

Roeder®



CUCINA **IT**

MANUALE PER L'UTILIZZO

CUISINE **FR**

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

HERD **DE**

BEDIENUNGSANLEITUNG

STOVE **EN**

OPERATING INSTRUCTIONS



04/2022 - Ed 2 - Cod. n°187966



ELETTICO
ELECTRIQUE
ELECTRIC
ELEKTRISCH



Descrizione dei pittogrammi

	Segnalazioni di pericolo Situazione di pericolo immediato, che potrebbe causare lesioni gravi o decesso. Situazione possibilmente pericolosa, che potrebbe causare lesioni gravi o decesso.
	Alta tensione! Cautela! Pericolo di morte! Una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso
	Pericolo di alte temperature, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.
	Pericolo di fuori uscita materiali ad alta temperatura, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.
	Pericolo di schiacciamento arti durante la movimentazione e/o il posizionamento, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.
 	Segnalazioni di divieto Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto all'operatore eterogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (manutenzione e/o altro) di competenza tecnica qualificata ed autorizzata. Divieto all'operatore omogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (installazione, manutenzione e/o altro) senza aver prima preso visione dell'intera documentazione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuati da bambini senza sorveglianza.
     	Segnalazioni di obbligo Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi intervento. Obbligo di escludere l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza. Obbligo di utilizzare occhiali di protezione. Obbligo di utilizzare guanti di protezione. Obbligo di utilizzare casco di protezione. Obbligo di utilizzare scarpe antinfortunistiche.
	Altre segnalazioni Indicazioni per attuare una corretta procedura, una non osservanza può causare una situazione di pericolo.
	Consigli e suggerimenti per effettuare una corretta procedura l'utilizzo
	Operatore "Omogeneo" (Tecnico Qualificato) Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura
	Operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni) Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici
	Simbolo della messa a terra
	Simbolo per attacco al sistema Equipotenziale
   	Obbligo di utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti

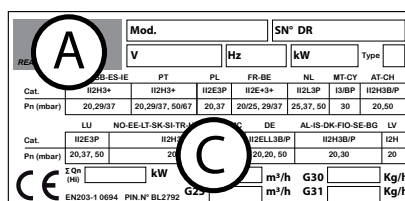
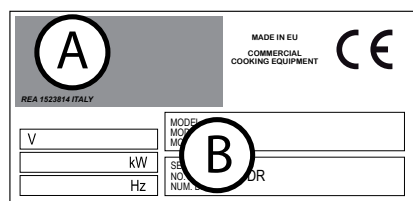
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - код документа - DOKUMENTKOD - DOKUMENTUM KÓDJA:	N° 187966
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA - KIADÁS:	Rev. 2 - 04/2022
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYP AV DOKUMENT - DOKUMENTUM TÍPUSA:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL:	ELECTRIC
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILLVERKNINGSÅR - GYÁRTÁS ÉVE:	2022
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - ÖVERENSSTÄMMELSE - MEGFELELŐSÉG:	CE

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

A - Indirizzu Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante
- Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Tillverkarens adress - Gvártó címe.

B - Apparechiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk utrustning - Elektromos készülék.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gas utrustning - Gázkészülék.



0.1

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

/ **Dir. 2014/35/EU (LVD)** / EN 62233:2008; EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008 + A11 :2012; EN 60335-1:2012 + A11:2014. A13:2017

/ Dir. 2014/30/EU (EMC) / EN 55014-1: 2017 EN 55014-2: 2015
EN 61000-3-12: 11; EN 61000-3-11: 00

/ Dir. 2011/65/EU (ROHS II) / Dir. 2012/19/EU (WEEE)

/ Req. 1935/2004/CE (MOCA)

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

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

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione - Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni
Indicazioni sui rischi residui

3. ISTRUZIONI PER L'USO

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

4. MANUTENZIONE ORDINARIA

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

5. SMALTIMENTO

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura
 Smaltimento dei rifiuti

Prefazione

Istruzioni originali. Questo documento è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua (Italiano). Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso esclusivo dell'operatore autorizzato all'utilizzo dell'apparecchiatura in oggetto. Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza (Obbligo-Divieto-Pericolo) sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato. Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore. L'utilizzo di: Figure/ Immagini/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato. Queste istruzioni sono valide solo se il codice del paese/nazione appare sul dispositivo. Se il codice non appare sul dispositivo, fare riferimento al manuale installazione per adattare il dispositivo alle condizioni in uso in quel paese/nazione.

Scopo del documento

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

Come leggere il documento

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

Conservazione del documento

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

Destinatari

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

Programma di addestramento operatori

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

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

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

Predisposizioni a carico del cliente

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

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

Contenuto della fornitura

- Apparecchiatura
 - Coperchio/Coperchi
 - Cestello metallico/Cestelli metallici
 - Griglia supporto cestello
 - Tubi e/o cavi per l'allacciamento alle fonti di energia (solo nei casi previsti indicati nella commessa di lavoro).
- A seconda della commessa d'ordine il contenuto della fornitura può variare.

Destinazione d'uso

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

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

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

Condizioni consentite per il funzionamento

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

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

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

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

Collaudo e garanzia

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

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

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

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

La garanzia decade nei casi di:

- Danni provocati dal trasporto "franco fabbrica" (EXW) e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore (p. es. via mail e/o sito internet) e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico autorizzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione. La garanzia inoltre decade in presenza di:
- Danni provocati da una errata installazione.
- Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
- Danni provocati da uso di ricambi non originali.
- Danni provocati da un'errata manutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione.
- Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.

Autorizzazione

Per autorizzazione s'intende il permesso d'intraprendere un'attività inerente all'apparecchiatura.

L'autorizzazione è data da colui che è responsabile dell'apparecchiatura (costruttore, acquirente, firmatario, concessionario e/o titolare del locale).

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione

	Il manuale per l'utilizzo è stato realizzato per l'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (per es. Pulizia dell'apparecchiatura).
	Gli operatori che usano l'apparecchiatura devono essere addestrati in tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Quindi dovranno interagire utilizzando modi e strumenti appropriati, rispettando le norme di sicurezza richieste e senza altro tipo d'intervento al di fuori delle loro mansioni (vd cap. 4 - Tabella Riepilogativa).
	Le informazioni riportate in questo documento non contemplano il trasporto, l'installazione, il cambio gas e la manutenzione straordinaria che dovranno essere eseguite da operatori tecnici autorizzati e qualificati al tipo d'intervento da eseguire.
	L'operatore "Eterogeneo" destinatario di questa documentazione deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti elettrici, idrici, gas e di scarico).
	Il presente documento non riguarda le informazioni su ogni modifica o variazione di questa apparecchiatura. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Al ricevimento, aprire l'imballaggio della macchina verificare che la macchina e gli accessori non abbiano subito danni durante il trasporto. In presenza di danni, segnalare tempestivamente al trasportatore quanto rilevato e non procedere con l'installazione dell'apparecchiatura. Rivolgarsi a personale qualificato ed autorizzato per segnalare il problema rilevato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto di effettuare qualsiasi intervento senza aver preso visione dell'intera documentazione.
	Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.
	Escludere ogni forma di alimentazione (elettrica - gas - idrica) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi. Rumore aereo ≤ 70 dB
	Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura. Non ostruire le aperture e/o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
	Utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali.
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi venendo in contatto accidentale con: superfici, teglie, materiale trattato.
	Utilizzare i contenitori per la cottura in modo che durante la lavorazione del prodotto possano rimanere a vista dell'operatore. Contenitori con all'interno dei liquidi, possono durante il trattamento di cottura traboccare creando una situazione di pericolo.
	La mancata igiene dell'apparecchiatura porta al deterioramento precoce della stessa, questa condizione ne condiziona il funzionamento e può creare delle situazioni di pericolo.
	È vietato manomettere o modificare o cambiare e/o rimuovere etichette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.
	Conservare con cura il presente documento in modo che sia sempre disponibile a tutti gli utilizzatori dell'apparecchiatura i quali potranno all'occorrenza prenderne visione.
	I comandi dell'apparecchiatura possono essere azionati solo con le mani. I danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti, affilati o simili faranno decadere qualsiasi diritto di garanzia.
	Per minimizzare i pericoli di scosse e incendi, non collegare o scollegare l'unità con le mani bagnate
	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate

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

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Indicazione sui rischi residui

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

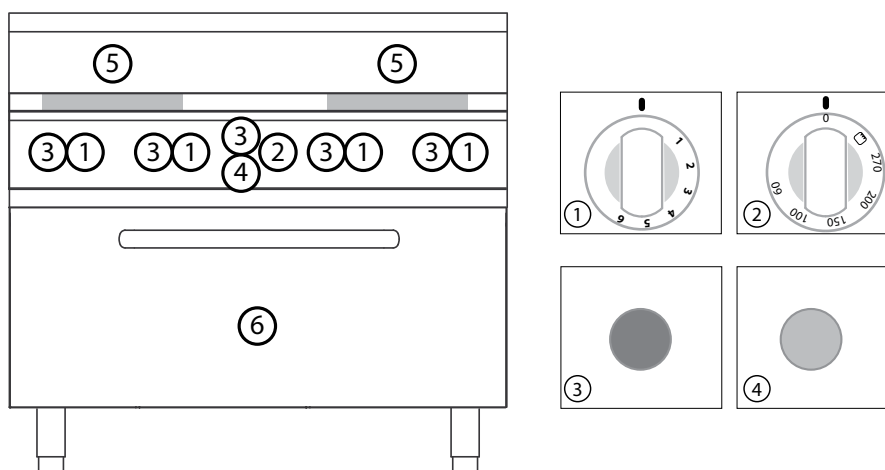
	Rischio residuo di folgorazione: Tale rischio sussiste nel caso si debba intervenire su dispositivi elettrici e/o elettronici in presenza di tensione.
	Rischio residuo di ustione: Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con materiali ad alte temperature.
	Rischio residuo di ustione per fuoriuscita materiale: Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con fuoriuscita di materiali ad alte temperature. Contenitori troppo pieni di liquidi, o, di solidi che in fase di riscaldamento cambiano morfologia (passando da uno stato solido ad uno liquido), possono se utilizzati in modo scorretto essere causa di ustione. In fase di lavorazione i contenitori utilizzati devono essere posizionati su livelli facilmente visibili.
	Rischio residuo di incendio: Tale rischio sussiste con: • utilizzo con materiali infiammabili (come ad esempio alcool, residui di grasso etc).
	Rischio residuo di esplosione. Tale rischio sussiste con: • presenza di odore di gas nell'ambiente; • utilizzo dell'apparecchiatura in atmosfera contenente sostanze a rischio di esplosione; • utilizzo di alimenti in contenitori chiusi (come ad esempio barattoli e scatolette), se questi non sono adatti allo scopo; • utilizzo con liquidi infiammabili (come ad esempio alcool).

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Ubicazione dei principali componenti

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

1. Manopola accensione e regolazione temperatura piastra
2. Manopola accensione e regolazione temperatura forno
3. Indicatore luminoso verde
4. Indicatore luminoso rosso
5. Piastra di cottura
6. Vano Cottura (Forno)



Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi

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

	Manopola termostato (ELETTRICO). Esegue tre diverse funzioni: 1. Regolazione della temperatura d'esercizio. 2. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento. 3. Funzione GRILL
	Manopola accensione (ELETTRICO). Esegue una funzione: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito.
	Indicatore luminoso rosso (ELETTRICO): L'indicatore quando presente, è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di riscaldamento.
	Indicatore luminoso verde (ELETTRICO): L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola di accensione. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di funzionamento.

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Descrizione dei modi di arresto

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

Arresto per anomalia di funzionamento

Termostato di sicurezza

Dotazione di serie sui seguenti modelli:

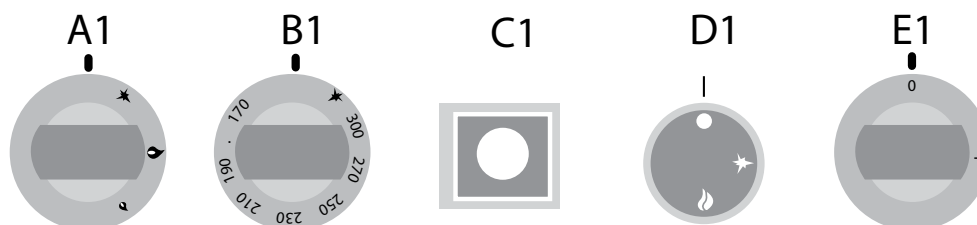
- Friggitrice (presente su tutti i modelli)
- Cuocipasta (solo su modello elettrico)
- Cucina (presente su tutti i modelli con forno elettrico)
- Frytop (presente su tutti i modelli elettrici)
- Induzione (presente su tutti i modelli)
- Vetro-ceramica (presente su tutti i modelli con forno elettrico)

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

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

Arresto di emergenza

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

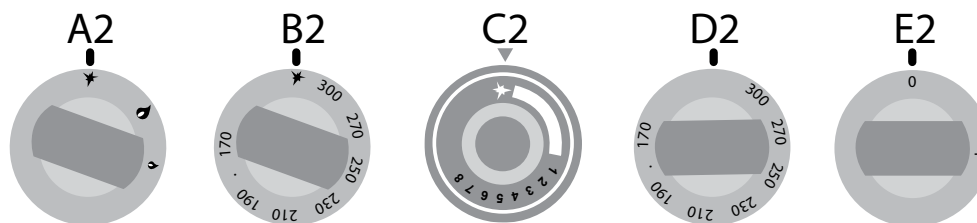


Arresto durante una fase della lavorazione

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

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

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



3. ISTRUZIONI PER L'USO

Messa in funzione per il primo avviamento

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

Messa in funzione giornaliera

Procedura:

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

Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

Procedura:

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

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

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Avviamento alla produzione

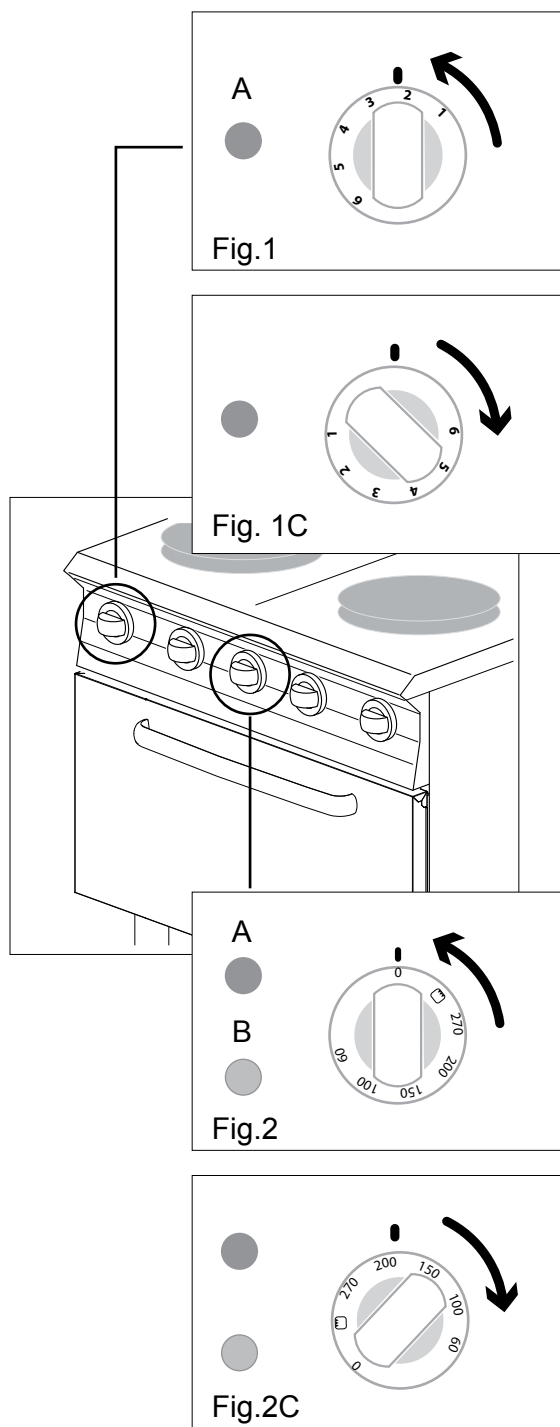
	Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale su: piano cottura - vano cottura - recipienti o materiale trattato.
	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.
	I prodotti da trattare devono essere adagiati negli appositi contenitori adibiti alla cottura e posizionati correttamente sulle piastre e/o nel vano cottura del forno.
	Utilizzare recipienti con diametri non superiori alle dimensioni della piastra di cottura.

Accensione/Spengimento

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

1. Ruotare la manopola nella posizione desiderata per regolare la temperatura d'esercizio (Fig. 1 PIASTRE - Fig. 2 FORNO).
2. L'illuminazione dell'indicatore verde segnala la fase di funzionamento (Fig. 1-2 A). L'illuminazione dell'indicatore rosso segnala la fase di riscaldamento (Fig. 2 B).
3. Ruotare la manopola in posizione "Zero" (Fig. 1-2 C) per arrestare la generazione di calore.

	La temperatura d'esercizio sul forno viene impostata tramite la rotazione della manopola termostato (Vedi indicazioni poste sulla manopola stessa).
	La velocità di riscaldamento delle piastre viene impostata con la rotazione della manopola (Posizione da 0 a posizione 6). La posizione 6 è la massima velocità di riscaldamento.
	Prima di usare il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di 30 - 40 minuti a porta chiusa, in modo da bruciare eventuali residui oleosi che potrebbero sviluppare odori sgradevoli.
	Per accendere solo la resistenza superiore (GRILL) ruotare la manopola sul simbolo corrispondente



3. ISTRUZIONI PER L'USO

Carico-Scarico del prodotto

	La quantità di prodotto all'interno del contenitore non deve essere superiore ai 3/4 della capacità del contenitore stesso.
	I prodotti da trattare in cottura devono essere adagiati negli appositi contenitori fuori dall'area dell'apparecchiatura e posizionati correttamente nel vano cottura (forno) e/o piastre di cottura.

Adagiare il contenitore al centro della piastra di cottura (Fig. 3).

Al termine del processo di cottura, togliere il contenitore dalla piastra di cottura posizionandolo in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.

Per il carico del forno è necessario aprire la porta del forno, adagiare il contenitore nel vano cottura posizionandolo al centro della griglia (Fig. 4). Terminato il carico, chiudere la porta del forno.

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

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

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

Messa fuori servizio

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

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

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

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

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

Fig. 3

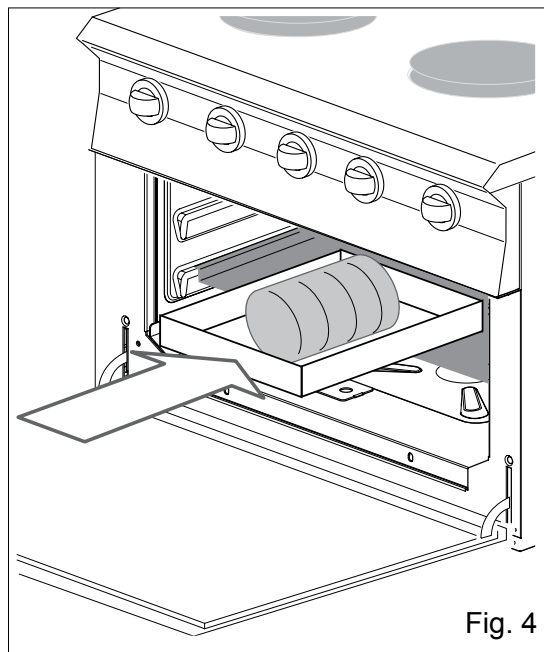
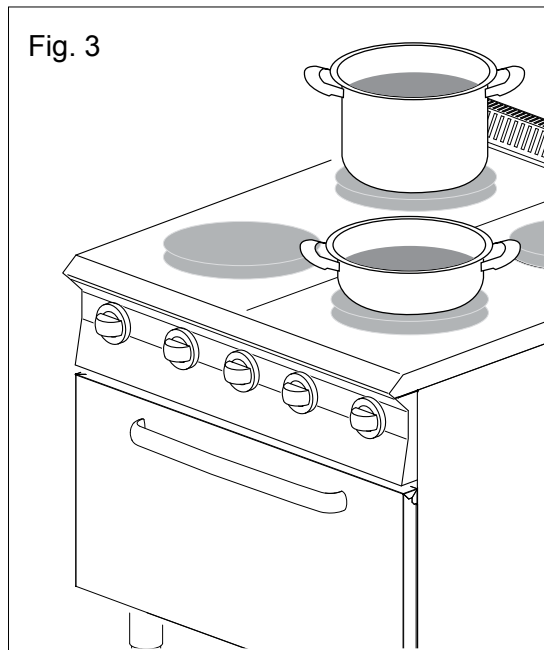


Fig. 4

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

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

	Pulizia giornaliera piastra Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie. Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore) il vano cottura con dell'acqua potabile. Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia. Residui di umidità depositati sulla/e piastra/e possono danneggiare la funzionalità dell'apparecchiatura provocando un'usura precoce sulla/e piastra/e stesse. Per eliminare ogni residuo di umidità, è necessario terminate le operazioni di pulizia ordinaria, accendere l'apparecchio e farlo funzionare al minimo per circa 2/3' prima di spegnerlo (Vedi procedura parte 3 Istruzioni per l'uso: Accensione/Spegnimento).
	Pulizia giornaliera forno Asportare a seconda dell'apparecchiatura: griglie, teglie o altri oggetti asportabili dal vano cottura. Riscaldare il vano cottura per circa 20'. Aprire la porta lasciando raffreddare per alcuni secondi il vano cottura. Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie. Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore) il vano cottura con dell'acqua potabile. Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia. Pulire con detergente e acqua potabile anche il materiale asportato precedentemente dal vano cottura (Griglie, teglie, cestelli o altri oggetti asportabili) sciacquare con cura e asciugare il tutto prima di riposizionarlo nel proprio alloggiamento. Per eliminare ogni residuo di umidità, è necessario terminate le operazioni di pulizia ordinaria, accendere l'apparecchio e farlo funzionare al minimo per circa 20' prima di spegnerlo (Vedi procedura parte 3 Istruzioni per l'uso: Accensione/Spegnimento).
	Pulizia per messa fuori servizio prolungata nel tempo In caso di inattività prolungata nel tempo è necessario effettuare tutte le procedure descritte in pulizia giornaliera. Al termine delle operazioni, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come riportato al seguito. • Utilizzare acqua tiepida leggermente saponata per la pulizia delle parti; • Sciacquare le parti in modo accurato, non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore. • Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo; • Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vaselina ad uso alimentare su tutte le superfici in acciaio inox in modo da creare un velo protettivo sulla superficie. Nel caso di apparecchiature con porte e guarnizioni in gomma, lasciare leggermente aperta la porta in modo che possa arieggiarsi e stendere del talco di protezione su tutte le superfici delle guarnizioni in gomma. Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza

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

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

	Nel caso il cavo di alimentazione sia danneggiato contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata per la sostituzione
	Nel caso si verifichi un guasto, l'operatore generico, esegue una prima ricerca e, nel caso in cui ne sia abilitato, rimuove le cause dell'anomalia e ripristina il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.
	Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere tutte le rubinetterie di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata.
	Il manutentore tecnico autorizzato interviene nel caso in cui l'operatore generico non sia riuscito ad identificare la causa del problema oppure, allorché il ripristino del corretto funzionamento dell'apparecchiatura comporti l'esecuzione di operazioni per le quali l'operatore generico non è abilitato.

4. MANUTENZIONE ORDINARIA

Troubleshooting



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

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
Non è possibile accendere l'apparecchio	• L'interruttore principale non è inserito • E' scattato il differenziale o il magnetotermico	• Inserire l'interruttore principale • Ripristinare il differenziale o il magnetotermico
Le pareti interne della vasca sono ricoperte di calcare	• L'acqua è troppo dura, l'addolcitore è esaurito.	• Collegare l'apparecchiatura ad un addolcitore. • Rigenerare l'addolcitore. • Decalcificare il vano cottura
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	• Qualità dell'acqua • Detergente scadente • Risciacquo insufficiente	• Filtrare l'acqua (vedi addolcitore) • Utilizzare il detergente consigliato • Ripetere il risciacquo
Gli indicatori luminosi rimangono spenti.	• L'interruttore principale non è inserito • E' scattato il differenziale o il magnetotermico	• Inserire l'interruttore principale • Ripristinare il differenziale o il magnetotermico



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



Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura



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

AI SENSI delle Direttive (vedi Sezione n. 0.1) relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

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



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

Smaltimento dei rifiuti



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

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

CUISINE **FR**

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT



04/2022 - Ed 2 - Cod. n°187966



ELETTRICO
ELECTRIQUE
ELECTRIC
ELEKTRISCH



INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

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 entrainer des lésions graves ou un décès.
	Danger de températures élevées, le non respect peut entrainer des lésions graves ou un décès.
	Danger de fuites de matériaux à température élevée, le non respect peut entrainer des lésions graves ou un décès.
	Danger d'écrasement de membres pendant le déplacement et/ou la mise en place, le non respect peut entrainer des lésions graves ou un décès.
 	Signalisation d'interdiction 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 des utilisateurs 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 d'utiliser des lunettes de protection. Obligation d'utiliser des gants de protection. Obligation d'utiliser un casque de protection. Obligation d'utiliser des chaussures de sécurité.
	Conseils et suggestions pour effectuer une procédure d'utilisation correcte.
	Conseils et suggestions pour effectuer une procédure d'utilisation correcte.
	Opérateur "Homogène" (Technicien qualifié). Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.
	Opérateur "hétérogène" (Opérateur avec des compétences et fonctions limitées). Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.
	Symbole de la mise à la terre
	Symbole pour attaque au système équipotentiel
	Obligation d'utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets

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

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

Préface - Objectif du document - Comment lire le document

Conservation du document - Destinataires - Programme de formation des opérateurs

Prédispositions à charge du client - Contenu de la fourniture - Destination d'usage

Conditions limites de fonctionnement et environnementales autorisées

Contrôle et garantie - Autorisation

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface - Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

Indications sur les risques résiduels

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Emplacement des principaux composants

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

Description des modes d'arrêt

Arrêt d'urgence

Arrêt pendant une phase de cuisson

Mise en fonction lors du premier démarrage

Nettoyage à la première mise en route

Utilisation quotidienne

Mise hors service quotidienne et prolongée dans le temps

Démarrage de la production

Allumage

Chargement-Déchargement du produit

Mise hors service

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

Nettoyage quotidien

Nettoyage pour la mise hors service prolongée dans le temps

Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence

Troubleshooting

5. ELIMINATION

Mise hors service et démantèlement de l'appareil

Elimination des déchets

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

Ces instructions sont valables seulement si le code du pays/nation apparaît sur l'équipement. Si le code ne apparaît pas sur l'équipement, il faut se référer au manuel d'installation pour adapter l'équipement aux conditions en usage dans ce pays/nation.

Objectif du document

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

Comment lire le document

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

Conservation du document

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

Destinataires

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

Programme de formation des opérateurs

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

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

Prédispositions à la charge du client

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

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

Contenu de la fourniture

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

Destination d'usage

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

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.

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:

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

Contrôle et garantie

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

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

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

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

La garantie déchoit dans les cas où:

- 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.

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).

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface

	Le manuel d'utilisation a été réalisé pour l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des fonctions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).
	Les opérateurs qui utilisent l'appareil doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils devront donc interagir en utilisant les modes et les instruments appropriés, en respectant les normes de sécurité requises et sans autre type d'intervention at au dehors des leurs fonction (vd cap.4 – Tableau récapitulatif).
	Les informations reportées dans ce document n'illustrent pas le transport, l'installation, l'échange gaz et la maintenance extraordinaire qui devront être effectuées par les opérateurs techniques qualifiés au type d'intervention à effectuer.
	L'opérateur "Hétérogène" destinataire de cette documentation doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixation des raccords électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).
	Ce document ne concerne pas les informations sur chaque modification ou variation de cet appareil. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

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

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

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Indications sur les risques résiduels

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

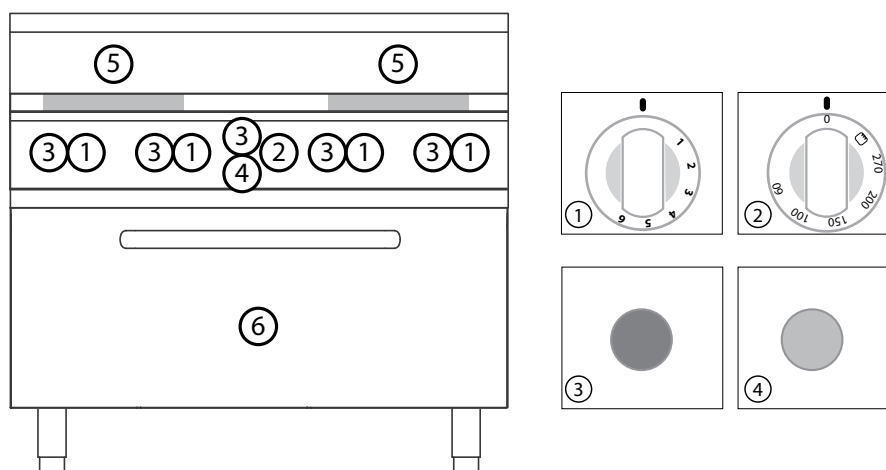
	Risque résiduel de fulguration: Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.
	Risque résiduel de brûlure: Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.
	Risque résiduel de brûlure en cas de fuite de matière : Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec fuite de matériaux à températures très élevées. Des conteneurs trop pleins de liquides ou solides dont la morphologie change pendant la phase de réchauffement, (passant d'un état solide à un état liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de manière incorrecte. Pendant la phase de cuisson, les conteneurs utilisés doivent être placés sur des niveaux facilement visibles.
	Risque résiduel d'incendie Ce risque subsiste en cas d': - utilisation avec des matières inflammables telles que l'alcool, des résidus de graisse, etc.
	Risque résiduel d'explosion Ce risque subsiste avec: • la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ; • utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ; • utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation ; • utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Emplacement des principaux composants

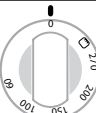
La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

1. Poignée d'allumage et de réglage de la température de la plaque
2. Poignée d'allumage et de réglage de la température du four
3. Voyant lumineux vert
4. Voyant lumineux rouge
5. Plaque de cuisson
6. Espace Cuisson (Four).



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

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

	Poignée du thermostat (ELECTRIQUE). Exécute trois fonctions diverses: 1. Réglage de la température d'exercice. 2. Démarrage/Arrêt de la phase de chauffage. 3. Bouton de fonction GRILL
	Poignée d'allumage (ELECTRIQUE). Effectue une fonction: 1. Démarrage/Arrêt de la tension électrique à l'intérieur du circuit.
	Voyant lumineux rouge (ELECTRIQUE): Le voyant si présent, dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.
	Voyant lumineux vert (ELECTRIQUE): Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée d'allumage. L'éclairage du voyant signale une phase de fonctionnement.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Description des modes d'arrêt

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

Arrêt pour anomalie de fonctionnement

Thermostat de sécurité

Dotation en série sur les modèles suivants:

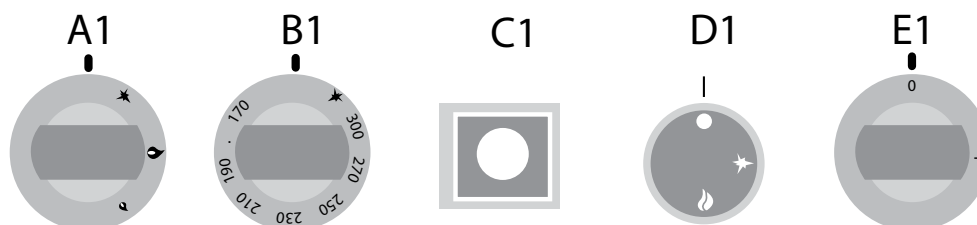
- Friteuse (présent sur tous les modèles)
- Marmite (présent sur tous les modèles)
- Cuiseur à pâtes (uniquement sur le modèle Electrique)
- Cuisine (présent sur tous les modèles avec four électrique)
- Frytop présent sur tous les modèles électrique
- Plan de cuisson en vitrocéramique (présent sur tous les modèles avec four électrique)

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

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

Arrêt d'urgence

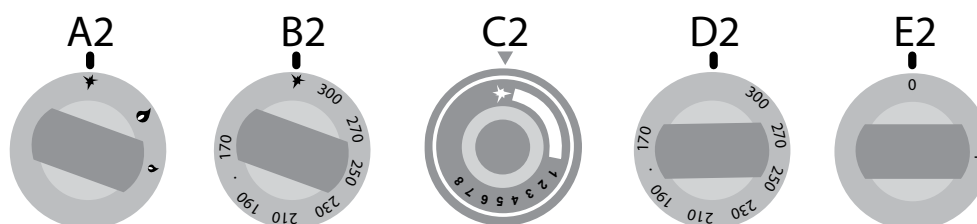
Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, tourner selon le modèle la poignée en position "Zéro" (A-B-C-D-E-1). Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux.



Arrêt pendant une phase de cuisson

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

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



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Mise en fonction pour le premier démarrage

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

Utilisation quotidienne

Procédure:

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

Mise en hors service quotidienne et prolongée dans le temps

Procédure:

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

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

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Démarrage de la production

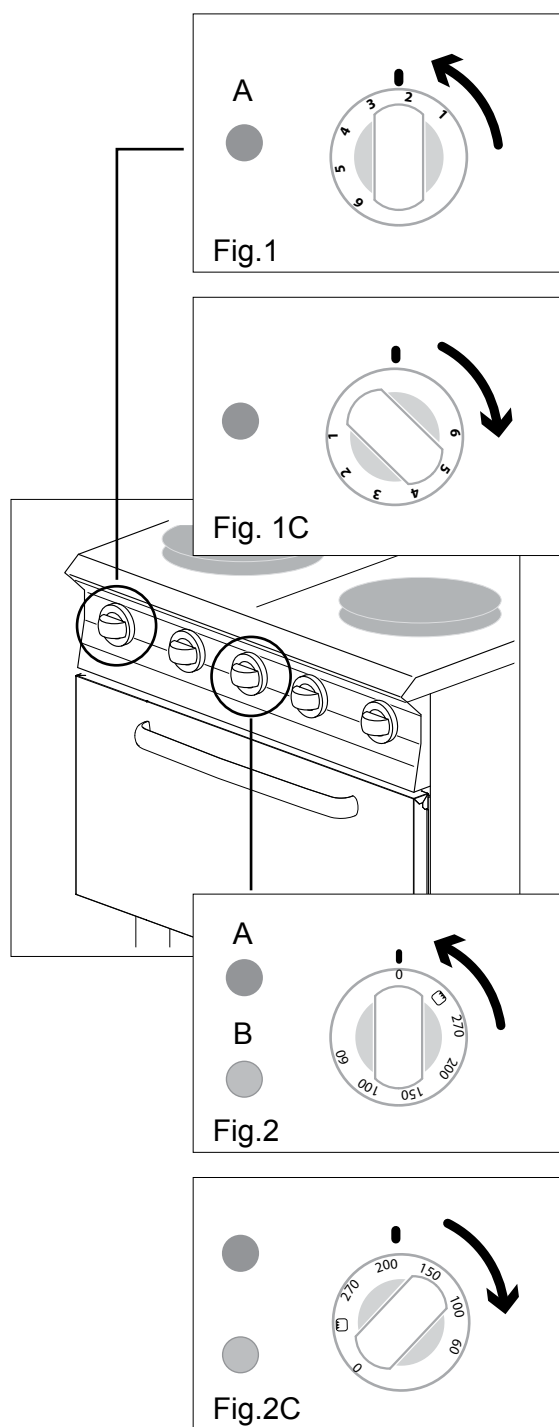
	Avant de procéder aux opérations, voir "Utilisation quotidienne".
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: la table de cuisson - l'espace de cuisson - les récipients ou le matériel traité.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Les produits à cuire doivent être mis dans des conteneurs appropriés et positionnés correctement sur les plaques et/ou dans l'espace de cuisson du four.
	Utiliser récipients plus petit de la plaque de cuisson

Allumage/Arrêt

Pour commencer la procédure de cuisson, il faut agir de la façon suivante:

1. Tourner la poignée dans la position souhaitée pour régler la température d'exercice (Fig. 1 PLAQUES-Fig. 2 FOUR).
2. L'éclairage du voyant vert signale la phase de fonctionnement (Fig. 1-2 A). L'éclairage de l'indicateur rouge signale la phase de chauffage (Fig. 2 B).
3. Tourner la poignée en position "Zéro" (Fig. 1-2 C) pour arrêter la génération de chaleur.

	La température d'exercice sur le four est configurée au moyen de la rotation de la poignée thermostat (Voir indications situées sur la poignée).
	La vitesse de chauffage des plaques est configurée avec la rotation de la poignée (Position de 0 à la position 6). La position 6 est la vitesse de chauffage maximum.
	Avant d'utiliser le four pour la première fois, il doit être chauffé à la température maximale pendant 30 - 40 minutes avec la porte fermée, afin de brûler tout résidu huileux qui pourrait développer des odeurs désagréables.
	Pour allumer le seul élément de chauffage supérieure, tourne le bouton en position correcte (GRILL)



Chargement-Déchargement du produit

	La quantité de produit à l'intérieur du conteneur ne doit pas dépasser les 3/4 de la capacité du récipient.
	Les produits à cuire doivent être mis dans des conteneurs appropriés hors de la zone de l'appareil et placés correctement dans l'espace de cuisson (four) et/ou des plaques de cuisson.

Mettre le conteneur au centre de la plaque de cuisson (Fig. 3).

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

Pour le chargement du four, il faut ouvrir la porte du four, mettre le conteneur dans l'espace de cuisson en le positionnant au centre de la grille (Fig. 4). Dès que le chargement est terminé, fermer la porte du four.

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

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

Dès que les opérations de déchargement du produit sont terminées, procéder avec un nouveau chargement et avec les opérations décrites au chapitre "Mise en hors service".

Mise en hors service

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

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

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

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

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

Fig. 3

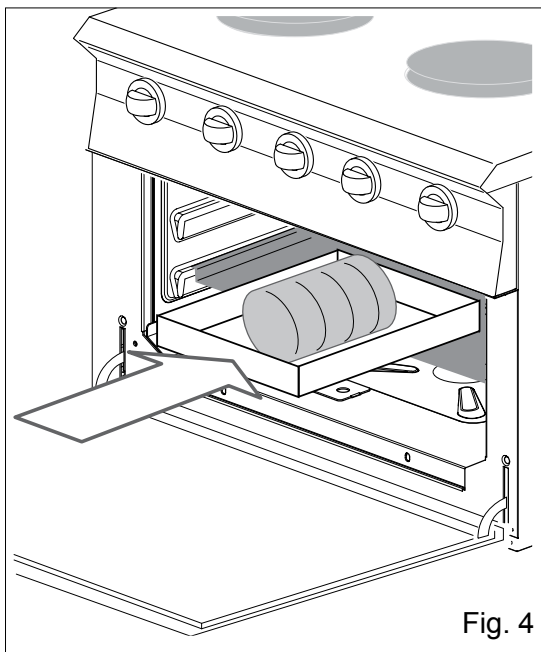
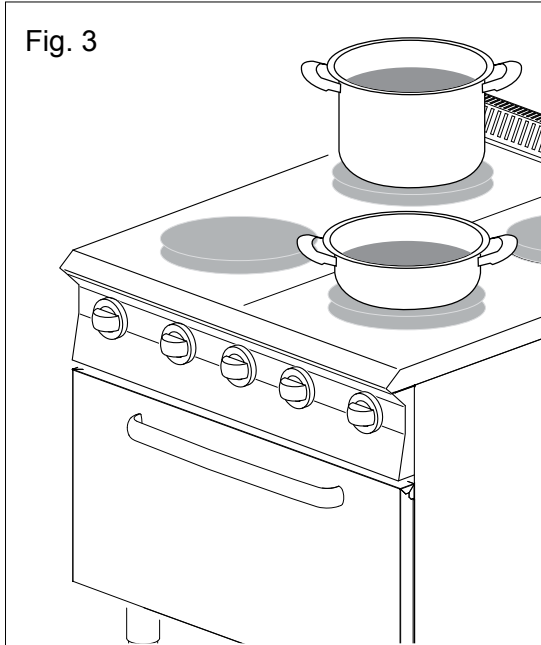


Fig. 4

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	Si l'appareil est relié à une cheminée, le tuyau d'évacuation doit être nettoyé comme prévu par les dispositions des normes spécifiques du pays (Pour des informations à ce sujet, contacter l'installateur).
	Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions techniques parfaites, le soumettre au moins une fois par an à la maintenance par un technicien autorisé du service assistance.
	Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction d'effectuer toute intervention sans avoir pris connaissance de toute la documentation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
 	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.
 	Couper l'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois que l'on doit opérer en conditions de sécurité pour effectuer des opérations ou des interventions de nettoyage et de maintenance.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir.
	L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire, maintenir l'appareil toujours propre ainsi que son environnement. Le non respect des conditions d'hygiène optimales peut être la cause d'une détérioration précoce de l'appareil et créer des situations de danger.
	Les résidus de saleté accumulés à côté des sources de chaleur peuvent prendre feu durant l'utilisation de l'appareil et créer des situations de danger. L'appareil doit être nettoyé régulièrement, avec appropriés outils et toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés (ex. grilles, brûleur, récipients etc.)
	L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances acides peut générer à long terme durant la cuisson des phénomènes de corrosion à l'intérieur de la plaque de cuisson. En fin de cycle de cuisson de ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent, rincé abondamment et séché avec soin.
	Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abraser ou des outils coupants.
	Le liquide détergent pour le nettoyage de 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).
	Ne pas nettoyer l'équipement à l'aide de jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur. Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abraser.
	En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.
	Avant d'effectuer toute opération de nettoyage décrite ci-après, l'opérateur doit prendre connaissance de tout le document.
 	Utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets.
	Attendre que la température de l'appareil et de toutes ses pièces se refroidisse, afin de ne pas provoquer de brûlures à l'opérateur



Nettoyage quotidien de la plaque

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

Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable. Ne pas nettoyer l'équipement à l'aide de jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur.

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

Les résidus d'humidité déposés sur la/les plaque/s peuvent endommager la fonction de l'appareil en provoquant une usure précoce sur la/les plaque/s elles-mêmes.

Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 2/3' avant de l'éteindre (Voir procédure partie 3 Instructions d'utilisation: Allumage/Arrêt).



Nettoyage quotidien four

Selon l'appareil, enlever: les grilles, les plats ou autres objets qui peuvent s'enlever de l'espace de cuisson.

Chauffer l'espace de cuisson pendant 20' environ.

Ouvrir la porte en laissant l'espace cuisson refroidir pendant quelques secondes.

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

Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (Ne pas nettoyer l'équipement à l'aide de jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur).

Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abraser.

Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

Nettoyer aussi avec le détergent et l'eau potable le matériel enlevé précédemment de l'espace de cuisson (Grilles, plats, paniers ou autres objets que l'on peut enlever), rincer avec soin et sécher le tout avant de le remettre à sa place.

Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 20' avant de l'éteindre (Voir procédure partie 3 Instructions d'utilisation: Allumage/Arrêt).



Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps

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

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

- Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties ;
- Rincer les parties soigneusement, ne pas nettoyer l'équipement à l'aide de jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur.
- Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abraser ;
- Passer un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'huile de vaseline destinée à un usage alimentaire sur toutes les surfaces en acier inox afin de créer un film protecteur sur la surface.

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

Aérer périodiquement les appareils et les locaux.

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence

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

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

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

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Troubleshooting



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

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil.	- L'interrupteur principal n'est pas activé. - Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.	- Activer l'interrupteur principal. - Rétablir le différentiel ou le magnétothermique.
Les parois internes du bac sont couvertes de calcaire.	L'eau est trop dure, l'adoucisseur est terminé.	- Brancher l'appareil à un adoucisseur. - Régénérer l'adoucisseur. - Enlever le calcaire de l'espace de cuisson.
Il y a des tâches dans l'espace de cuisson.	- Qualité de l'eau. - Détergent de mauvaise qualité. - Rinçage insuffisant.	- Filtrer l'eau (voir adoucisseur). - Utiliser le détergent conseillé. - Répéter le rinçage.
Les voyants lumineux restent éteints.	- L'interrupteur principal n'est pas activé. - Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.	- Activer l'interrupteur principal. - Rétablir le différentiel ou le magnétothermique.



Si c'est ne pas possible résoudre la cause du problème éteindre l'équipement et fermer tous les robinets d'alimentation, après contacter le service technique autorisé.



5. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



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

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



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

Elimination des déchets



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

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



HERD **DE**
BEDIENUNGSANLEITUNG



04/2022 - Ed 2 - Cod. n°187966



ELETTRICO
ELECTRIQUE
ELECTRIC
ELEKTRISCH



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.
	Hochspannung! Vorsicht! Lebensgefahr! Nichtbeachtung kann schwere Körperverletzung oder Tod verursachen.
	Gefahr durch hohe Temperaturen, Nichtbeachtung kann schwere Körperverletzung oder Tod verursachen.
	Gefahr durch Auslaufen von Flüssigkeiten mit hohen Temperaturen, Nichtbeachtung kann schwere Körperverletzung oder Tod verursachen.
	Quetschgefahr der Gliedmaßen während der Bewegung und/oder Positionierens, Nichtbeachtung kann schwere Körperverletzung oder Tod verursachen
	Verbotszeichen - Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Gerät dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden. Es ist gewöhnlichen Bedienern verboten, Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, welche durch qualifizierte und autorisierte Techniker durchgeführt werden sollten. Es ist dem Fachpersonal verboten, Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben.
     	Pflichten - Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor der Durchführung von Arbeiten jeder Art. Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung vor dem Gerät, wenn unter Sicherheitsbedingungen gearbeitet werden muss. 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 eine korrekte Bedienung
	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 Kompetenzen und Aufgaben) Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und die einfache Aufgaben ausführen kann.
	Erdungssymbol
	Symbol zum Anschluss an das Potentialausgleichssystem
 	Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Abfällen.

0. DOKUMENTKENNUNG

0.1 REFERENZNORMEN

1. ANWENDERINFORMATIONEN

Vorwort - Zweck des Dokuments - Hinweise zum Lesen des Dokuments - Zielgruppen - Schulungsprogramm für Bediener

Vorbereitungen durch den Kunden - Lieferumfang - Bestimmungsgemäße Verwendung

Grenzwerte für Betriebs- und Umweltbedingungen

Abnahmeprüfung und Garantie

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort - Verpflichtungen - Verbote - Tipps - Empfehlungen

Angaben zu Restrisiken

Verfahren bei Gasgeruch in der Umgebung

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Sitz der Hauptsteuerungskomponenten

Betriebsarten und Funktionen der Knöpfe, Tasten und Kontrollleuchten

Beschreibung der Abschaltfunktionen

Abschaltung bei Betriebsstörung

Notabschaltung

Unterbrechung eines Garvorgangs

Inbetriebnahme

Reinigung bei Erstinbetriebnahme Tägliche Inbetriebnahme

Tägliche Außerbetriebnahme oder Außerbetriebnahme für längere Zeit

Starten des Betriebs

Einschalten

Beladen/Entladen des Garguts

Außerbetriebnahme

4. PLANMÄßIGE WARTUNG

Verpflichtungen - Verbote - Tipps - Empfehlungen

Tägliche Reinigung

Reinigung bei Außerbetriebnahme für längere Zeit

Übersichtstabelle: Qualifikation - Tätigkeit - Häufigkeit

Fehlersuche und -behebung

5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts

Entsorgung der Abfälle

Vorwort

Dieses Dokument wurde in der Muttersprache 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 (Verpflichtungen / Verbote / Gefahren) werden in einem gesonderten Kapitel zu diesen Themen erläutert. Das vorliegende Dokument darf Dritten nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Einsicht überlassen werden. Der Text darf ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht in anderen Veröffentlichungen verwendet werden. Die im Dokument verwendeten Abbildungen / Bilder / Zeichnungen / Layouts sind nur beispielhafte Angaben und können 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 Wechselwirkung zwischen dem Bediener und des Geräts während seines gesamten Lebenszyklus wurde während der Entwicklung, wie auch während der Ausarbeitung des vorliegenden Dokuments sorgfältig analysiert. Deshalb hoffen wir, dass diese Dokumentation dazu beiträgt, die bewährte Effizienz des Geräts zu erhalten. Wenn man sich strikt an die darin enthaltenen Anweisungen hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

Hinweise zum Lesen des Dokuments

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 ist integraler Bestandteil der Erstbelieferung. Deshalb muss es während der gesamten Betriebsdauer des Geräts aufbewahrt und entsprechend verwendet werden.

Zielgruppen

Dieses Dokument wurde für den ausschließlichen Gebrauch durch den „gewöhnlichen Bediener“ (Bediener mit begrenzten Verantwortlichkeiten und Aufgaben) konzipiert. Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) ausführen kann.

Schulungsprogramm für Bediener

Auf Anforderung durch den Betreiber kann ein Schulungskurs für die zuständigen Bediener, die das Gerät verwenden, entsprechend den in der Auftragsbestätigung angeführten Modalitäten durchgeführt werden.

Je nach Bedarf können Vorbereitungskurse vor Ort beim Hersteller oder beim Betreiber für folgende Zielgruppen durchgeführt werden:

- Fachpersonal für elektrische/elektronische Wartung (Fachtechniker).
- Fachpersonal für mechanische Wartung (Fachtechniker).
- Bediener für den einfachen Betrieb (Bediener - Endanwender).

Vorbereitungen durch den Kunden

Vorbehaltlich eventueller 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 (Stromnetz, Wasserversorgung, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorkehrungen an der elektrischen Anlage in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden rechtlichen Vorschriften;
- Ausreichende Beleuchtung in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden Richtlinien;
- Sicherheitseinrichtungen vor und nach den Energieversorgungsleitungen (Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen, Erdungs- und Potentialausgleichssysteme, Sicherheitsventile, usw.), wie von der im Aufstellungsland geltenden Gesetzgebung vorgesehen;
- Erdungsanlage in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen;
- Ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

Lieferumfang

- Gerät
 - Abdeckung(en)
 - Metallgestell(e)
 - Rostauflage
 - Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).
- Je nach Bestellauftrag kann der Lieferumfang abweichen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Originalanleitung. Dieses Gerät ist für gewerbliche Zwecke bestimmt. Der Einsatz des in diesem Dokument beschriebenen Geräts wird als „bestimmungsgemäße Nutzung“ angesehen, wenn es zum Garen oder Regenerieren von Lebensmitteln verwendet wird; jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Verwendung“ und daher als gefährlich angesehen. Das Gerät muss gemäß den vertraglich festgelegten Bedingungen verwendet werden, und innerhalb der in den jeweiligen Absätzen festgesetzten Kapazitätsgrenzen.

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

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 planmäßigen und außerordentlichen Wartungsarbeiten erfolgen können. Der Arbeitsplatz für etwaige Wartungseingriffe muss so eingerichtet werden, dass die Sicherheit des Bedieners nicht gefährdet wird.

Die Räumlichkeiten müssen außerdem folgende Anforderungen für die Installation erfüllen:

- Maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%;
- Mindesttemperatur für Kühlwasser > + 10 °C;
- Der Fußboden muss rutschfest sein und das Gerät muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- Die Räumlichkeiten müssen mit einer Lüftungsanlage und Beleuchtung gemäß den im Land des Betreibers geltenden Vorschriften ausgestattet sein;
- Die Räumlichkeiten müssen einen Abwasseranschluss sowie Schalter und Absperrhähne besitzen, die bei Bedarf jede Form der Energiezufuhr zum Gerät unterbrechen;
- 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 Prüfzertifikate werden dem Kunden auf Anfrage zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantie ist 12 Monate ab dem Rechnungsdatum des Geräts gültig, diese Dauer kann nicht verlängert werden. Diese umfasst die defekten Teile, Transport und Austausch gehen zu Lasten des Käufers. Elektrische Teile, Zubehör und andere abnehmbare Gegenstände sind von der Garantie ausgenommen. Die Arbeitskosten, die sich aus dem Einsatz der vom Hersteller autorisierten Fachkräfte beim Kunden zur Beseitigung von Mängeln im Rahmen der Garantie ergeben, gehen zu Lasten des Händlers.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Utensilien und Verbrauchsmaterialien, die vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert wurden. Für Schäden durch regelmäßige Wartung oder unsachgemäße Installation kann keine Garantie gewährt werden. Die Garantie gilt nur gegenüber dem ursprünglichen Käufer. Der Hersteller übernimmt die Verantwortung für das Gerät in seiner ursprünglichen Konfiguration und nur für die ersetzten Originalersatzteile. Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, sowie für Schäden aufgrund von Tätigkeiten, die nicht in dieser Anleitung vorgesehen oder nicht zuvor vom Hersteller genehmigt wurden.

Die Garantie erlischt in folgenden Fällen:

- Durch den Transport „ab Werk“ (EXW) und/oder das Handling hervorgerufene Schäden. Sollte dies der Fall sein, muss der Kunde den Händler und den Spediteur informieren (z.B. per E-Mail und/oder Internetseite) und den Vorfall auf den Transportunterlagen vermerken. Das zur Installation des Geräts autorisierte Fachpersonal beurteilt auf Grundlage des Schadens, ob eine Installation erfolgen kann. Die Garantie erlischt ebenfalls bei Vorliegen von: • Schäden aufgrund fehlerhafter Installation.
- Schäden durch verschlissene Teile aufgrund unsachgemäßer Nutzung.
- Schäden aufgrund des Einsatzes von nicht originalen Ersatzteilen.
- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlender Wartungsarbeiten.
- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Verfahren, die im vorliegenden Dokument beschrieben sind.

Genehmigung

Mit Genehmigung ist die Erlaubnis für einen essentiellen Eingriff am Gerät gemeint.

Die Genehmigung wird von demjenigen erteilt, der für das Gerät verantwortlich ist (Hersteller, Käufer, Zeichner, Fachhändler und/oder Inhaber der Betriebsräume).

Vorwort

	Diese Bedienungsanleitung wurde für den „gewöhnlichen Bediener“ (Bediener mit begrenzten Verantwortlichkeiten und Aufgaben) erstellt. Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) ausführen kann.
	Die Bediener, die das Gerät benutzen, müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheitseinrichtungen geschult sein. Sie müssen mit geeigneten Methoden und Instrumenten zusammenarbeiten und die geforderten Sicherheitsvorschriften einhalten.
	Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen über Transport, Installation und außerordentliche Wartung, was von qualifizierten Technikern aus dem entsprechenden Fachbereich ausgeführt werden muss.
	Der „gewöhnliche“ Bediener, für den dieses Dokument bestimmt ist, darf erst nach erfolgter Installation des Geräts (Transport, Befestigung, Strom-, Wasser-, Gas- und Abwasseranschlüsse) durch einen Techniker an ihm arbeiten.
	Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen über jede Änderung oder Variante des Geräts. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, dies zu kommunizieren.

Verpflichtungen - Verbote - Tipps - Empfehlungen

	Nach Erhalt des Geräts die Verpackung öffnen und überprüfen, dass das Gerät und das Zubehör während des Transports nicht beschädigt wurden. Sollten Schäden festgestellt werden, müssen Sie dies dem Spediteur sofort melden. Des Weiteren dürfen Sie das Gerät nicht installieren, sondern müssen sich mit einem qualifizierten und autorisierten Techniker in Verbindung setzen, um den Schaden zu melden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die während des Transports verursacht wurden.
	Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Gewöhnliche Bediener dürfen keine Arbeiten durchführen, die qualifizierten und autorisierten Technikern vorbehalten sind.
	Lesen Sie die Anleitungen vor dem Ausführen jedweder Arbeiten.
	Trennen Sie jede Form der Versorgungsleitung (Strom - Gas - Wasser), wenn Sie unter sicheren Bedingungen am Gerät arbeiten müssen.
	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
	Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen. Die Öffnungen zur Entlüftung und/oder Wärmeabfuhr dürfen nicht blockieren werden.
	Beachten Sie die geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Sondermüll.
	Beim Be- und Entladen des Garguts in das Gerät verbleibt ein Restrisiko der Verbrennung; ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit Oberflächen, Backblechen und dem Gargut.
	Verwenden Sie die Garbehälter so, dass sie für den Bediener während des Garprozesses einsehbar sind. Behälter mit Flüssigkeiten können beim Garen überschwappen und so Gefahrensituationen auslösen.
	Fehlende Hygiene am Gerät trägt zur frühzeitigen Verschlechterung seines Zustands bei; diese Umstände können seine Funktionsweise beeinträchtigen und daher Gefahrensituationen erzeugen.
	Es ist streng verboten, die am Gerät angebrachten Schilder und Piktogramme unkenntlich zu machen oder zu entfernen.
	Das vorliegende Dokument ist sorgfältig aufzubewahren, damit es jedem Geräteanwender stets zur Verfügung steht und er bei Bedarf Einsicht nehmen kann.
	Die Bedienelemente des Geräts dürfen nur per Hand geschaltet werden. Bei Schäden durch scharfe oder ähnliche Gegenstände erlischt jeglicher Gewährleistungsanspruch.
	Um die Gefahren für Stromschläge und Feuer zu verringern, darf das Gerät nicht mit nassen Händen angeschaltet oder ausgeschaltet werden.
	Denken Sie immer an die bestehende Verbrennungsgefahr, wenn Sie sich in den Kochbereich begeben. Deshalb müssen unbedingt geeignete persönliche Schutzmaßnahmen getroffen werden.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS. JEDE VERVIELFÄLTIGUNG - AUCH AUSZUGSWEISE - IST UNTERSAGT.

Angaben zu Restrisiken

Trotz Anwendung der Regeln für die „Gute Herstellungspraxis“ und Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen über Herstellung und Vertrieb dieses Produkts verbleiben aufgrund der Art des Produkts noch „Restrisiken“, welche nicht auszuschließen sind. Diese Restrisiken umfassen:

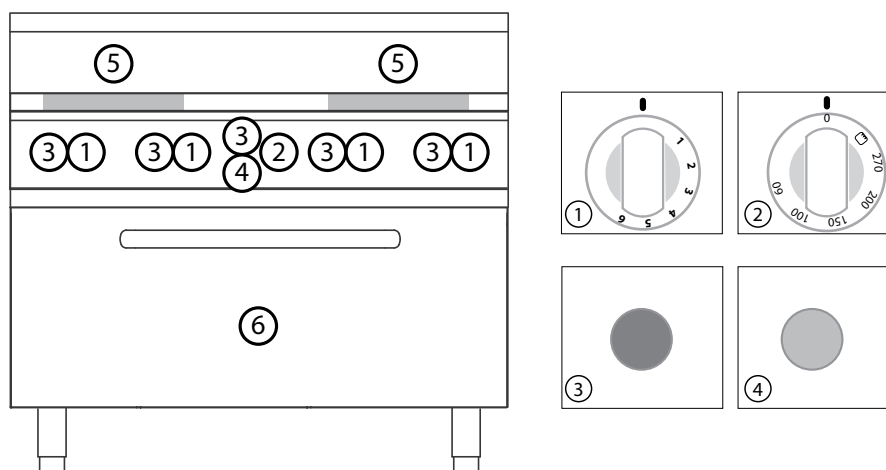
	Restrisiko Stromschlag: Ein solches Risiko besteht bei Eingriffen an unter Spannung stehenden elektrischen und/oder elektronischen Einrichtungen.
	Restrisiko Verbrennungen: Ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit Materialien unter hohen Temperaturen.
	Restrisiko Brandwunden durch austretendes Material: Ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit austretenden Materialien unter hohen Temperaturen. Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Feststoffen, welche ihren Zustand unter Erwärmung verändern (Übergang vom festen in den flüssigen Zustand), überfüllt sind, können bei falschem Handling Brandwunden verursachen. Während dem Betrieb müssen die verwendeten Behälter auf leicht einsehbaren Einschüben platziert werden.
	Restrisiko Explosion: Ein solches Risiko besteht in folgendem Fall: • Gasgeruch in der Umgebung; • Verwendung des Geräts, wenn explosionsgefährliche Stoffe in der Luft vorhanden sind; • Verarbeitung von Lebensmitteln in verschlossenen Gefäßen (wie z. B. Fässer oder Kisten), die nicht für diesen Zweck geeignet sind.
	Restrisiko Brand: Ein solches Risiko besteht in folgendem Fall: • Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z.B. Alkohol).

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Sitz der Hauptsteuerungskomponenten

Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen.

1. Bedienknopf zum Einschalten und zur Temperaturregelung der Herdplatte;
2. Bedienknopf zum Einschalten und zur Temperaturregelung des Backofens;
3. Grüne Kontrollleuchte;
4. Rote Kontrollleuchte;
5. Herdplatte;
6. Garraum (Backofen).



Betriebsarten und Funktionen der Knöpfe, Tasten und Kontrollleuchten

Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen.

	Thermostat-Drehknopf (ELEKTRISCH). Er hat drei verschiedene Funktionen: 1. Einstellung der Gartemperatur. 2. Start/Stopp der Heizphase. 3. Grillfunktion.
	Einschalt-Drehknopf (ELEKTRISCH). Er hat nur eine Funktion: 1. Ein-/Ausschalten der elektrischen Spannung.
	Rote Kontrollleuchte (ELEKTRISCH): Ist diese Kontrollleuchte vorhanden, zeigt sie die Einstellung des Thermostat-Drehknopfs an. Wenn sie leuchtet, befindet sich das Gerät in der Heizphase.
	Grüne Kontrollleuchte (ELEKTRISCH): Diese Kontrollleuchte zeigt sie die Einstellung des Einschalt-Drehknopfs an. Wenn sie leuchtet, befindet sich das Gerät in der Betriebsphase.

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Beschreibung der Abschaltfunktionen

	Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle Absperrvorrichtungen der Energiezufuhr zum Gerät zu schließen (Strom, Wasser, Gas).
	Die Zeichnung zeigt die verschiedenen Stellungen der Drehknöpfe während der Notabschaltung (A1, B1, C1, D1, E1) und bei Unterbrechung eines Garvorgangs (A2, B2, C2, D2, E2).

Abschaltung bei Betriebsstörung

Sicherheitsthermostat

Serienausstattung bei folgenden Gerätemodellen:

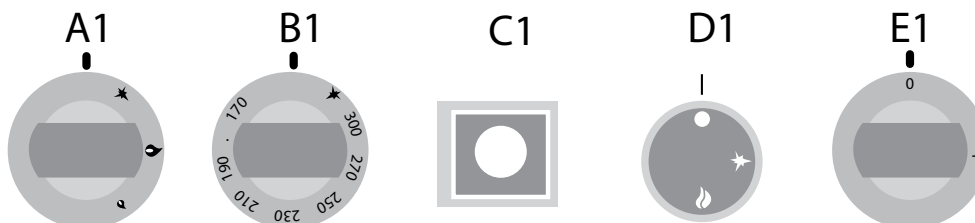
- Fritteuse (bei allen Modellen)
- Nudelkocher (nur bei Elektrogeräten)
- Herd (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)
- Frytop (bei allen elektrischen Modellen)
- Induktionsbeheizte Kochfelder (bei allen Modellen)
- Kochfeld aus Glaskeramik (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)

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

Neustart: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung des Sicherheitsthermostats geführt hat, kann der zugelassene Techniker das Gerät über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

Notabschaltung

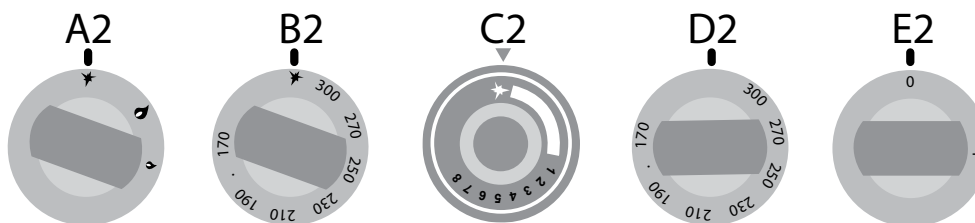
In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, je nach Modell den Drehknopf in „Null“-Stellung bringen (A-B- C-D-E-1). Siehe Betriebsarten und Funktionen der Drehknöpfe, Tasten und Kontrollleuchten.



Unterbrechung eines Garvorgangs

In Situationen oder unter Umständen, in denen die Wärmeerzeugung vorübergehend unterbrochen werden muss, gehen Sie wie folgt vor:

- Gasgerät: Drehknöpfe auf Piezozündung drehen (A, B, C-2), die Pilotflamme bleibt in Funktion, da die Gaszufuhr im Brenner nicht unterbrochen wird.
- Elektrogerät: Drehknöpfe D2 und E2 in „Null“-Stellung bringen, um die Wärmeerzeugung abzuschalten. (Siehe Betriebsarten und Funktionen der Drehknöpfe, Tasten und Kontrollleuchten.)



Inbetriebnahme

	Das Gerät muss vor dem Erststart und nach längerer Stillstandszeit gründlich gereinigt werden, um alle möglichen Fremdmaterialrückstände zu beseitigen (siehe Planmäßige Wartung).
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden. Entfernen Sie manuell die Schutzfolie an der äußeren Verkleidung und reinigen Sie gründlich alle äußeren Bereiche des Geräts. Nach der Reinigung der äußeren Geräteteile gehen Sie bitte so vor, wie es in „Tägliche Reinigung“ (siehe Planmäßige Wartung) beschrieben ist.

Tägliche Inbetriebnahme

Vorgehen:

1. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygieniezustand des Geräts.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Abluftsystem des Raums korrekt funktioniert.
3. Stecken Sie ggf. den Stecker des Geräts in die entsprechende Steckdose für die Stromversorgung.
4. Öffnen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.
6. Fahren Sie mit den Vorgehensweisen fort, die in „Starten des Betriebs“ beschrieben werden.

Tägliche Außerbetriebnahme oder Außerbetriebnahme für längere Zeit

Vorgehen:

1. Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.
3. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygieniezustand des Geräts (siehe Planmäßige Wartung).

	Im Falle eines längeren Stillstands müssen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile geschützt werden wie im entsprechenden Kapitel beschrieben (siehe Planmäßige Wartung).
---	---

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Starten des Betriebss

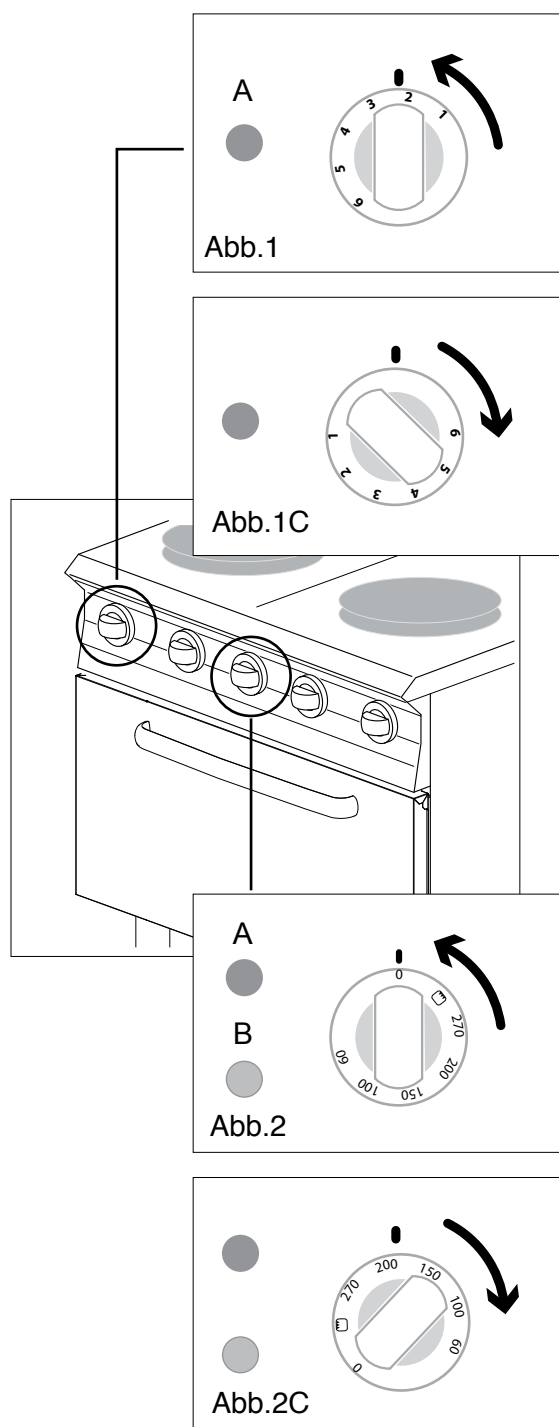
	Vor diesem Schritt siehe „Tägliche Inbetriebnahme“.
	Beim Be- und Entladen des Garguts in das Gerät verbleibt ein Restrisiko der Verbrennung; ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit dem Kochfeld, Garraum, Kochgeschirr oder dem Gargut.
	Deshalb müssen unbedingt geeignete persönliche Schutzmaßnahmen getroffen werden. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung.
	Das Gargut muss in die dafür vorgesehenen Kochgefäße gegeben und korrekt auf den Platten bzw. im Garraum des Backofens positioniert werden.
	Verwenden Sie Töpfe mit kleinerem Durchmesser als die Herdplatte.

Ein-/Ausschalten

Zum Starten des Garvorgangs ist wie folgt vorzugehen:

1. Drehknopf in die gewünschte Stellung drehen, um die Betriebstemperatur einzustellen (Abb. 1 HERDPLATTEN - Abb. 2 BACKOFEN).
2. Wenn die grüne Kontrollleuchte leuchtet, ist das Gerät in Betrieb (Abb. 1-2 A)
Wenn die rote Kontrollleuchte leuchtet, wird das Gerät gerade aufgeheizt (Abb. 2 B).
3. Drehknopf in „Null“-Stellung bringen (Abb. 1-2 C), um die Aufheizung abzuschalten.

	Die Betriebstemperatur des Backofens wird durch Drehen des Thermostat-Drehknopfs eingestellt (siehe Angaben auf dem Drehknopf).
	Die Aufheizgeschwindigkeit der Platten wird durch Drehen des Drehknopfs eingestellt (Position 0 bis 6). Position 6 entspricht der maximalen Aufheizgeschwindigkeit.
	Vor der ersten Verwendung des Ofens sollte er bei geschlossener Tür 30 - 40 Minuten bei maximaler Temperatur aufgeheizt werden, um eventuelle Ölrückstände zu verbrennen, die unangenehme Gerüche entwickeln könnten.
	Um nur die obere Heizung einzuschalten den Knebel bis zum entsprechenden Symbol drehen (GRILL)



3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Beladen/Entladen des Garguts

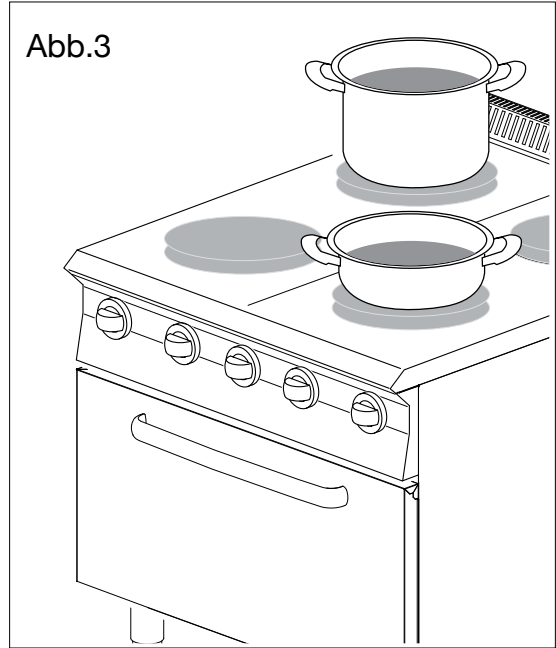
	Die Menge des Garguts im Gefäß darf 3/4 des Fassungsvermögens des Gefäßes nicht überschreiten.
	Die zu garenden Lebensmittel müssen außerhalb des Gerätebereichs in die dafür vorgesehenen Kochgefäße gegeben und korrekt auf den Platten bzw. im Garraum des Backofens positioniert werden.

Gefäß in der Mitte der Herdplatte anordnen (Abb. 3).

Am Ende des Garvorgangs das Gefäß von der Herdplatte nehmen und an einen vorher dafür vorbereiteten Ort stellen.

Zum Beladen des Backofens die Backofentür öffnen, das Gefäß in den Garraum gegeben und in der Mitte des Rostes anordnen (Abb. 4). Nach dem Beladen die Backofentür wieder schließen.

Abb.3



	Stellen Sie sich beim Öffnen der Tür seitlich zum Gerät, um so der Hitze nicht unmittelbar ausgesetzt zu sein.
--	--

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

Nach dem Entnehmen des Garguts kann das Gerät erneut beladen oder es können die unter „Außerbetriebnahme“ beschriebenen Schritte durchgeführt werden.

Außerbetriebnahme

Am Ende des Arbeitsgangs die Drehknöpfe am Gerät auf „Null“ stellen.

	Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden. Siehe Kapitel: „Wartung“
	Die Kontrollleuchten (falls vorhanden) müssen am Ende jedes Arbeitsgangs erloschen sein.

Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienezustand des Geräts siehe „Wartung“.

Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas – Wasser - Strom).

Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.

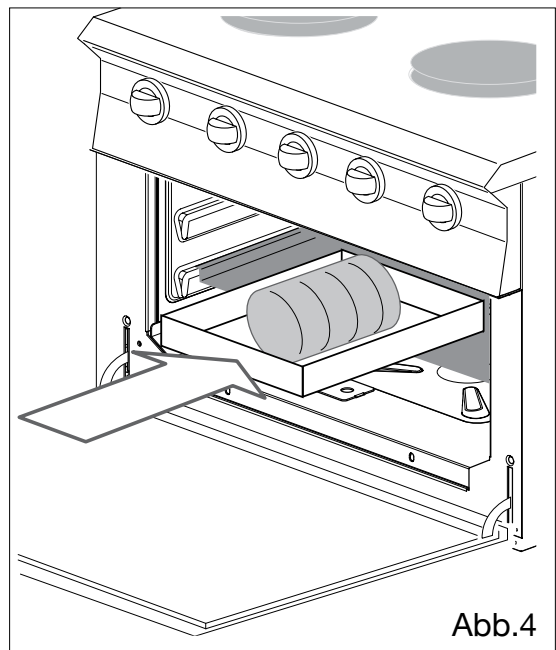


Abb.4

Verpflichtungen - Verbote - Tipps - Empfehlungen

	Falls das Gerät an einen Rauchgasabzug angeschlossen ist, muss das Rauchabzugsrohr gemäß den länderspezifischen regulatorischen Bestimmungen gereinigt werden (kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur zur Information).
	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.
	Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Es ist streng verboten, irgendwelche Arbeiten auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben.
 	Denken Sie immer an die bestehende Verbrennungsgefahr, wenn Sie sich in den Kochbereich begeben. Deshalb müssen unbedingt geeignete persönliche Schutzmaßnahmen getroffen werden.
 	Trennen Sie immer die elektrische Stromversorgung zum Gerät, um sichere Arbeitsbedingungen zur Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät zu gewährleisten.
	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.
	Das Gerät wird zur Zubereitung von Nahrungsmitteln verwendet. Deswegen muss auf Hygiene und stete Sauberkeit des Geräts und des umliegenden Bereichs besonderes Augenmerk gelegt werden. Fehlende Hygiene am Gerät trägt zur frühzeitigen Verschlechterung seines Zustands bei; diese Umstände können seine Funktionsweise beeinträchtigen und daher Gefahrensituationen erzeugen.
	Ansammlungen von Schmutz in der Nähe von Wärmequellen können bei normalem Betrieb des Geräts in Brand geraten und Gefahrensituationen erzeugen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.
	Die chemische Wirkung von Salz und/oder Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Garvorgangs langfristig zu Korrosion im Garraum führen. Am Ende des Garzyklus mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt, gut nachgespült und sorgfältig getrocknet werden.
	Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere dürfen keine korrosiven Mittel, scheuernde Materialien oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.
	Die Reinigungsflüssigkeit für den Garraum muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH höher als 12, frei von Chloriden/Ammoniak und mit einer Viskosität und Dichte ähnlich der von Wasser. Verwenden Sie keine aggressiven Mittel, um das Gerät innen und außen zu reinigen (benutzen Sie handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reiniger).
	Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Ziehen Sie geeignete Schutzkleidung für die auszuführenden Arbeiten an (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Verbraucherschutzinformationen).
	Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden. Oberflächen mit Leitungswasser abspülen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderen nicht scheuernden Materialien abtrocknen.
	Bei längerem Gerätestillstand sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Geräteteile sorgfältig zu reinigen.
	Vor der Durchführung der nachstehend beschriebenen Reinigungsarbeiten muss der Bediener die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen sorgfältig lesen.
   	Beachten Sie die geltenden Richtlinien für die Abfallentsorgung.
	Warten Sie, bis sich die Temperatur des Geräts und aller seiner Teile abgekühlt hat, so dass der Bediener nicht verbrannt wird

	Tägliche Reinigung der Herdplatten Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche der Herdplatten aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen. Danach sorgfältig mit Leitungswasser nachspülen. Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden. Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen. Auf der/den Platte(n) zurückbleibende Restfeuchte kann die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu vorzeitigem Verschleiß der Platte(n) führen. Um die gesamte Restfeuchte zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet, etwa 2-3 Minuten in Betrieb gehalten und anschließend wieder ausgeschaltet werden (siehe Verfahrensweise Teil 3 der Betriebsanleitung: Ein-/Aus-schalten).
	Tägliche Reinigung des Backofens Je nach Gerät sind zu entfernen: Roste, Bleche und ähnliche Teile, die aus dem Garraum entnommen werden können. Garraum etwa 20 Minuten lang aufheizen. Tür öffnen und Garraum einige Sekunden lang abkühlen lassen. Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche der Herdplatten aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen. Danach sorgfältig mit Leitungswasser nachspülen. Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden. Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen. Auch das vorher aus dem Garraum entnommene Material (Roste, Bleche oder andere herausnehmbare Teile) mit Reiniger und Leitungswasser reinigen, sorgfältig abspülen und abtrocknen. Erst danach wieder einsetzen. Um die gesamte Restfeuchte zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet, mindestens 20 Minuten in Betrieb gehalten und anschließend wieder ausgeschaltet werden (siehe Verfahrensweise Teil 3 der Betriebsanleitung: Ein-/Ausschalten).
	Reinigung bei Außerbetriebnahme für längere Zeit Bei längerem Gerätestillstand führen Sie alle Schritte der täglichen Reinigung durch. Nach diesen Arbeiten müssen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile wie folgt geschützt werden: • Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Seife verwenden; • Danach sorgfältig mit Leitungswasser nachspülen. Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden. • Alle Oberflächen sorgfältig mit nichtscheuerndem Material abtrocknen; • 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.

4. PLANMÄßIGE WARTUNG

Übersichtstabelle: Qualifikation - Tätigkeit - Häufigkeit

	Gewöhnlicher Bediener Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.
	Fachpersonal Sachkundiger Bediener für das Handling, den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts.

	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei Ankunft nach der Installation
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen	Täglich
	Reinigung des Rauchgasabzugs	Jährlich
	Überprüfung des Thermostats	Bei Ankunft nach der Installation - jährlich
	Überprüfung des Mikroschalters	Bei Ankunft nach der Installation - jährlich
	Überprüfung des Stromversorgungskabels	Bei Ankunft nach der Installation - jährlich
	Überprüfung des Sicherheitsventils	Bei Ankunft nach der Installation - jährlich
	Reinigung der Herdplatten (Chrom, Gusseisen)	Täglich

	Im Falle einer Störung führt der gewöhnliche Bediener eine erste Fehlersuche durch und behebt, falls er dazu befugt ist, die Störungsursache und stellt die korrekte Funktion des Geräts wieder her.
	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den zugelassenen Kundendienst verständigen.
	Der autorisierte Wartungstechniker greift ein, 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 Versorgungskabel beschädigt sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst für den Austausch

4. PLANMÄßIGE WARTUNG

Fehlersuche und -behebung



Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeiten sollte, versuchen Sie, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle selbst zu lösen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom-Schutzeinrichtung oder Sicherung wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Fehlerstrom-Schutzeinrichtung und/oder Sicherung wieder einschalten.
Die Innenwände des Beckens sind mit Kalk bedeckt.	• Das Wasser ist zu hart, der Enthärter ist aufgebraucht.	• Gerät an einen Wasserenthärter anschließen. • Enthärter regenerieren. • Garraum entkalken.
Im Garraum befinden sich Flecken.	• Wasserqualität. • Minderwertiger Reiniger. • Ungenügendes Spülen.	• Wasser filtern (siehe Wasserenthärter). • Empfohlenen Reiniger verwenden. • Nochmals spülen.
Die Kontrollleuchten leuchten nicht.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom-Schutzeinrichtung oder Sicherung wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Fehlerstrom-Schutzeinrichtung und/oder Sicherung wieder einschalten.



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



5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts



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

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 Lebensdauer 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 Verschrottung des Geräts müssen durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

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.



STOVE **EN**
OPERATING INSTRUCTIONS



GENERAL SAFETY INFORMATION

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
	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 mental abilities) are prohibited from performing any procedures. Children being supervised not to play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Prohibition for the heterogeneous operator to perform any type of operation (maintenance and/or other) that should instead be carried out by a qualified and authorised technician. Prohibition for the homogeneous operator to perform any type of operation (maintenance and/or other) without having first read the entire documentation.
     	Obligation indications Obligation to read the instructions before carrying out any work. Obligation to exclude the power supply upstream of the appliance whenever it is necessary to operate safely. Obligation to use safety goggles. Obligation to use protective gloves. Obligation to use a protective helmet. Obligation to use safety shoes.
	Other indications Indications to implement the correct procedure, non-compliance may cause a dangerous situation.
	Advice and suggestions to ensure the correct usage procedure
	"Homogeneous" Operator (Qualified Technician) Expert operator authorised for handling, transporting, installing, servicing, repairing and scrapping the appliance.
	"Heterogeneous" operator (Operator with limited skills and tasks) Person authorised and employed to operate the appliance with guards active, capable of performing simple tasks.
	Earthing symbol
	Symbol for attachment to the Equipotential system
	Obligation to respect the regulations for waste disposal

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

0. DOCUMENT IDENTIFICATION

0.1 STANDARDS OF REFERENCE

1. INFORMATION FOR USERS

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

2. GENERAL SAFETY INFORMATION

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

3. INSTRUCTIONS FOR USE

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

4. ROUTINE MAINTENANCE

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

5. WASTE DISPOSAL

Deactivation and scrapping of appliance
 Waste disposal

Foreword

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

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

Purpose of the document

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

How to read the document

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

Keeping the document

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

Addressees

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

Operator training program

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

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

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

Pre-arrangements depending on customer

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

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

Contents of the supply

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

The supply may vary depending on the order.

1. INFORMATION FOR USERS

Intended use

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

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.

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

Allowed operating conditions

The appliance has been designed to operate only inside of rooms within the prescribed technical and capacity limits. The following indications must be observed in order to attain ideal operation and safe work conditions. The appliance must be installed in a suitable place, namely, one which allows normal running, routine and extraordinary maintenance operations. The operating area for maintenance must be set up in such a way that the safety of the operator is not endangered.

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

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

Test inspection and warranty

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

Guarantee: the warranty is 12 months from the date of invoicing of the equipment, this period cannot be extended. It covers the faulty parts only. Carriage and installation charges are for the buyer's account. Electric components, accessories as well as other removable parts are not covered by the guarantee. Labor costs relating to the intervention of authorized by the manufacturer at the customer's premises, for removal of defects under warranty are charged to the dealer. Excluded are all tools and supplies, possibly supplied by the manufacturer together with the machines. Damage occurred in transit or due to incorrect installation or maintenance can't be considered. Guarantee is not transferable and replacement of parts and appliance is at the final discretion of our company. The Manufacturer is responsible for the equipment in its original configuration and only for original spare parts replacement. The manufacturer declines all responsibility for improper use, for damages caused as a result of operations not covered in this manual or not authorized in advance by the manufacturer.

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).

Foreword

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

Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations

	Upon reception, open the packaging and make sure that the appliance and accessories have been damaged during transportation. If damage is found, report it promptly to the carrier and do not install the appliance. Contact qualified and authorised personnel to report the problem detected. The manufacturer is not liable for damage caused during transportation.
	Unauthorised persons (including children, disabled individuals and people with limited physical, sensory and mental abilities) are prohibited from performing any procedures. Generic operators are prohibited from performing any procedures reserved for qualified and authorised technicians.
	Read the instructions before acting.
	Disconnect all supplies (electrical - gas - water) upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions.
	Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. As far as personal protective equipment is concerned, the European Community has issued Directives which the operators must comply with. Noise ≤ 70 dB
	Do not leave flammable objects or material near the appliance. Do not obstruct the heat extraction and/or dissipation openings.
	Refer to standards in force for disposal of special waste.
	When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: surfaces, trays, processed material.
	Use the cooking vessels in such a way that while the product is cooking, they are in the operator's sight. Liquid containers can spill during cooking, thus creating dangerous situations.
	Failure to keep the appliance in hygienic conditions could cause it to deteriorate quickly, influencing operation and creating dangerous situations.
	It is strictly forbidden to tamper with or remove the plates and pictograms applied to the equipment.
	Store this document carefully, so that it is available for whoever uses the appliance, consulting it when needed.
	The controls on the appliance can only be switched by hand. Damage caused by sharp objects or the likes terminate all and any warranty rights.
	In order to minimise the risk of shocks or fire, do not connect or disconnect the unit with wet hands.
	Whenever you access the cooking area, always remember that the danger of being burnt persists. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection.

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

Indications concerning residual risks

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

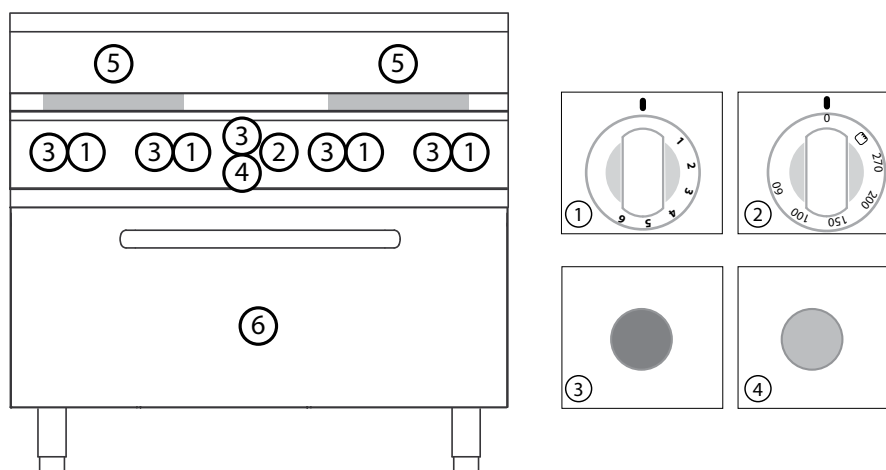
	Residual risk of electrocution: This risks remains when intervening on live electrical and/or electronic devices.
	Residual risk of burning: This risks remains when unintentionally coming into contact with materials at high temperatures.
	Residual risk of burning due to leaking material This risks remains when coming into contact unintentionally with leaking materials at high temperatures. Containers too full of liquids and/or solids which when heated change morphology (passing from a solid state to a liquid state) can cause burning if used improperly. During work, the containers which are used must be positioned at easily visible levels.
	Residual risk of explosions This risk remains when: • there is smell of gas in the room; • appliance used in an atmosphere containing substances which risk exploding; • using food in closed containers (such as jars and cans), if they are not suitable for the purpose.
	Residual risk of fire This risk remains when: • using with flammable liquids (such as alcohol).

2. GENERAL SAFETY INFORMATION

Location of main components

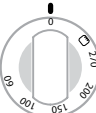
The layout of the figures is purely indicative and can undergo variations.

1. Hotplate switch-on and temperature control knob;
2. Oven switch-on and temperature control knob;
3. Green indicator light;
4. Red indicator light;
5. Hotplate;
6. Cooking Compartment (Oven).



Knobs, keys and indicator light modes and functions

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

	Thermostat knob (ELECTRIC). It performs three different functions: 1. Adjusting cooking temperature. 2. Heating phase Start/Stop. 3. Grill function.
	Switch-on knob (ELECTRIC). Performs one function: 1. Switches electricity inside circuit on and off.
	Red indicator light (ELECTRIC): When present, the indicator is subordinated to use of the thermostat knob. Lighting of the indicator signals the heating phase.
	Green indicator light (ELECTRIC): The indicator is subordinated to use of the switch-on knob. Lighting of the indicator signals the operating phase.

3. INSTRUCTIONS FOR USE

Description of stop modes

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

Stoppage due to faulty operations

Safety thermostat

Standard supply with following models:

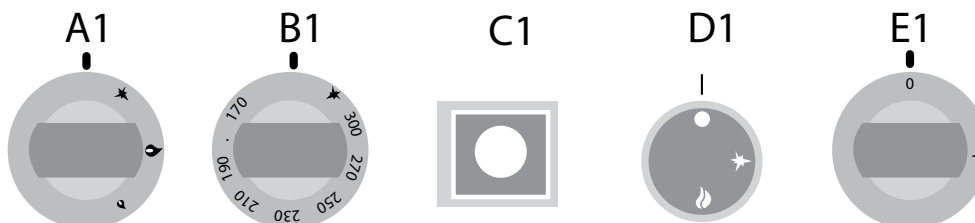
- Fryer (present on all models)
- Pasta cooker (only with Electric model)
- Stove (present on all models with electric oven)
- Frytop (present on all electric models)
- Induction cook tops (present on all models)
- Glass-ceramic hob (present on all models with electric oven)

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

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

Emergency stop

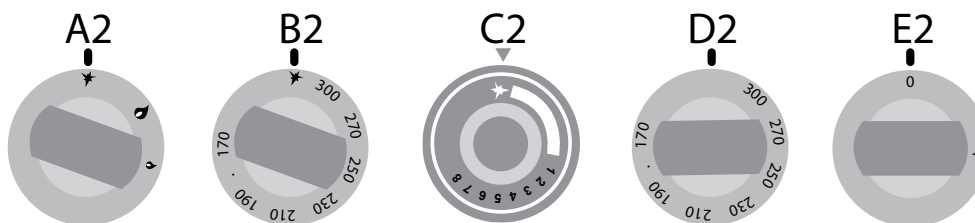
In situations or circumstances which can be dangerous, turn the knob to “Zero” depending on the model (A-B-C-D-E-1). See knobs, keys and indicator light modes and functions.



Stoppage during a work phase

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

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



3. INSTRUCTIONS FOR USE

Commissioning

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

Daily activation

Procedure:

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

Daily and prolonged deactivation

Procedure:

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

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

3. INSTRUCTIONS FOR USE

Starting production

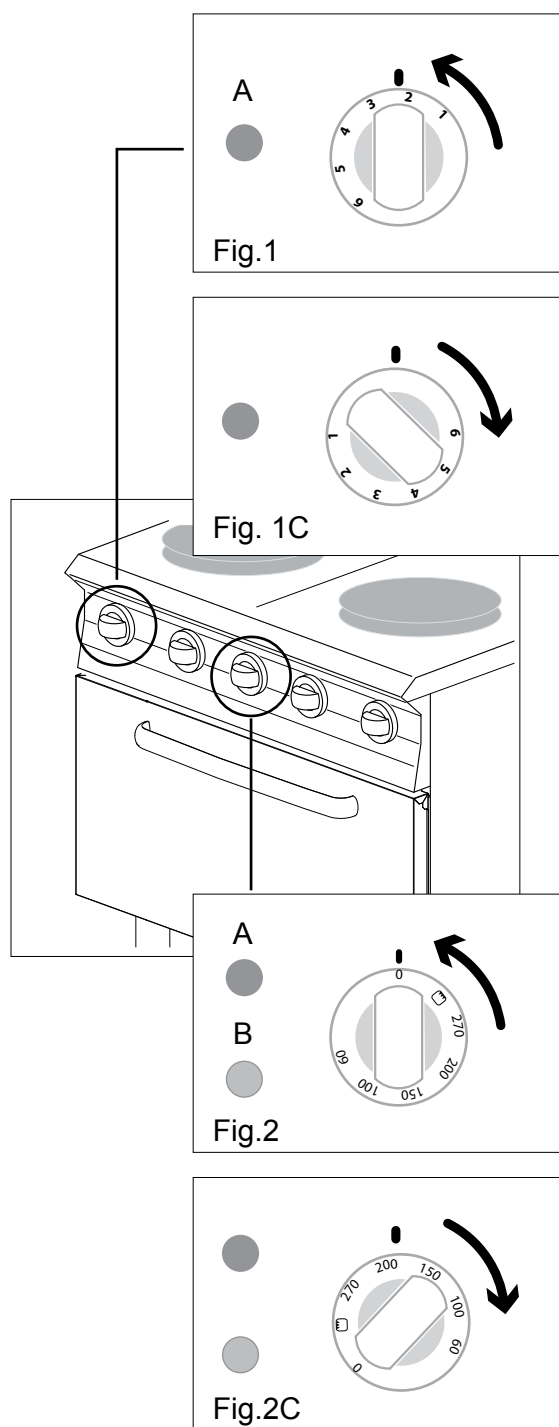
	Before proceeding with these operations, see "Daily activation".
	When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: hob - cooking compartment - recipients or material processed.
	Take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed.
	The products must be placed in the specific cooking containers and positioned correctly on the hotplates and/or in the cooking compartment of the oven.
	Use pots with diameter smaller than cooking plate.

Switching On/Off

Do as follows to begin the cooking process:

1. Turn the knob to adjust the cooking temperature (Fig. 1 HOTPLATES -Fig. 2 OVEN).
2. When the green light is on it means operation is in progress (Fig. 1-2 A)
When the red light is on it means heating is in progress (Fig. 2 B).
3. Turn the knob to "Zero" (Fig. 1-2 C) to stop heat generation.

	The oven cooking temperature is set by turning the thermostat knob. (See indications on knob).
	Hotplate heating speed is set by turning the knob (Position 0-6). Position 6 is the maximum heating speed.
	Before using the oven for the first time, it is advisable to pre-heat it at the highest setting for 30-40 minutes with the door closed. This burns any oily residue that could release unpleasant odours.
	To switch on only upper heating element (GRILL), turns knob in correct position



3. INSTRUCTIONS FOR USE

Loading-Unloading the product

	The amount of the product inside the container must not exceed 3/4 its capacity.
	The products to be cooked must be placed in the specific containers away from the appliance area and positioned correctly in the cooking compartment (oven) and/or on the hotplates.

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

When cooking is over, remove the container from the hotplate and put it in a place prepared beforehand.

Open the oven door to load it.

Put the container in the cooking compartment in the middle of the grid (Fig. 4). Close the oven door.

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

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

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

Deactivation

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

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

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

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

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

Fig. 3

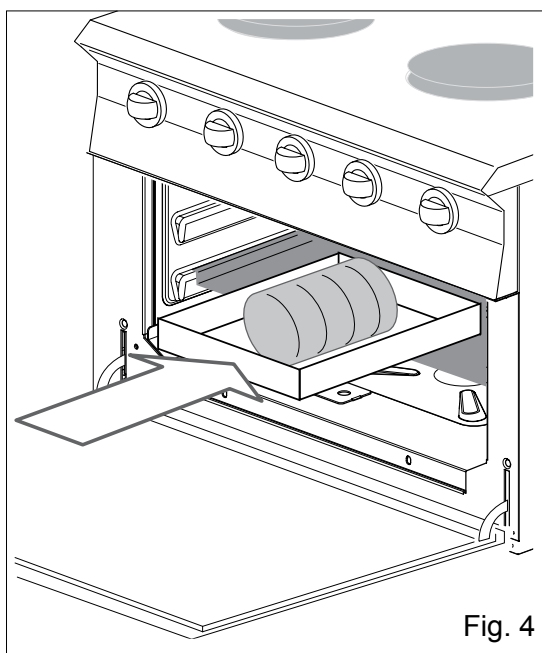
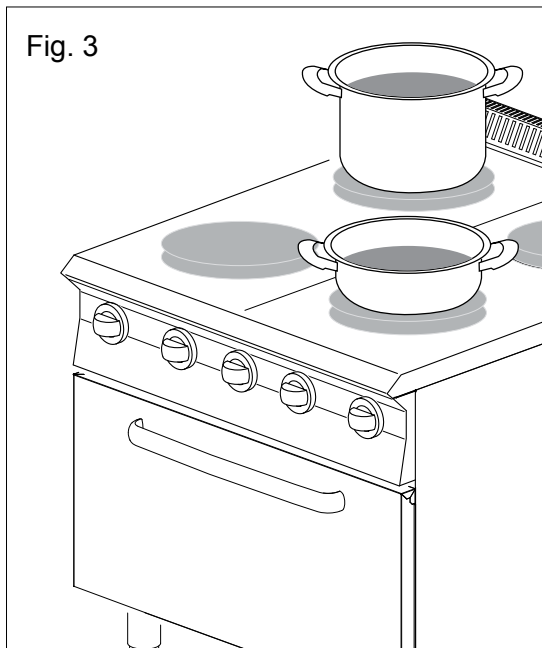


Fig. 4

4. ROUTINE MAINTENANCE

Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations

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

4. ROUTINE MAINTENANCE

	Daily hotplate cleaning Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface of the cooking compartment and, using a non-abrasive sponge, clean the entire surface thoroughly by hand. When finished, rinse the cooking compartment abundantly with tap water (Do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations). When these operations have been performed successfully, dry the cooking compartment carefully using a non-abrasive cloth. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle. Humidity residue deposited on the hotplate/s can damage the appliance and cause the hotplate/s to wear quickly. In order to eliminate all humidity, once routine cleaning has been finished, turn the appliance on and run it at minimum for approximately 2/3' and then turn it back off (see procedure part 3 Instructions for use: Switching On/Off).
	Daily oven cleaning Depending on the appliance, remove: grills, trays or other objects removed from the cooking compartment. Heat up the cooking compartment for about 20'. Open the door to let the cooking compartment cool off for a few seconds. Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface of the cooking compartment and, using a non-abrasive sponge, clean the entire surface thoroughly by hand. When finished, rinse the cooking compartment abundantly with tap water (Do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations). When these operations have been performed successfully, dry the cooking compartment carefully using a non-abrasive cloth. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle. Clean the parts previously removed from the cooking compartment (grills, trays and other removable objects) with detergent and tap water, rinse them carefully and dry them before putting them back. In order to eliminate all humidity, once routine cleaning has been finished, turn the appliance on and run it at minimum for approximately 20' and then turn it back off (see procedure part 3 Instructions for use: Switching On/Off).
	Cleaning for prolonged deactivation When the appliance remains idle for a long time, perform all the described daily cleaning procedures. When the operations are over, protect the parts more exposed to oxidation doing as follows. • Use lukewarm water with a bit of soap to clean the parts; • Rinse the parts thoroughly, without use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations. • Dry the surfaces carefully using non-abrasive material; • Wipe a non-abrasive cloth lightly soaked with food-safe Vaseline oil over all of the stainless steel surfaces in order to create a protective film. For appliances with doors and rubber gaskets, leave the door slightly ajar to let it air out and spread protective talcum powder on the rubber gasket surfaces. Air out the appliances and rooms regularly.

4. ROUTINE MAINTENANCE

Summarised table: qualification - operation - frequency

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

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

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

4. ROUTINE MAINTENANCE

Troubleshooting



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

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The appliance does not turn on.	• The master switch is not connected. • The residual current device or circuit breaker has tripped.	• Connect the master switch. • Restore the residual current device or circuit breaker.
The inner walls of the tank are covered with limestone.	• The water is too hard; the softener is finished.	• Connect the appliance to a water softener. • Regenerate the water softener. • Descale the cooking compartment.
The cooking compartment is stained.	• Quality of the water. • Ineffective detergent. • Insufficient rinsing.	• Filter the water (see water softener). • Use the recommended detergent. • Rinse once again.
The light indicators do not turn on.	• The master switch is not connected. • The residual current device or circuit breaker has tripped.	• Connect the master switch. • Restore the residual current device or circuit breaker.



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



5. WASTE DISPOSAL

Deactivation and scrapping of appliance



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

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

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



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

Waste disposal



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

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