helmen en veiligheidsbrillen moet dragen.**

 **Alvorens de demontage te beginnen moet er rondom de ap-**

paratuur een voldoende grote en geordende ruimte worden vrijgemaakt om alle bewegingen zonder risico mogelijk te maken

Het is nodig om:


- De spanning van de elektriciteitsvoorziening weg te nemen.
- Het apparaat van de elektriciteitsvoorziening los te koppelen.
- De uitgaande elektrische kabels te verwijderen.
- De toevoer kraan water (netwerfafsluiter) van de watervoorziening te sluiten.
- De buizen van de watertoevoer van het apparaat los te koppelen en te verwijderen.
- De afvoerbuis van het afvalwater los te koppelen en te verwijderen.

 **Na deze handelingen kan zich rondom de apparatuur een natte zone gevormd hebben die, alvorens verder te gaan met de volgende werkzaamheden, moet worden opgedroogd**

Na het op orde brengen van de handlingszone moet men:

- De beschermende panelen verwijderen.
- De belangrijkste onderdelen van de apparatuur demonteren.
- De onderdelen van de apparatuur op basis van hun aard scheiden (bijvoorbeeld metalen, elektrisch materiaal, enz.) en ze voor een centrum voor gescheiden vuilinzameling bestemmen.

VERWIJDERING VAN AFVALSTOFFEN

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

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