

# Manuale di istruzioni / Bedienungsanleitung / Instructions Manual / Manuel d'instructions / Manual de instrucciones / Handleiding / Instruktionsmanual



|           |                                               |                                    |
|-----------|-----------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>IT</b> | <b>BAGNOMARIA E SCALDAPATATE</b>              | <b>IT / CH</b>                     |
| <b>DE</b> | <b>BAINMARIE UND BEHEIZTER BEHÄLTER</b>       | <b>DE / AT / IT / BE / LU / CH</b> |
| <b>EN</b> | <b>BAIN MARIES AND HEATED FOOD CONTAINERS</b> | <b>GB / IE / MT</b>                |
| <b>FR</b> | <b>BAIN MARIES ET CHAUFFE-POMMES FRITES</b>   | <b>FR / BE / LU / CH</b>           |
| <b>ES</b> | <b>BAÑO MARIA Y MANTENEDOR DE FRITOS</b>      | <b>ES</b>                          |
| <b>NL</b> | <b>BAIN-MARIE EN FRITES WARMHOUDUNIT</b>      | <b>NL / BE</b>                     |
| <b>DK</b> | <b>VANDBAD OG KARTOFFELVARMER</b>             | <b>DK</b>                          |



**M1 70-90**

ISTRUZIONI ORIGINALI / Übersetzung der Originalbetriebsanleitung / Translation of the original instructions / Traduction du instructions originales /  
Traducción de las instrucciones originales / Vertaling van de originele instructies / Oversættelse af de originale anvisninger

**Mareno Ali Group S.r.l.**  
Via Conti Agosti, 231/247  
I-31010 Mareno di Piave (TV)

DOC.NO **MACS0004020**  
Edition **00012345**

IT

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

**Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!**

DE

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

**Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!**

EN

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

**Read the general information before installing and commissioning this appliance!**

FR

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

**Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!**

ES

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

**Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!**

NL

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

**Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!**

DK

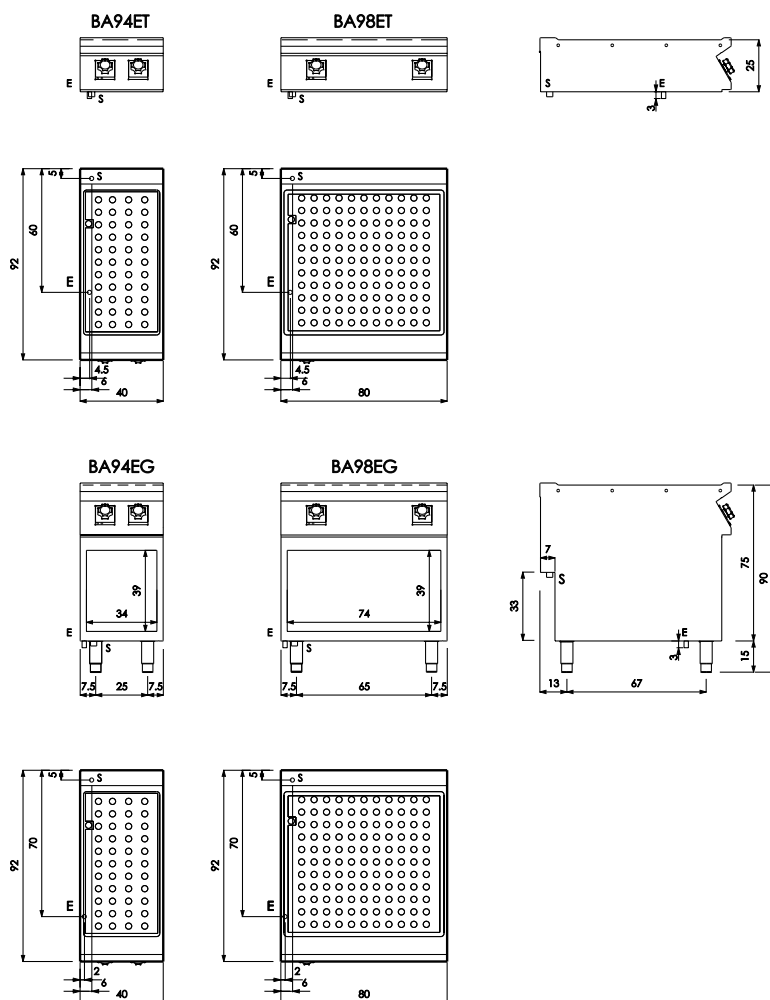
INSTALLATIONS-, BRUGS- OG VEDLIGEHODELSESANVISNINGER

Læs håndbogen med omhu og opbevar den i hele produktets levetid.

**Læs anvisningerne før installation og brug af apparaturet!**

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

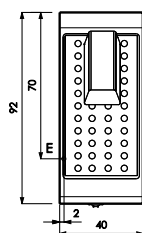
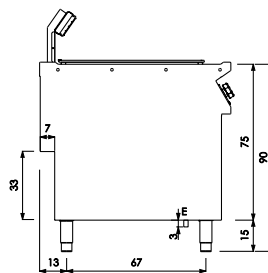
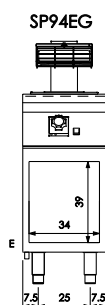
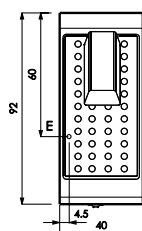
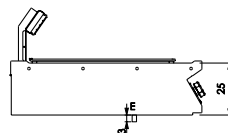
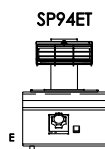


**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Oversigt**

- |   |                                                                                                                                                                                               |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E | Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskrining |
| S | Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Juncao descarga agua - Vandtilførsels                                          |
- EN ISO 228-1 G 1/2

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

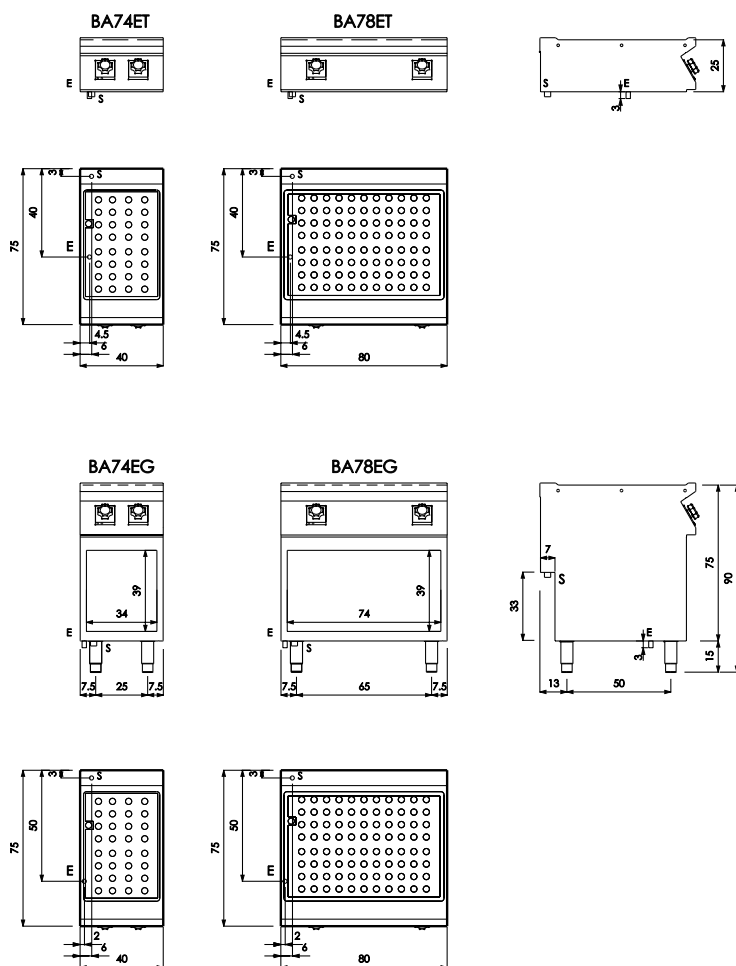


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él -  
Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskrining

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

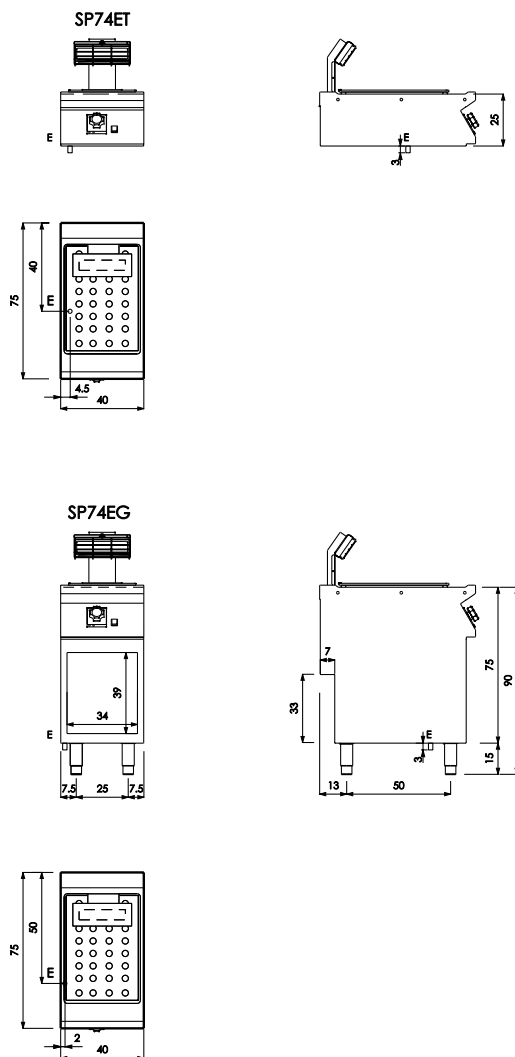


**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Oversigt**

- |   |                                                                                                                                                                                              |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E | Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwutel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning |
| S | Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Juncao descarga agua - Vandtilførsels                                         |
- EN ISO 228-1 G 1/2

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -  
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

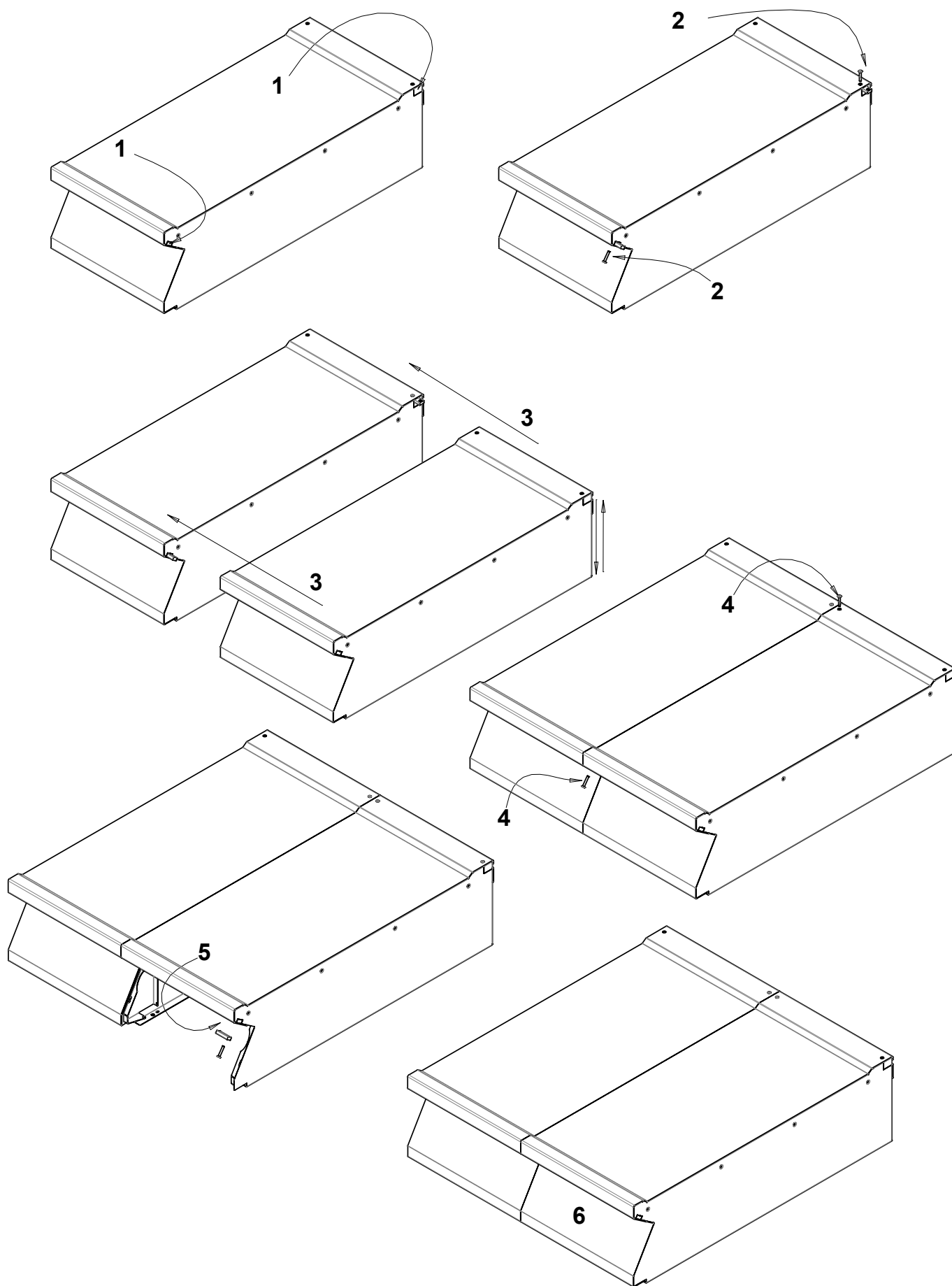


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él -  
Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskrining

UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APAREIL  
UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - KOMBINATION AF APPARATURER

Serie - Series - Série 700/900



Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten - Tekniske spesifikationer for el-apparaturer

| Modelli<br>Modelle<br>Models<br>Modèles<br>Modelos<br>Modellen<br>Modeller | Larghezza<br>Breite<br>Width<br>Largeur<br>Anchura<br>Breedte<br>Bredde | Capacità vasca<br>Fassungsvermögen der wanne<br>Tank capacity<br>Capacité de la cuve<br>Capacidad de la cuba<br>Bakinhoud<br>Karrets rumfang<br>(Max.) | Tensione di alimentazione<br>Netzspannung<br>Power supply voltage<br>Tension d'alimentation<br>Tensión de alimentación<br>Voedingsspanning<br>Forsyningsspænding | Fasi<br>Phasen<br>Phases<br>Fases<br>Fasen<br>Faser | Frequenza<br>Frequenz<br>Frequency<br>Fréquence<br>Frecuencia<br>Frekventie<br>Frekvens | Potenza totale massima<br>Max. gesamtleistung<br>Max. total power<br>Puissance totale maximum<br>Potencia máxima total<br>Max. totaal vermogen<br>Maksimal totaleffekt | Sezione cavo alimentazione<br>Querschnitt netzkabel<br>Power supply cable section<br>Section du câble de alimentation<br>Sección del cable de alimentación<br>Doorsnede elektrisch snoer<br>Forsyningkablets tværsnit |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                            | mm                                                                      | l                                                                                                                                                      | V                                                                                                                                                                | Nr.<br>No.<br>Nb<br>N.<br>A ant.                    | Hz                                                                                      | kW                                                                                                                                                                     | -                                                                                                                                                                                                                     |
| BA74ET                                                                     | 400                                                                     | 9,5                                                                                                                                                    | 220-240                                                                                                                                                          | 1+N                                                 | 50-60                                                                                   | 1,8                                                                                                                                                                    | 3 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| BA74EG                                                                     | 400                                                                     | 9,5                                                                                                                                                    | 220-240                                                                                                                                                          | 1+N                                                 | 50-60                                                                                   | 1,8                                                                                                                                                                    | 3 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| BA78ET                                                                     | 800                                                                     | 20                                                                                                                                                     | 380-415                                                                                                                                                          | 3+N                                                 | 50-60                                                                                   | 5,4                                                                                                                                                                    | 5 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| BA78EG                                                                     | 800                                                                     | 20                                                                                                                                                     | 380-415                                                                                                                                                          | 3+N                                                 | 50-60                                                                                   | 5,4                                                                                                                                                                    | 5 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| BA94ET                                                                     | 400                                                                     | 9,5                                                                                                                                                    | 220-240                                                                                                                                                          | 1+N                                                 | 50-60                                                                                   | 1,8                                                                                                                                                                    | 3 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| BA94EG                                                                     | 400                                                                     | 9,5                                                                                                                                                    | 220-240                                                                                                                                                          | 1+N                                                 | 50-60                                                                                   | 1,8                                                                                                                                                                    | 3 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| BA98ET                                                                     | 800                                                                     | 20                                                                                                                                                     | 380-415                                                                                                                                                          | 3+N                                                 | 50-60                                                                                   | 5,4                                                                                                                                                                    | 5 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| BA98EG                                                                     | 800                                                                     | 20                                                                                                                                                     | 380-415                                                                                                                                                          | 3+N                                                 | 50-60                                                                                   | 5,4                                                                                                                                                                    | 5 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| SP74ET                                                                     | 400                                                                     | -                                                                                                                                                      | 220-240                                                                                                                                                          | 1+N                                                 | 50-60                                                                                   | 2                                                                                                                                                                      | 3 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| SP74EG                                                                     | 400                                                                     | -                                                                                                                                                      | 220-240                                                                                                                                                          | 1+N                                                 | 50-60                                                                                   | 2                                                                                                                                                                      | 3 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| SP94ET                                                                     | 400                                                                     | -                                                                                                                                                      | 220-240                                                                                                                                                          | 1+N                                                 | 50-60                                                                                   | 2                                                                                                                                                                      | 3 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| SP94EG                                                                     | 400                                                                     | -                                                                                                                                                      | 220-240                                                                                                                                                          | 1+N                                                 | 50-60                                                                                   | 2                                                                                                                                                                      | 3 G 1                                                                                                                                                                                                                 |
| BA78ET2                                                                    | 800                                                                     | 20                                                                                                                                                     | 220-240                                                                                                                                                          | 3                                                   | 50-60                                                                                   | 5,4                                                                                                                                                                    | 4 G 1,5                                                                                                                                                                                                               |
| BA78EG2                                                                    | 800                                                                     | 20                                                                                                                                                     | 220-240                                                                                                                                                          | 3                                                   | 50-60                                                                                   | 5,4                                                                                                                                                                    | 4 G 1,5                                                                                                                                                                                                               |
| BA98ET2                                                                    | 800                                                                     | 20                                                                                                                                                     | 220-240                                                                                                                                                          | 3                                                   | 50-60                                                                                   | 5,4                                                                                                                                                                    | 4 G 1,5                                                                                                                                                                                                               |
| BA98EG2                                                                    | 800                                                                     | 20                                                                                                                                                     | 220-240                                                                                                                                                          | 3                                                   | 50-60                                                                                   | 5,4                                                                                                                                                                    | 4 G 1,5                                                                                                                                                                                                               |

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....                 | 8  |
| DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....         | 9  |
| RISCHI RESIDUI.....                                | 10 |
| INFORMAZIONI GENERALI .....                        | 11 |
| 1      DATI DELLA APPARECCHIATURA .....            | 11 |
| 2      AVVERTENZE GENERALI .....                   | 11 |
| AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....                | 11 |
| AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....                | 11 |
| AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....                     | 11 |
| 3      DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO .....  | 11 |
| BAGNOMARIA ELETTRICO .....                         | 11 |
| 4      SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....  | 11 |
| 5      RISCHI DOVUTI AL RUMORE .....               | 11 |
| ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE .....               | 11 |
| AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....                | 11 |
| 6      NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO .....          | 12 |
| 7      MOVIMENTAZIONE.....                         | 12 |
| 8      DISIMBALLO.....                             | 12 |
| 9      POSIZIONAMENTO.....                         | 12 |
| 10     SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI .....       | 12 |
| 11     COLLEGAMENTI.....                           | 12 |
| 12     ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....   | 13 |
| 13     MESSA IN SERVIZIO .....                     | 13 |
| ISTRUZIONI PER L'USO .....                         | 13 |
| AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....                 | 13 |
| USO DEL BAGNOMARIA ELETTRICO .....                 | 14 |
| USO DELLO SCALDAPATATE.....                        | 14 |
| 14     PERIODI DI INUTILIZZO .....                 | 15 |
| ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....                     | 15 |
| AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....                     | 15 |
| ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....                | 15 |
| AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....                | 15 |
| MESSA IN SERVIZIO.....                             | 15 |
| 15     RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....           | 15 |
| BAGNOMARIA ELETTRICO .....                         | 15 |
| SCALDAPATATE .....                                 | 16 |
| 16     SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....           | 16 |
| AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI..... | 16 |
| BAGNOMARIA ELETTRICO .....                         | 16 |
| SCALDAPATATE .....                                 | 16 |
| 17     PULIZIA DELLE PARTI INTERNE .....           | 16 |
| 18     COMPONENTI PRINCIPALI .....                 | 16 |
| BAGNOMARIA ELETTRICO .....                         | 16 |
| SCALDAPATATE .....                                 | 16 |

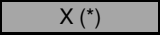
## **AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- L'apparecchiatura non è destinata all'uso da parte di personale non esperto in ambienti domestici e similari, quali:
  - aree di ristoro per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
  - agriturismi.
  - in alberghi, affittacamere e altri ambienti di tipo residenziale.
  - bed and breakfast.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).
- Chiudere porte e cassette dopo il loro utilizzo.

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

| Fase                  | Indumenti di protezione                                                           | Calzature di sicurezza                                                            | Guanti                                                                            | Occhiali                                                                          | Protettori auricolari                                                              | Mascherina                                                                          | Casco o elmetto                                                                     |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |  |  |  |  |  |  |  |
| Trasporto             |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Movimentazione        |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Disimballo            |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Montaggio             |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Uso ordinario         | X                                                                                 | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Regolazioni           |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Pulizia ordinaria     |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Pulizia straordinaria |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Manutenzione          |                                                                                   | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Smontaggio            |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Demolizione           |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |

 X (\*) DPI PREVISTO

 DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

 DPI NON PREVISTO

(\*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

## RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

| RISCHIO RESIDUO                   | SITUAZIONE PERICOLOSA                                                                                                                                                                                                                                                                    | AVVERTENZA                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Scivolamento o caduta             | L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.                                                                                                                                                                                                                  | Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.                                                                                                                              |
| Ustione                           | L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.                                                                                                                                                                                                                           | Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.                                                                                                                                    |
| Ustione                           | L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).                                                                                                                                                                                      | Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.                                                                                                                                    |
| Scossa Elettrica (Elettrocuzione) | Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata. | La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.                                                              |
| Scossa Elettrica (Elettrocuzione) | Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.                                                                                                                                                                    | Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.                                                                                                                     |
| Caduta dall'alto                  | L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).                                                                                                                                            | Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).                                                                                              |
| Ribaltamento carichi              | Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.                                                                                                                                                                                                                   | Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.                                                                                                  |
| Chimico                           | L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)                                                                                                                                                                                            | Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza. |
| Tagli                             | Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.                                                                                                                                                                     | La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).                                                   |
| Schiacciamento                    | Il personale si può schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.                                                                                                                                                                                                      | La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).                                                                                                     |
| Ergonomico                        | L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.                                                                                                                                                                                         | L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.                                                                                                                                    |

## INFORMAZIONI GENERALI

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER .... ").

L'apparecchiatura **non è destinata all'uso in area aperta al pubblico** ma solo in aree destinate agli operatori (cuochi, staff...).

### 1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

### 2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura **non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

#### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.  
**ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

#### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).

#### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

### 3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

#### BAGNOMARIA ELETTRICO

##### TERMOSTATO DI SICUREZZA

Il costruttore dell'apparecchiatura **non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura è necessario rimuovere il pannello frontale e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

### 4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

#### IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
- le reggette (in polipropilene - PP).

#### APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

### 5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

#### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura **non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

## 6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e D.M. n°74 del 12.04.1996.

Installare l'apparecchiatura in conformità con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

## 7 MOVIMENTAZIONE

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni. La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamente con mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o simili, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

## 8 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

## 9 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Nel caso in cui l'apparecchio debba essere posto vicinissimo a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc.. si raccomanda che questi siano in materiale non combustibile; in caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto. Prestare inoltre la massima attenzione alle normative sulla prevenzione incendi.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

## MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

## FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l'apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

## UNIONE TRA APPARECCHIATURE

1. Rimuovere le microgiunzioni presenti sul fianco.
2. Posteriormente: rimuovere la vite a testa svasata M5X12. Inserire lateralmente la staffa di unione e riavvitare la vite. Anteriormente: inserire lateralmente la staffa di unione. Avvitare la vite M5X12 a testa svasata fornita a corredo.
3. Sulla macchina adiacente, rimuovere le microgiunzioni presenti sul fianco. Livellarla fino a far combaciare i piani di lavoro. Togliere la vite posteriore M5X12. Accostare le due apparecchiature
4. Posteriormente: avvitare l'apparecchiatura alla staffa di unione utilizzando la vite M5X12 rimossa precedentemente. Anteriormente: avvitare l'apparecchiatura alla staffa di unione utilizzando la vite M5X12 fornita a corredo.
5. Apparecchiature di testa: rimuovere il cruscotto. Inserire la staffa di unione dall'interno. Avvitare la vite M5X30 fornita a corredo.
6. Rimontare il cruscotto.

## 10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

## 11 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

## COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

## COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

### COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.
- La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 1000kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- L'apparecchio è destinato ad essere collegato in modo permanente alla rete idrica e non tramite un set di giunzioni separabile.

### COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda. Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto il rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alle Brasiere.

### 12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

### 13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

## ISTRUZIONI PER L'USO

### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in

conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.

- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.

- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

**ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

Il simbolo  se usato sta ad indicare il pericolo di scottatura o ustione derivante dalla presenza di parti a temperatura elevata.

## USO DEL BAGNOMARIA ELETTRICO

### AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura indiretta in recipienti e per il mantenimento a bagnomaria dei cibi in caldo.
- Non attivare il riscaldamento quando non c'è acqua in vasca.
- Quando il riscaldamento è attivato, si deve mantenere in vasca un livello d' acqua prossimo alla tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca.
- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all' interno della stessa.

## RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

### Riempimento

- Inserire il tubo di troppo pieno nel foro di scarico della vasca.
- Riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca. Non utilizzare l'apparecchiatura con un livello d'acqua superiore alla tacca di livello massimo.

### Riempimento con pulsante

- Inserire il tubo di troppo pieno nel foro di scarico della vasca.
- L'acqua uscirà dall'erogatore.
- Riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca. Non utilizzare l'apparecchiatura con un livello d'acqua superiore alla tacca di livello massimo.

### Svuotamento

Estrarre il tubo di troppo pieno dal foro di scarico della vasca.

## ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

1 Acceso

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

● Spento

30 Minima temperatura dell'acqua

90 Massima temperatura dell'acqua

### Accensione

- Ruotare la manopola del selettore in posizione " 1 ".
- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.
- Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento delle temperatura prescelta.

### Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".
- Ruotare la manopola del selettore in posizione " 0 ".

## USO DELLO SCALDAPATATE

### AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura funziona senza l'utilizzo di acqua, pertanto i cibi vengono riscaldati direttamente nella bacinella asportabile in dotazione all'apparecchiatura.

Apparecchiatura con superfici calde! 

- Il calore della lampada immagazzinato durante l'utilizzo si mantiene per lungo tempo anche dopo lo spegnimento della macchina.

### Funzionamento della vasca

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

30 Temperatura minima

90 Temperatura massima

### Accensione

- Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura prescelta.

### Funzionamento della resistenza ad infrarossi

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

1 Acceso

## Accensione

- Ruotare la manopola del selettore in posizione " 1 ".
- L'accensione della lampada spia ( se prevista) indica che l'apparecchiatura è in funzione ed il riscaldamento è dato da una lampada (resistenza) ad infrarossi.

## Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".
- Ruotare la manopola del selettore in posizione " 0 ".

## SCARICO DELLA BACINELLA

- Per scaricare la bacinella toglierla dall'apparecchiatura.
- Per effettuare questa manovra è necessario adottare gli opportuni accorgimenti per: proteggere le mani dal calore quando si impugnano le apposite maniglie poste nella parte superiore (es. guanti adatti); proteggere il corpo da eventuali schizzi di cibo caldo durante le manovre di sollevamento, trasporto e svuotamento della bacinella.
- Il recipiente nel quale scaricare il contenuto della vasca deve essere adatto a contenere cibi a temperatura elevata.

## 14 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

### SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.

- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.

## VASCHE DI COTTURA

- Pulire le vasche portando l' acqua in ebollizione , con la eventuale aggiunta di prodotti sgrassanti.
- Rimuovere eventuali depositi di calcare utilizzando prodotti appropriati.

## ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).

### MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

### APPARECCHIATURE ELETTRICHE

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

## 15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

### BAGNOMARIA ELETTRICO

#### L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza e' intervenuto.

#### Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

## **SCALDAPATATE**

### **L' apparecchiatura non riscalda.**

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
- Le resistenze sono guaste.

### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

## **16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI**

### **AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.**

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, l'assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

## **BAGNOMARIA ELETTRICO**

### **Sostituzione del selettore , della resistenza e della lampada spia.**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### **Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.**

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata alla vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

## **SCALDAPATATE**

### **Sostituzione della resistenza ad infrarossi**

- Smontare il supporto resistenza.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### **Sostituzione della resistenza riscaldante**

- Sfilare le manopole presenti sul fronte dell'apparecchiatura, rimuovere il cruscotto e la bacinella.
- Scollegare ed estrarre dalla propria sede la resistenza difettosa. Sostituire il componente e posizionare opportunamente (meglio sostituire) anche la guarnizione di tenuta sulla flangia di fissaggio.

## **17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE**

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

## **18 COMPONENTI PRINCIPALI**

### **BAGNOMARIA ELETTRICO**

- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Resistenza
- Lampada spia.
- Selettore

### **SCALDAPATATE**

- Termostato di lavoro
- Lampada spia.
- Selettore
- Resistenza ad infrarossi
- Resistenza

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....                      | 2  |
| PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN .....                 | 3  |
| RESTRISIKEN.....                                     | 4  |
| ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....                        | 5  |
| 1      GERÄTEDATEN .....                             | 5  |
| 2      ALLGEMEINE HINWEISE .....                     | 5  |
| HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....        | 5  |
| HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....             | 5  |
| REINIGUNGSHINWEISE .....                             | 5  |
| 3      SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN .....     | 5  |
| ELEKTRISCHE BAIN-MARIE .....                         | 5  |
| 4      ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS..... | 5  |
| 5      RISIKEN DURCH LÄRM.....                       | 5  |
| INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....                        | 6  |
| HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....        | 6  |
| 6      BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....                | 6  |
| 7      HANDLING.....                                 | 6  |
| 8      AUSPACKEN .....                               | 6  |
| 9      AUFSTELLUNG .....                             | 6  |
| 10     WRASENABZUGSSYSTEM.....                       | 6  |
| 11     ANSCHLÜSSE.....                               | 6  |
| 12     UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....        | 7  |
| 13     INBETRIEBNAHME .....                          | 7  |
| GEBRAUCHSANLEITUNGEN .....                           | 7  |
| HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....                      | 7  |
| GEBRAUCH DER ELEKTRISCHEN BAIN-MARIE .....           | 8  |
| GEBRAUCH DES KARTOFFELWÄRMERS .....                  | 8  |
| 14     STILLSTANDZEITEN.....                         | 9  |
| REINIGUNGSANLEITUNGEN .....                          | 9  |
| REINIGUNGSHINWEISE .....                             | 9  |
| WARTUNGSANWEISUNGEN.....                             | 9  |
| HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....             | 9  |
| INBETRIEBNAHME.....                                  | 10 |
| 15     ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....            | 10 |
| ELEKTRISCHE BAIN-MARIE .....                         | 10 |
| FRITTENWANNE .....                                   | 10 |
| 16     ERSATZ VON BAUTEILEN .....                    | 10 |
| HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN .....          | 10 |
| ELEKTRISCHE BAIN-MARIE .....                         | 10 |
| FRITTENWANNE .....                                   | 10 |
| 17     REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE .....       | 10 |
| 18     HAUPTKOMPONENTEN.....                         | 10 |
| ELEKTRISCHE BAIN-MARIE .....                         | 10 |
| FRITTENWANNE .....                                   | 10 |

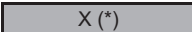
## **HINWEISE FÜR DEN BENUTZER**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch ungeschultes Personal in häuslichen und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie z. B.
  - Pausenräume in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
  - in Bauernhäusern.
  - in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen.
  - Umgebungen des Typs "Bed and Breakfast".
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.

## PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

| Phase                      | Schutzkleidung                                                                    | Sicherheitsschuhe                                                                 | Handschuhe                                                                        | Augenschutz                                                                        | Gehörschutz                                                                         | Atemschutz                                                                          | Kopfschutz                                                                          |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                            |  |  |  |  |  |  |  |
| Transport                  |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Handling                   |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Auspacken                  |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Montage                    |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Normaler Gebrauch          | X                                                                                 | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Einstellungen              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Normale Reinigung          |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Außerordentliche Reinigung |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                 |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Wartung                    |                                                                                   | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Demontage                  |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Verschrottung              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

 X (\*) PSA VORGESEHEN

 PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

 PSA NICHT VORGESEHEN

(\*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

## RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:  
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

| RESTRISIKEN                       | GEFÄHRLICHE SITUATION                                                                                                                                                                                                                                                       | WARNUNG                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rutsch- oder Sturzgefahr          | Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.                                                                                                                                                                                               | Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.                                                                                                                                                                             |
| Verbrennung                       | Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.                                                                                                                                                                                                                               | Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.                                                                                                                                                                         |
| Verbrennung                       | Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).                                                                                                                                                                                                 | Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.                                                                                                                                                                         |
| Elektrischer Schlag (Stromschlag) | Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus. | Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.                                                                                          |
| Elektrischer Schlag (Stromschlag) | Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.                                                                                                                                     | Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.                                                                                                                                           |
| Sturzgefahr                       | Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).                                                                                                                          | Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).                                                                                                                |
| Kippgefahr von Lasten             | Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.                                                                                                                                                                                                       | Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.                                                                                                                                           |
| Chemische Stoffe                  | Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)                                                                                                                                                                                          | Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte.<br>Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden. |
| Schnittgefahr                     | Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.                                                                                                                                                          | Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.                                                                           |
| Quetschgefahr                     | Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.                                                                                                                                                                                         | Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.                                                                                                                       |
| Ergonomisch                       | Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.                                                                                                                                                                             | Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.                                                                                                                                                |

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten („ANWEISUNGEN FÜR ....“).

Die Geräte **sind nicht für die Verwendung in öffentlich zugänglichen Bereichen bestimmt**, sondern nur in Bereichen, die für das Personal (Köche, Personal usw.) bestimmt sind.

### 1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

### 2 ALLGEMEINE HINWEISE

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

#### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kaminen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.  
**ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

#### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

### REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

### 3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

#### ELEKTRISCHE BAIN-MARIE

##### SICHERHEITSTHERMOSTAT

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Um den Betrieb des Geräts wiederherzustellen, muss die Frontblende abgenommen und die Reset-Taste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Vorgang muss von einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorgenommen werden.

### 4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

#### VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

#### GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw. ).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

### 5 RISIKEN DURCH LÄRM

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

## INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

### 6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

### 7 HANDLING

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird. Das Handling des Gerätes darf ausschließlich mit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

### 8 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

### 9 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.

- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Falls das Gerät sehr nahe an Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorelementen, usw. aufgestellt werden muss, dürfen diese in nicht brennbarem Material ausgeführt sein. Andernfalls müssen sie mit geeigneten, unbrennbaren Wärmeisolierungen verkleidet werden. Die Bestimmungen zur Brandverhütung müssen strengstens beachtet werden.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

### GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

### BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

### GERÄTEZEILE

1. Entfernen Sie die Mikrofugen an der Seitenwand.
2. Rückseite: Entfernen Sie die M5X12 Senkkopfschraube. Setzen Sie den Verbindungsbügel seitlich ein und ziehen Sie die Schraube fest. Vorderseite: Setzen Sie den Verbindungsbügel seitlich ein. Schrauben Sie die mitgelieferte M5X40-Senkschraube ein.
3. An der benachbarten Maschine die seitlichen Mikrogelenke entfernen. Richten Sie sie aus, bis die Arbeitsflächen übereinstimmen. Entfernen Sie die hintere Schraube M5X12. Legen Sie die beiden Einheiten nebeneinander.
4. Rückseite: Schrauben Sie das Gerät mit der zuvor entfernten Schraube M5X12 an den Verbindungswinkel. Vorderseite: Schrauben Sie das Gerät mit der mitgelieferten Schraube M5X12 an den Verbindungsbügel.
5. Frontalgerät: Entfernen Sie die Badienblende. Setzen Sie den Verbindungsbügel von innen ein. Schrauben Sie die mitgelieferte Schraube M5X30 ein.
6. Bauen Sie die Badienblende wieder ein.

### 10 WRASENABZUGSSYSTEM

### 11 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

### ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

**ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.**

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.

- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

#### **ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS**

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

#### **ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG**

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
- Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 1000 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Das Gerät muss permanent und nicht mit einem trennbaren Anschluss-Set an die Wasserversorgung angeschlossen werden.

#### **ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE**

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenaufschacht mit Gitter und Siphon an.

### **12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART**

### **13 INBETRIEBNAHME**

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

## **GEBRAUCHSANLEITUNGEN**

### **HINWEISE FÜR DEN BENUTZER**

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
  - Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**
  - Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
  - Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
  - Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
  - Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
  - Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
  - Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
  - Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.
- ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

Falls das Symbol  verwendet wird, zeigt es die Gefahren von Verbrennungen aufgrund von heißen Elementen an.

## GEBRAUCH DER ELEKTRISCHEN BAIN-MARIE

### BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist für das indirekte Garen in Behältern und zum Warmhalten von Speisen bestimmt.
- Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange sich kein Wasser im Becken befindet.
- Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Wasserstand bei der Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand bleibt.

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

## BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

### Füllen

- Stecken Sie das Überlaufrohr in die Ablassöffnung des Beckens.
- Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand. Benutzen Sie das Gerät nicht wenn der Höchstfüllstand überschritten wird.

### Füllen mit Knopf

- Stecken Sie das Überlaufrohr in die Ablassöffnung des Beckens.
- Das Wasser tritt am Hahn.
- Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand. Benutzen Sie das Gerät nicht wenn der Höchstfüllstand überschritten wird.

### Entleeren

Nehmen Sie das Überlaufrohr aus der Ablassöffnung des Beckens.

## EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Ein

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

30 Min. Wassertemperatur

90 Max. Wassertemperatur

### Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "1".
- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

### Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf "0".
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

## GEBRAUCH DES KARTOFFELWÄRMERS

### BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät funktioniert ohne Wasser. Die Speisen werden direkt in der mitgelieferten abnehmbaren Wanne erwärmt.

Gerät mit heißen Oberflächen! 

- Vergessen nicht, dass die Temperatur der Lampe nach dem Löschen ziemlich hoch bleibt.

### **Betrieb des Beckens**

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 30 Mindesttemperatur
- 90 Höchsttemperatur

### **Einschalten**

- Drehen Sie den Knebel auf die Stellung, die der gewählten Temperatur entspricht.

### **Betrieb infrarot**

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 1 Ein

### **Einschalten**

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "1".
- Das Aufleuchten der Kontrolllampe ( Falls vorhanden) zeigt den Gerätebetrieb an. Die Beheizung erfolgt über eine IR-Lampe (Widerstand).

### **Ausschalten**

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf "0".
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

### **ENTLEERUNG DES EINSATZES**

- Den Einsatz vom Gerät abnehmen.
- Dabei muß folgendes beachtet werden: Hände vor Hitze schützen (z.B. mit Handschuhe) den Körper vor eventuellen heißen Speisespritzern schützen (während der Abnehm-, Transport- und Entleerungsvorgängen).
- Einen ausreichend bemessenen und aus temperaturbeständigem Material bestehenden Auffangbehälter verwenden

### **14 STILLSTANDZEITEN**

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die Hähne und schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

## **REINIGUNGSANLEITUNGEN**

### **REINIGUNGSHINWEISE**

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

### **MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN**

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

### **GARBECKEN**

- Bringen Sie zur Reinigung der Becken das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.
- Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den entsprechenden Produkten.

## **WARTUNGSANWEISUNGEN**

### **HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER**

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

## **INBETRIEBNAHME**

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

## **ELEKTROGERÄTE**

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

## **15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN**

### **ELEKTRISCHE BAIN-MARIE**

#### **Das Gerät heizt nicht.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

#### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

### **FRITTENWANNE**

#### **Das Gerät heizt nicht.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.

#### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

## **16 ERSATZ VON BAUTEILEN**

### **HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.**

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher

## **ELEKTRISCHE BAIN-MARIE**

### **Ersatz des Wahlschalters, des Heizelements und der Kontrolllampe.**

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### **Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.**

- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie die Kugel aus ihrem Sitz am Becken.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

## **FRITTENWANNE**

### **Ersatz des Infrarot-Heizelements**

- Die Abdeckung des Heizelements.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### **Ersatz des Heizelements**

- Die Knebel abziehen und Bedienblende entfernen muß auch der Einsatz abgenommen werden.
- Den defekten Heizkörper abhängen und entfernen. Den Heizkörper ersetzen und die Dichtung des Befestigungsflansch wieder richtig positionieren (besser auch ersetzen).

## **17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE**

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

## **18 HAUPTKOMPONENTEN**

### **ELEKTRISCHE BAIN-MARIE**

- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe.
- Wahlschalter

### **FRITTENWANNE**

- Betriebsthermostat
- Kontrolllampe.
- Wahlschalter
- Infrarot-Heizelement
- Heizelement

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| REMINDERS FOR THE USER .....                        | 2  |
| PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT .....                 | 3  |
| RESIDUAL RISKS .....                                | 4  |
| GENERAL INFORMATION.....                            | 5  |
| 1      APPLIANCE SPECIFICATIONS .....               | 5  |
| 2      GENERAL PRESCRIPTIONS.....                   | 5  |
| REMINDERS FOR THE INSTALLER.....                    | 5  |
| REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....      | 5  |
| REMINDERS FOR CLEANING .....                        | 5  |
| 3      SAFETY AND CONTROL DEVICES.....              | 5  |
| ELECTRIC BAIN MARIE .....                           | 5  |
| 4      DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE..... | 5  |
| 5      RISKS DUE TO NOISE.....                      | 5  |
| INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION .....                 | 5  |
| REMINDERS FOR THE INSTALLER.....                    | 5  |
| 6      REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....            | 5  |
| 7      HANDLING.....                                | 6  |
| 8      UNPACKING .....                              | 6  |
| 9      POSITIONING.....                             | 6  |
| 10     FUMES EXHAUST SYSTEM.....                    | 6  |
| 11     CONNECTIONS.....                             | 6  |
| 12     CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS .....  | 7  |
| 13     COMMISSIONING .....                          | 7  |
| INSTRUCTIONS FOR USE.....                           | 7  |
| REMINDERS FOR THE USER .....                        | 7  |
| USING THE ELECTRIC BAIN MARIE .....                 | 8  |
| USE OF THE POTATO HEATER .....                      | 8  |
| 14     PROLONGED DISUSE.....                        | 8  |
| INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....                      | 9  |
| REMINDERS FOR CLEANING .....                        | 9  |
| INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....                   | 9  |
| REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....      | 9  |
| COMMISSIONING.....                                  | 9  |
| 15     TROUBLESHOOTING.....                         | 9  |
| ELECTRIC BAIN MARIE .....                           | 9  |
| POTATO WARMER .....                                 | 9  |
| 16     REPLACING COMPONENTS.....                    | 9  |
| REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.....             | 9  |
| ELECTRIC BAIN MARIE .....                           | 9  |
| POTATO WARMER .....                                 | 10 |
| 17     CLEANING THE INTERIOR .....                  | 10 |
| 18     MAIN COMPONENTS .....                        | 10 |
| ELECTRIC BAIN MARIE .....                           | 10 |
| POTATO WARMER .....                                 | 10 |

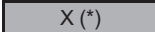
## **REMINDERS FOR THE USER**

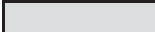
- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- The appliance is not intended to be used by laymen in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses.
  - in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- Close doors and drawers after use.

## PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

| Phase                  | Protective garments                                                               | Safety footwear                                                                   | Gloves                                                                            | Goggles                                                                           | Ear protectors                                                                     | Mask                                                                                | Helmet                                                                              |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        |  |  |  |  |  |  |  |
| Transport              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Handling               |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Unpacking              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Assembly               |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Normal use             | X                                                                                 | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Adjustments            |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Routine cleaning       |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Extraordinary cleaning |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Maintenance            |                                                                                   | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Disassembly            |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Scrapping              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |

 PPE REQUIRED

 PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

 PPE NOT REQUIRED

(\*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of personal protective equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

## RESIDUAL RISKS

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

| RESIDUAL RISK                  | HAZARDOUS SITUATION                                                                                                                                                                                                      | WARNING                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Slipping or falling            | The operator may slip due to water or dirt on the floor.                                                                                                                                                                 | When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.                                                                                                                    |
| Burn                           | The operator intentionally touches parts of the equipment.                                                                                                                                                               | When using the equipment, use individual heat protection devices.                                                                                                                         |
| Burn                           | The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).                                                                                                                                     | When using the equipment, use individual heat protection devices.                                                                                                                         |
| Electric Shock (Electrocution) | Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor. | Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.                                             |
| Electric Shock (Electrocution) | Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.                                                                                                                            | Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.                                                                                   |
| Falling from above             | The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).                                                                                                   | Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).                                                                         |
| Overturning of loads           | Handling of the equipment or part of it without suitable means.                                                                                                                                                          | Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.                                                                                                     |
| Chemical                       | The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)                                                                                                                                     | Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used.<br>Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets. |
| Cuts                           | Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.                                                                                                                                              | Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).                         |
| Crushing                       | The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.                                                                                                                                               | Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).                                                                         |
| Ergonomics                     | The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.                                                                                                                            | The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment.                                                                                                 |

## GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR .... ").

The equipment **is not intended for use in areas open to the public** but only in areas designated for operators ( chefs, staff...).

### 1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

### 2 GENERAL PRESCRIPTIONS

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

#### REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production.  
**WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

#### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

#### REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.

- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

## 3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

### ELECTRIC BAIN MARIE

#### SAFETY THERMOSTAT

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, press the thermostat reset button located under the control pane. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

## 4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

### PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles ( made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

### APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper.... ).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

## 5 RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

### REMINDERS FOR THE INSTALLER

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.

## 6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

## 7 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

## 8 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

## 9 POSITIONING

- The dimensions of the appliance and the position of the connections are shown in the installation diagram at the beginning of the manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from the surrounding walls. If the appliance is placed very close to partition walls, kitchen cupboards, decorating elements, etc., make sure that these are made of non-combustible materials. If not, they should be covered with suitable non-combustible thermally insulating material. Also pay the utmost attention to fire prevention regulations.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

## APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

## FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

## JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

1. Remove the micro-joints on the sidewall.
2. Back: remove the M5X12 countersunk screw. Insert the connecting bracket to the side and tighten the screw. Front: insert the connecting bracket to the side. Screw in the M5X12 countersunk screw provided.
3. On the adjacent unit, remove the micro-joints on the side. Level it until the work surfaces match. Remove the M5X12 rear screw. Place the two units side by side
4. Back: screw the unit to the joining bracket using the M5X12 screw removed previously. Front: screw the equipment to the joining bracket using the M5X12 screw supplied.
5. Front equipment: remove the control panel. Insert the union bracket from the inside. Screw in the M5X30 screw provided.
6. Reassemble the control panel.

## 10 FUMES EXHAUST SYSTEM

## 11 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

### ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.

If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

### PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient earth circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the electrical appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

### CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 1000 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

## CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

## 12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

### 13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

## INSTRUCTIONS FOR USE

### REMINDERS FOR THE USER

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.

- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
  - Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
  - Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
  - Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
  - Do not tamper with appliance components.
  - An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
  - The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
  - During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
  - Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
  - This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production.
- WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

If used, the  symbol indicates a scalding or burn hazard due to the presence of parts that can reach high temperatures.

## USING THE ELECTRIC BAIN MARIE

### REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for indirect cooking of foods in cooking receptacles and for keeping food warm in a bain marie.
- Do not activate the heating system when there is no water in the well.
- While the appliance is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the wall of the well.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

### FILLING AND EMPTYING THE WELL

#### Filling

- Insert the overflow pipe in the drain hole of the well.
- Fill the well until the water is level with the maximum level indicated on the wall of the well. Do not use the appliance with the water level above the maximum indicated level.

#### Filling with button

- Insert the overflow pipe in the drain hole of the well.
- The water will come out from distributor.
- Fill the well until the water is level with the maximum level indicated on the wall of the well. Do not use the appliance with the water level above the maximum indicated level.

#### Emptying

Remove the overflow pipe from the drain hole of the well.

### SWITCHING ON AND OFF

The control knob has the following positions:

0 Off

1 On

The thermostat control knob has the following positions:

● Off

30 Minimum water temperature

90 Maximum water temperature

#### Switching on

- Turn the knob to position "1" .
- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.
- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

#### Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- Turn the knob to position " 0 ".

### USE OF THE POTATO HEATER

#### REMINDERS FOR USE

- Appliance works without water. Foods are heated directly in the removable container supplied with the appliance.

Appliance with hot surfaces! 

- The capability of the lamp to store and even out the heat also keeps it hot for a long time after switching it off.

#### Operation of well

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

30 Minimum temperature

90 Maximum temperature

#### Switching on

- Turn the knob to the chosen temperature setting.

#### Operation of infrared heating

The control knob has the following positions:

0 Off

1 On

#### Switching on

- Turn the knob to position "1" .
- Lighting up of indicator ( if present) signals that the appliance is on and heating is by an infrared lamp (heating element).

#### Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- Turn the knob to position " 0 ".

### EMPTYING OF CONTAINER

- Take off container from appliance.
- To do this follow this indications: protect hands from heat (for example using suitable gloves); protect body from accidental hot sprinkles during lifting, transport and emptying of container.
- The container where hot foods are emptied must be large enough and of heat resistant material.

### 14 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

## INSTRUCTIONS FOR CLEANING

### REMINDERS FOR CLEANING

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

### SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

### COOKING TANKS

- Clean the tanks by bringing the water to the boil, with the addition of grease remover detergent if necessary.
- Remove any limescale deposits with a proprietary limescale remover.

## INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

### COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

## ELECTRICAL APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

## 15 TROUBLESHOOTING

### ELECTRIC BAIN MARIE

**The appliance does not heat.**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

**Heating cannot be adjusted**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

### POTATO WARMER

**The appliance does not heat.**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.

**Heating cannot be adjusted**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

## 16 REPLACING COMPONENTS

### REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

### ELECTRIC BAIN MARIE

**Replacing the control knob, element and indicator light.**

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

**Replacing the working thermostat and safety thermostat.**

- Remove the control panel.
- Remove the bulb from its seat on the well.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

## **POTATO WARMER**

### **Replacing the infrared heating**

- Remove the heating support.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

### **Replacing the heating element**

- Pull out the control knobs , remove control panel and the container.
- Disconnect the faulty heating element, remove and replace it. Have care to fit in right position the fixing flange seal (better replace it).

## **17 CLEANING THE INTERIOR**

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

## **18 MAIN COMPONENTS**

### **ELECTRIC BAIN MARIE**

- Working thermostat
- Safety thermostat
- Heating element
- Indicator light.
- Control knob

### **POTATO WARMER**

- Working thermostat
- Indicator light.
- Control knob
- Infrared heating
- Heating element

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR .....                       | 2  |
| DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS .....                     | 3  |
| RISQUES RÉSIDUELS .....                                       | 4  |
| INFORMATIONS GÉNÉRALES .....                                  | 5  |
| 1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL .....                        | 5  |
| 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....                               | 5  |
| AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR .....                      | 5  |
| AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN ..... | 5  |
| AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....                        | 5  |
| 3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE .....                | 5  |
| BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE .....                                   | 5  |
| 4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL .....           | 5  |
| 5 RISQUES LIÉS AU BRUIT .....                                 | 6  |
| INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....                        | 6  |
| AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR .....                      | 6  |
| 6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE .....                  | 6  |
| 7 MANUTENTION .....                                           | 6  |
| 8 DÉBALLAGE .....                                             | 6  |
| 9 MISE EN PLACE .....                                         | 6  |
| 10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES .....                      | 6  |
| 11 RACCORDEMENTS .....                                        | 6  |
| 12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....                    | 7  |
| 13 MISE EN SERVICE .....                                      | 7  |
| INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION .....                         | 7  |
| AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR .....                       | 7  |
| UTILISATION DU BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE .....                    | 8  |
| UTILISATION DU CHAUFFE-FRITES .....                           | 8  |
| 14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....                                | 9  |
| INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE .....                          | 9  |
| AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....                        | 9  |
| INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....                           | 9  |
| AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN ..... | 9  |
| MISE EN SERVICE .....                                         | 9  |
| 15 RÉOLUTION DES PANNES .....                                 | 9  |
| BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE .....                                   | 9  |
| CHAUFFE-POMMES DE TERRE .....                                 | 9  |
| 16 REMPLACEMENT DE PIÈCES .....                               | 10 |
| AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES .....           | 10 |
| BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE .....                                   | 10 |
| CHAUFFE-POMMES DE TERRE .....                                 | 10 |
| 17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....                        | 10 |
| 18 PIÈCES PRINCIPALES .....                                   | 10 |
| BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE .....                                   | 10 |
| CHAUFFE-POMMES DE TERRE .....                                 | 10 |

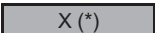
## **AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR**

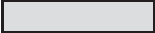
- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Les équipements ne sont pas destinés à être utilisés par des non-professionnels dans des applications domestiques et similaires, telles que :
  - les zones de pause du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.
  - dans les fermes
  - dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
  - dans des environnements de type maison d'hôtes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

| Phase                  | Vêtement de protection                                                            | Chaussures de sécurité                                                            | Gants                                                                             | Lunettes                                                                          | Protections auditives                                                               | Masque                                                                              | Casque                                                                              |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        |  |  |  |  |  |  |  |
| Transport              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Manutention            |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Déballage              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Montage                |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Utilisation ordinaire  | X                                                                                 | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Réglages               |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Nettoyage ordinaire    |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Nettoyage exceptionnel |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Maintenance            |                                                                                   | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Démontage              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Démolition             |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

 X (\*) DPI PRÉVU

 DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

 DPI NON PRÉVU

(\*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

## RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.

Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

| RISQUES RÉSIDUELS       | SITUATION DANGEREUSE                                                                                                                                                                                                                                                        | AVERTISSEMENT                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glissade et chute       | L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.                                                                                                                                                                                                                     | Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.                                                                                                                  |
| Brûlure                 | L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.                                                                                                                                                                                                                  | Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.                                                                                                            |
| Brûlure                 | L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).                                                                                                                                                                    | Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.                                                                                                            |
| Électrocution           | Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé. | La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.                                                     |
| Électrocution           | Électrocution provoquée par un dysfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.                                                                                                                                         | Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.                                                                                                                       |
| Chute de hauteur        | L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).                                                                                                                          | Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).                                                                                |
| Basculement des charges | Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.                                                                                                                                                                                                   | Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.                                                                                                   |
| Risque chimique         | L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)                                                                                                                                                                          | Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité. |
| Coupures                | Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.                                                                                                                                                | La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).                               |
| Écrasement              | Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.                                                                                                                                                                        | La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).                                                                                  |
| Ergonomie               | L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.                                                                                                                                                                                | Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.                                                                                                                    |

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR .... »).

L'équipement **n'est pas destiné à être utilisé dans les zones ouvertes au public** mais uniquement dans les zones destinées aux opérateurs (cuisiniers, personnel, etc.).

### 1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

### 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments.  
**ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

#### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

### 3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

#### BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

##### THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, retirer le panneau avant et appuyer sur le bouton de réarmement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et autorisé.

### 4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

#### EMBALLAGE

L'emballage est réalisé avec des matériaux éocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillets (en polypropylène – PP).

#### APPAREIL

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas abandonner dans l'environnement.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

## 5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.

## 6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

## 7 MANUTENTION

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. En cas d'utilisation de moyens de levage tels que des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

## 8 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

## 9 MISE EN PLACE

- Les dimensions hors tout de l'appareil et la position des raccords sont indiquées sur le schéma d'installation qui se trouve au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne doit pas être encastré.
- Installer l'appareil à 10 cm minimum des parois qui l'entourent. Si l'appareil doit être placé très près de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, d'éléments décoratifs, etc., il est recommandé que ceux-ci soient fabriqués en matériau incombustible ; sinon, ils doivent être revêtus d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié. Faire également très attention aux réglementations sur la prévention des incendies.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

## MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

### FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

### UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

1. Retirer les micro-joints sur la paroi latérale.
2. Arrière: retirer la vis à tête fraisée M5X12. Insérer le support de connexion latéralement et resserrer la vis. Avant: insérer l'étrier de raccordement sur le côté. Visser la vis à tête fraisée M5X12 fournie.
3. Sur la machine adjacente, retirez les micro-joints sur le côté. Mettez la machine à niveau jusqu'à ce que les surfaces de travail correspondent. Retirez la vis arrière M5X12. Placez les deux unités l'une à côté de l'autre
4. Arrière: visser l'appareil au support de jonction à l'aide de la vis M5X12 retirée précédemment. Avant: visser l'équipement au support de jonction à l'aide de la vis M5X12 fournie.
5. Équipement frontal: retirer le bandeau de commande. Insérer le support d'assemblage par l'intérieur. Visser la vis M5X30 fournie.
6. Remonter le bandeau de commande.

## 10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

### 11 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccords sont précisées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est étudié pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

Le symbole  signifie :

**ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.**

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

## MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  et qui est située sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

## RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les dépôts ferreux des tubes de raccordement avant de relier le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords non reliés avec un bouchon étanche.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord.
- Raccordement de l'eau chaude : la température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 1000 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.
- Le raccord de l'appareil au réseau d'eau doit être permanent : ne pas utiliser un kit de connexion séparable.

## RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100°C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des marmites et en face des braisières.

## 12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

### 13 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
  - Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
  - Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments.
- ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

S'il est utilisé, le symbole  indique le risque de brûlure découlant de la présence de parties à température élevée.

#### UTILISATION DU BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

##### AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à la cuisson indirecte d'aliments dans des récipients et à leur maintien au chaud au bain-marie.
- Ne pas faire chauffer sans eau dans la cuve.
- Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans la cuve un niveau d'eau proche du repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- En fin de journée, nettoyer soigneusement le bac pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

#### REMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

##### Remplissage

- Introduire le tuyau de trop-plein dans le trou de vidange de la cuve.
- Remplir la cuve jusqu'au repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve. Ne pas utiliser l'appareil avec un niveau d'eau supérieur au repère maximum.

##### Remplissage avec le bouton

- Introduire le tuyau de trop-plein dans le trou de vidange de la cuve.
- L'eau sortira du distributeur.
- Remplir la cuve jusqu'au repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve. Ne pas utiliser l'appareil avec un niveau d'eau supérieur au repère maximum.

##### Vidange

Sortir le tuyau de trop-plein du trou de vidange de la cuve.

#### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

1 Allumé

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

30 Température minimum de l'eau

90 Température maximum de l'eau

##### Allumage

- Tourner la manette du sélecteur dans la position " 1 ".
- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

##### Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 ".

#### UTILISATION DU CHAUFFE-FRITES

##### AVERTISSEMENT

- L'appareil n'utilise pas de l'eau. Les aliments sont réchauffés directement dans le bassin amovible fourni avec l'appareil.

Cet appareil comporte des surfaces chaudes ! 

- N'oubliez pas que la température de la lampe reste assez élevée après l'extinction.

##### Utilisation de la cuve

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

30 Température minimum

90 Température maximum

##### Allumage

- Tourner la manette dans la position correspondant à la température choisie.

##### Utilisation de la infra-rouge

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

1 Allumé

##### Allumage

- Tourner la manette du sélecteur dans la position " 1 ".
- S'allumer de l'indicateur (si présent) signale que l'appareil est allumé et le chauffage est par une lampe infrarouge (élément de chauffe).

## Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Tourner la manette du sélecteur dans la position « 0 ».

## VIDAGE DU BASSIN

- Enlevez le bassin de l'appareil.
- Pour ce faire suivez les indications suivantes: protégez vos mains de la chaleur en utilisant par ex. des gants appropriés; protégez le corps des éventuelles giclées chaudes pendant le transport et le vidage du bassin.
- Prévoir un récipient apte à contenir les aliments chauds.

## 14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

## INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

### SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

### CUVES DE CUISSON

- Nettoyer les cuves en portant l'eau à ébullition et en ajoutant des produits dégraissants.
- Enlever les dépôts de calcaire avec des produits adaptés.

## INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

### MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après « Résolution des dysfonctionnements ».

### APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- l'allumage des résistances de chauffage.

### 15 RÉOLUTION DES PANNES

#### BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

**L'appareil ne chauffe pas.**

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

**Le chauffage ne se règle pas.**

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

#### CHAUFFE-POMMES DE TERRE

**L'appareil ne chauffe pas.**

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.

## **Le chauffage ne se règle pas.**

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

## **16 REMPLACEMENT DE PIÈCES**

### **AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.**

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé un composant du circuit du gaz, s'assurer qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement avec le circuit.
- Après avoir remplacé un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

### **BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE**

#### **Remplacement du sélecteur, de la résistance et de l'ampoule du voyant.**

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

#### **Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.**

- Démonter le panneau de commande.
- Sortir la boule de son logement fixé à la cuve.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

### **CHAUFFE-POMMES DE TERRE**

#### **Remplacement de la résistance infra-rouge**

- Démonter la résistance.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

#### **Remplacement de la résistance chauffante**

- Retirez les boutons de commande. Retirez le panneau de commande et le bassin.
- Débrancher la résistance et la extraire de son logement. Remplacez le composant et positionnez correctement (mieux remplacez-le) le joint sur la bride de fixation.

## **17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES**

- Vérifier l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

## **18 PIÈCES PRINCIPALES**

### **BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE**

- Thermostat de service
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant.
- Sélecteur

### **CHAUFFE-POMMES DE TERRE**

- Thermostat de service
- Voyant.
- Sélecteur
- Résistance infra-rouge
- Résistance

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....                     | 2  |
| EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL .....                | 3  |
| RIESGOS RESIDUALES .....                              | 4  |
| INFORMACIÓN GENERAL.....                              | 5  |
| 1      DATOS DEL EQUIPO .....                         | 5  |
| 2      ADVERTENCIAS GENERALES .....                   | 5  |
| ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....                 | 5  |
| ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....                 | 5  |
| ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....                    | 5  |
| 3      DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....       | 5  |
| BAÑO MARÍA ELÉCTRICO .....                            | 5  |
| 4      ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO .....    | 5  |
| 5      RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO .....                 | 5  |
| INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....                    | 5  |
| ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....                 | 5  |
| 6      NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA .....             | 6  |
| 7      DESPLAZAMIENTO .....                           | 6  |
| 8      DESEMBALAJE .....                              | 6  |
| 9      EMPLAZAMIENTO .....                            | 6  |
| 10     SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....                | 6  |
| 11     CONEXIONES .....                               | 6  |
| 12     ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....             | 7  |
| 13     PUESTA EN SERVICIO .....                       | 7  |
| INSTRUCCIONES DE USO .....                            | 7  |
| ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....                     | 7  |
| USO DEL BAÑO MARÍA ELÉCTRICO .....                    | 8  |
| USO DEL CALENTADOR DE PATATAS .....                   | 8  |
| 14     PERÍODOS DE INACTIVIDAD .....                  | 9  |
| INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....                        | 9  |
| ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....                    | 9  |
| INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....                   | 9  |
| ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....                 | 9  |
| PUESTA EN SERVICIO .....                              | 9  |
| 15     SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....                    | 9  |
| BAÑO MARÍA ELÉCTRICO .....                            | 9  |
| CONSERVADOR DE PATATAS.....                           | 10 |
| 16     SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....                | 10 |
| ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES ..... | 10 |
| BAÑO MARÍA ELÉCTRICO .....                            | 10 |
| CONSERVADOR DE PATATAS.....                           | 10 |
| 17     LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS .....          | 10 |
| 18     COMPONENTES PRINCIPALES .....                  | 10 |
| BAÑO MARÍA ELÉCTRICO .....                            | 10 |
| CONSERVADOR DE PATATAS.....                           | 10 |

## **ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- El equipo no está destinado a ser utilizado por personal no formado en entornos domésticos y similares, tales como
  - zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - casas de campo.
  - en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - en alojamientos tipo bed and breakfast.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.

## EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

| Fase                    | Equipo de protección                                                              | Calzado de seguridad                                                              | Guantes                                                                           | Gafas                                                                             | Protectores auriculares                                                            | Máscara                                                                             | Casco                                                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                         |  |  |  |  |  |  |  |
| Transporte              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Desplazamiento          |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Desembalaje             |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Montaje                 |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Uso ordinario           | X                                                                                 | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Regulaciones            |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Limpieza ordinaria      |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Limpieza extraordinaria |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Mantenimiento           |                                                                                   | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Desmontaje              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Desguace                |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |

X (\*) EPP PREVISTO

EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO

EPP NO PREVISTO

(\*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).

Se recuerda que el no utilizar equipos de protección personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.

## RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones.  
Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina:  
las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

| RIESGO RESIDUAL                    | SITUACIÓN PELIGROSA                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ADVERTENCIA                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Resbalamiento o caída              | El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.                                                                                                                                                                                                                       | Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal antideslizantes.                                                                                                                                  |
| Quemadura                          | El operador toca intencionalmente partes del aparato.                                                                                                                                                                                                                                                    | Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.                                                                                                                                         |
| Quemadura                          | El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).                                                                                                                                                                                                      | Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.                                                                                                                                         |
| Descarga eléctrica (Electrocución) | Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada. | El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal contra la electrocución.                                                                |
| Descarga eléctrica (Electrocución) | Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.                                                                                                                                                                              | Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.                                                                                                          |
| Caída desde lo alto                | El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).                                                                                                                               | No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).                                                     |
| Vuelco de cargas                   | Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.                                                                                                                                                                                                                                  | Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.                                                                                                          |
| Químico                            | El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.)                                                                                                                                                                                                            | Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado.<br>Utilizar los equipos de protección personal recomendados en las fichas de seguridad. |
| Cortes                             | Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.                                                                                                                                                                              | El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).                                              |
| Aplastamiento                      | El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.                                                                                                                                                                                                                         | El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes).                                                                                          |
| Ergonómico                         | El operador interviene en el aparato sin los equipos de protección personal necesarios.                                                                                                                                                                                                                  | El operador debe estar dotado de los equipos de protección personal necesarios para intervenir en el aparato.                                                                                                         |

## INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ...").

El equipo **no está destinado a utilizarse en zonas abiertas al público**, sino únicamente en zonas designadas para los operarios (cocineros, encargados, etc.).

### 1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas y en el embalaje.

### 2 ADVERTENCIAS GENERALES

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

#### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos.  
**ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

#### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

#### ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

### 3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

#### BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

##### TERMOSTATO DE SEGURIDAD

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Para restablecer el funcionamiento del aparato, es necesario retirar el panel frontal y pulsar el botón de reajuste del termostato. Esta operación puede ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

### 4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

#### EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP).

#### EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

### 5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

#### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.

## 6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

## 7 DESPLAZAMIENTO

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños. El aparato debe desplazarse exclusivamente con medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

## 8 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

## 9 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Si el aparato debe instalarse muy cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos, etc., se recomienda que sean de material incombustible, de lo contrario deben ser recubiertos con material termoaislante incombustible idóneo. Además, observar con la máxima atención las normas de prevención de incendios.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embreados.

## MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

## ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embreadas.

## UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

1. Retire las microjuntas del flanco.
2. Parte trasera: retire el tornillo avellanado M5X12. Inserte el soporte de conexión lateralmente y vuelva a apretar el tornillo. Parte delantera: inserte el soporte de conexión lateralmente. Atornille el tornillo avellanado M5X12 suministrado.
3. En la máquina adyacente, retire las microjuntas del lateral. Nivélela hasta que coincidan las superficies de trabajo. Retire el tornillo posterior M5X12. Coloque las dos unidades una al lado de la otra
4. Parte trasera: atornille el equipo al soporte de unión con el tornillo M5X12 retirado anteriormente. Parte delantera: atornille el equipo al soporte de unión utilizando el tornillo M5X12 suministrado.
5. Equipo delantero: retire el tablero. Inserte el soporte de unión desde el interior. Atornille el tornillo M5X30 suministrado.
6. Vuelva a montar el tablero.

## 10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

## 11 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

## CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión onipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

## CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo

, situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo  situado en la parte exterior del fondo.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

### CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.
- Conexión del agua caliente: la temperatura del agua no debe superar los 60°C.
- La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 1000kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.
- El aparato está destinado a conectarse de manera permanente a la red hídrica, no mediante una serie de uniones separable.

### CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe se han de realizar con materiales resistentes a una temperatura de 100 °C. El fondo del equipo no ha de quedar expuesto al vapor producido por el vaciado del agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

## 12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

### 13 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

## INSTRUCCIONES DE USO

### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad

vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.

- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos. **ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

Cuando se utiliza el símbolo  indica peligro de quemaduras debida a la presencia de partes con temperatura elevada.

### USO DEL BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

#### ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción indirecta en recipientes y al mantenimiento de los alimentos calientes.
- No activar el calentamiento si no hay agua en la cuba.
- Cuando el calentamiento está activado, el agua se debe mantener cerca del nivel máximo indicado en la pared de la cuba.
- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

### LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

#### Llenado

- Colocar el tubo de rebose en el orificio de desagüe de la cuba.
- Verter agua hasta la marca de nivel máximo practicada en la pared de la cuba. No utilizar el equipo si el agua supera la marca de nivel máximo.

#### Llenado con el botón

- Colocar el tubo de rebose en el orificio de desagüe de la cuba.
- El agua sale por el grifo.
- Verter agua hasta la marca de nivel máximo practicada en la pared de la cuba. No utilizar el equipo si el agua supera la marca de nivel máximo.

#### Vaciado

Quitar el tubo de rebose del orificio de desagüe de la cuba.

### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Encendido

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

30 Temperatura mínima del agua

90 Temperatura máxima del agua

### Encendido

- Girar el mando del selector a la posición "1".
- Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.
- Se enciende el testigo amarillo.
- El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

### Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición "0".
- Girar el mando del selector a la posición "0".

### USO DEL CALENTADOR DE PATATAS

#### ADVERTENCIAS DE USO

- Por el funcionamiento de el aparato no es necesario el suministro de agua porque los alimentos se calientan directamente en la bandeja en dotación.

¡Equipo con superficies calientes! 

- No olvidan que la temperatura de la lámpara sigue siendo bastante elevada después de la extinción.

#### Utilización de la cuba

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

30 Temperatura mínima

90 Temperatura máxima

### Encendido

- Girar el mando a la posición correspondiente a la temperatura elegida.

#### Utilización de la infrarrojos

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Encendido

### Encendido

- Girar el mando del selector a la posición "1".
- El encendido del testigo ( si está presente) indica que el aparato está funcionando y se está calentando gracias a una lámpara (resistencia) de infrarrojos.

### Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición "0".
- Girar el mando del selector a la posición "0".

### DESCARGA DE LA BANDEJA

- Remover la bandeja.
- Para efectuar esta maniobra es necesario adoptar las oportunas sagacidades para proteger las manos del calor cuando se impugnan las manijas situadas en la parte superior (ex guantes adaptos) proteger el cuerpo de eventuales chorros de comida caliente durante las mainobras de levantamiento, transporte y vaciamiento del recipiente.
- Utilizar un recipiente adecuado para poner alimentos con temperatura elevada.

## 14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Antes de un período de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar los grifos y apagar el interruptor general de alimentación eléctrica.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

### ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

### SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

### CUBAS DE COCCIÓN

- Para limpiar las cubas, hacer hervir agua en ellas, si es necesario con un producto desengrasante.
- Quitar los depósitos de cal con un producto apropiado.

## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

### PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

### EQUIPOS ELÉCTRICOS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

## 15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

**El equipo no se calienta.**

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

**No se puede regular el calentamiento.**

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

## **CONSERVADOR DE PATATAS**

### **El equipo no se calienta.**

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.

### **No se puede regular el calentamiento.**

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

## **16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES**

### **ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.**

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que el nuevo esté bien conectado al cableado.

## **BAÑO MARÍA ELÉCTRICO**

### **Sustitución de selector, resistencia y testigo**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### **Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad.**

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado a la cuba.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

## **CONSERVADOR DE PATATAS**

### **Sustitución de la resistencia de infrarrojos**

- Desmontar la resistencia.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### **Sustitución de la resistencia de calentamiento**

- Extraer los mandos, quitar el panel de mandos y la bandeja.
- Desconectar y extraer de su alojamiento la resistencia defectuosa. Sustituirla y colocar correctamente la junta (mejor reemplazarla).

## **17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS**

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

## **18 COMPONENTES PRINCIPALES**

### **BAÑO MARÍA ELÉCTRICO**

- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo.
- Selector

### **CONSERVADOR DE PATATAS**

- Termostato de trabajo
- Testigo.
- Selector
- Resistencia infrarrojos
- Resistencia

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....                                  | 2  |
| PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN .....                              | 3  |
| OVERBLIJVENDE RISICO'S .....                                         | 4  |
| ALGEMENE INFORMATIE.....                                             | 5  |
| 1       GEGEVENS VAN HET APPARAAT .....                              | 5  |
| 2       ALGEMENE AANWIJZINGEN .....                                  | 5  |
| AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....                              | 5  |
| AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....                          | 5  |
| AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....                                 | 5  |
| 3       VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN .....                  | 5  |
| ELEKTRISCHE BAIN-MARIE .....                                         | 5  |
| 4       VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ..... | 5  |
| 5       GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI.....               | 5  |
| INSTALLATIE-INSTRUCTIES .....                                        | 5  |
| AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....                              | 5  |
| 6       TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN .....                         | 6  |
| 7       VERPLAATSEN .....                                            | 6  |
| 8       UITPAKKEN .....                                              | 6  |
| 9       PLAATSING .....                                              | 6  |
| 10      DAMPAFVOERSYSTEEM .....                                      | 6  |
| 11      AANSLUITINGEN .....                                          | 6  |
| 12      AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....                      | 7  |
| 13      INBEDRIJFSTELLING .....                                      | 7  |
| GEBRUIKSAANWIJZING.....                                              | 7  |
| AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....                                  | 7  |
| GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE BAIN-MARIE .....                          | 8  |
| GEBRUIK VAN DE AARDAPPELWARMER.....                                  | 8  |
| 14      PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....        | 9  |
| REINIGINGSINSTRUCTIES .....                                          | 9  |
| AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....                                 | 9  |
| ONDERHOUDSINSTRUCTIES.....                                           | 9  |
| AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....                          | 9  |
| INBEDRIJFSTELLING.....                                               | 9  |
| 15      OPLOSSEN VAN STORINGEN .....                                 | 9  |
| ELEKTRISCHE BAIN-MARIE .....                                         | 9  |
| VERWARMDE FRITESBAK.....                                             | 10 |
| 16      VERVANGING VAN ONDERDELEN .....                              | 10 |
| AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN .....                 | 10 |
| ELEKTRISCHE BAIN-MARIE .....                                         | 10 |
| VERWARMDE FRITESBAK.....                                             | 10 |
| 17      REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN .....                       | 10 |
| 18      BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....                                | 10 |
| ELEKTRISCHE BAIN-MARIE .....                                         | 10 |
| VERWARMDE FRITESBAK.....                                             | 10 |

## **AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door leken in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
  - pauzezones voor het personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - boerderijen.
  - in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - omgevingen van het type bed and breakfast.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden

dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.

- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Sluit deuren en laden na gebruik.

## PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

| Fase                   | Beschermende kleding                                                              | Veiligheids-schoenen                                                              | Handschoenen                                                                      | Veiligheidsbril                                                                   | Gehoorbescer-mers                                                                  | Gelaatsmasker                                                                       | Helm                                                                                |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                        |  |  |  |  |  |  |  |
| Transport              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Verplaatsing           |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Uitpakken              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Montage                |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Normaal gebruik        | X                                                                                 | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Afstellingen           |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Gewone reiniging       |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Buitengewone reiniging |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Onderhoud              |                                                                                   | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Demontage              |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Slopen                 |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |

X (\*)

VEREISTE PBM'S

BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

NIET-VEREISTE PBM'S

(\*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

## OVERBLIJVENDE RISICO'S

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.

Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

| RESTRISICO                       | GEVAARLIJKE SITUATIE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | WAARSCHUWING                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uitgliden of vallen              | De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.                                                                                                                                                                                                                                                        | Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.                                                                                                                     |
| Brandwonden                      | De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.                                                                                                                                                                                                                                                                              | Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.                                                                                                                    |
| Brandwonden                      | De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).                                                                                                                                                                                                                                                     | Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.                                                                                                                    |
| Elektrische schok (Elektrocutie) | Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is. | Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.                                               |
| Elektrische schok (Elektrocutie) | Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.                                                                                                                                                                                                                         | Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.                                                                                                           |
| Vallen van hoogte                | De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).                                                                                                                                                                                                   | De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).                                                                           |
| Kantelen van lasten              | Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.                                                                                                                                                                                                                                                        | Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.                                                                                         |
| Chemisch                         | De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)                                                                                                                                                                                                                            | Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen. |
| Snijwonden                       | Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.                                                                                                                                                                                                         | Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).                 |
| Beknelling                       | Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.                                                                                                                                                                                                                                                 | Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).                                                                    |
| Ergonomisch                      | De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.                                                                                                                                                                                                                                                | De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.                                                                                                           |

## ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

De apparatuur **is niet bestemd voor gebruik in voor het publiek toegankelijke ruimten**, maar alleen in ruimten die bestemd zijn voor bedieners (koks, personeel, enz.).

### 1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

### 2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

#### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.  
**LET OP: Door de afvoerlepel open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

#### AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

## AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokoplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

### 3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

#### ELEKTRISCHE BAIN-MARIE

##### VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te herstellen, moet het voorpaneel verwijderd worden en moet op de resetknop van de thermostaat worden gedrukt.

### 4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

#### VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuisers (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

#### APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Laat het niet achter in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

### 5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdrukkniveau lager dan 70 dB (A).

## INSTALLATIE-INSTRUCTIES

#### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.

## 6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

## 7 VERPLAATSEN

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

## 8 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de transporteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

## 9 PLAATSIING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Stel het apparaat op met een afstand van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Indien het apparaat heel dicht bij wanden, scheidingen, keukenkastjes, decoratie-elementen enz. moet worden neergezet, wordt geadviseerd dat deze van niet-brandbaar materiaal zijn gemaakt; als dit niet het geval is moeten zij bekleed worden met geschikt niet-brandbaar warmte-isolatiemateriaal. Besteed bovendien maximale aandacht aan de brandpreventievoorschriften.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

## MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

## BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

## VERBINDING VAN APPARATEN

1. Verwijder de microverbindingen op de zijwand.
2. Achterkant: verwijder de verzonken schroef M5X12. Plaats de verbindingsbeugel aan de zijkant en draai de schroef vast. Voorkant: plaats de verbindingsbeugel aan de zijkant. Schroef de meegeleverde verzonken schroef M5X12 erin.
3. Verwijder de microverbindingen aan de zijkant van de aangrenzende eenheid. Stel het waterpas totdat de werkopervlakken overeenkomen. Verwijder de M5X12 schroef aan de achterkant. Plaats de twee apparaten naast elkaar.
4. Achterkant: schroef de apparatuur aan de verbindingsbeugel met de eerder verwijderde M5X12 schroef. Voorkant: schroef de apparatuur op de verbindingsbeugel met de meegeleverde M5X12-schroef.
5. Uitrusting vooraan: verwijder het bedieningspaneel. Plaats de verbindingsbeugel van binnenuit. Schroef de meegeleverde M5X30-schroef meegeleverd.
6. Zet het bedieningspaneel weer in elkaar.

## 10 DAMPAFVOERSYSTEEM

## 11 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

## AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

## LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

## AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool



dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

## AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat aan te sluiten.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- Warmwateraansluiting: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 1000 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingssset.

## AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en aan de voorkant van de braadpannen.

## 12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

## 13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'ONDERHOUDSINSTRUCTIES'.

# GEBRUIKSAANWIJZING

## AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming

met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.

- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.

- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

**LET OP: Door de afvoerklap open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

Als het symbool  is gebruikt, dan duidt dit op het gevaar voor verbranding of brandwonden door de aanwezigheid van delen met een hoge temperatuur.

## GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE BAIN-MARIE

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor indirecte bereiding in houders en voor het bain-marie warmhouden van voedsel.
- Schakel de verwarming niet in als er geen water in de bak is.
- Wanneer de verwarming geactiveerd is, moet het waterniveau in de bak ongeveer op het maximumniveau staan; dit niveau wordt aangegeven op de wand van de bak.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon, om te voorkomen dat er corroderende afzettingen in ontstaan.

## VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

### Vullen

- Steek de overloopleiding in de aftapopening van de bak.
- Vul de bak tot aan het teken van het maximumniveau op de wand van de bak. Gebruik het apparaat niet als het water boven het teken van het maximumniveau staat.

### Vullen met de knop

- Steek de overloopleiding in de aftapopening van de bak.
- Het water komt uit de opening.
- Vul de bak tot aan het teken van het maximumniveau op de wand van de bak. Gebruik het apparaat niet als het water boven het teken van het maximumniveau staat.

### Legen

Haal de overloopleiding uit de aftapopening van de bak.

## AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

1 Aan

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt:

● Uit

30 Laagste watertemperatuur

90 Hoogste watertemperatuur

### Aanzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand " 1 ".
- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

### Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand " 0 ".
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand " 0 ".

## GEBRUIK VAN DE AARDAPPELWARMER

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat functioneert zonder water, het voedsel wordt dan rechtstreeks verwarmd in het verwijderbare bakje, dat bij het apparaat geleverd wordt.

Apparaat met hete oppervlakken! 

- Vergeet niet dat de temperatuur van de lamp vrij hoog na de uitblussing blijft.

### Werking van de bak

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

30 Laagste temperatuur

90 Hoogste temperatuur

### Aanzetten

- Draai de knop op de stand van de gewenste temperatuur.

### Werking van de infrarood

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

1 Aan

### Aanzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand " 1 ".
- Het aansteken omhoog van indicatorsignalen ( indien aanwezig) dat het toestel is en het verwarmen zijn door een infrarode lamp (het verwarmen element).

### Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand " 0 ".
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand " 0 ".

## AFTAPPEN VAN HET BAKJE

- Verwijder het bakje uit het apparaat om het af te kunnen tappen.
- Voor deze manoeuvre moeten de nodige maatregelen genomen worden om: uw handen tegen de hitte te beschermen wanneer u de handgrepen aan de bovenkant vastpakt (b.v. geschikte handschoenen); uw lichaam te beschermen tegen warm voedsel dat eventueel zou kunnen opspatten bij het optillen, vervoeren en leggen van het bakje.
- De container waarin de inhoud van de bak wordt afgetapt moet geschikt zijn om voedsel met hoge temperaturen te bevatten

## 14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

## REINIGINGSINSTRUCTIES

### AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

### GESATINEERDE OPPERVLAGEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringslijnen. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

## BEREIDINGSBAKKEN

- Maak de bakken schoon door het water aan de kook te brengen, en voeg hieraan eventueel ontvetkende producten toe.
- Verwijder eventuele kalkafzettingen met geschikte producten.

## ONDERHOUDSINSTRUCTIES

### AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

### INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

### ELEKTRISCHE APPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

### 15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

#### ELEKTRISCHE BAIN-MARIE

**Het apparaat wordt niet warm.**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

**De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

## **VERWARMDE FRITESBAK**

### **Het apparaat wordt niet warm.**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.

### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

## **16 VERVANGING VAN ONDERDELEN**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.**

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

## **ELEKTRISCHE BAIN-MARIE**

### **Vervanging van de keuzeschakelaar, het verwarmingselement en het controlelampje.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### **Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de zitting die aan de bak bevestigd is.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## **VERWARMDE FRITESBAK**

### **Vervanging van de infrarood**

- Verwijder van het verwarmings element.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### **Vervanging van het verwarmingselement**

- Haal de knoppen op de voorkant van het apparaat weg en verwijder het bedieningspaneel neem ook het bakje .
- Koppel het defecte verwarmings element los enhaal het uit zijn behuizing. Vervang het onderdeel en plaats ook de pakking goed (beteris het als deze vervangen wordt) die voorafdichting van de bevestigingsflens zorgt.

## **17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN**

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

## **18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN**

### **ELEKTRISCHE BAIN-MARIE**

- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje.
- Keuzeschakelaar

### **VERWARMDE FRITESBAK**

- Regelthermostaat
- Controlelampje.
- Keuzeschakelaar
- Infrarood verwarmingselement
- Verwarmingselement

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| ADVARSLER TIL BRUGEREN.....                          | 2  |
| PERSONLIGE VÆRNEMIDLER.....                          | 3  |
| RESTERENDE RISICI .....                              | 4  |
| GENERELLE OPLYSNINGER .....                          | 5  |
| 1 APPARATURETS DATA.....                             | 5  |
| 2 GENERELLE ADVARSLER .....                          | 5  |
| ADVARSLER TIL INSTALLATØREN.....                     | 5  |
| ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDESESPERSONALET.....         | 5  |
| ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING .....                 | 5  |
| 3 SIKKERHEDS- OG KONTROLANORDNINGER.....             | 5  |
| ELEKTRISK VANDBAD.....                               | 5  |
| 4 BORTSKAFFELSE AF APPARATURETS EMBALLAGE .....      | 5  |
| 5 RISICI SKABT AF STØJ .....                         | 5  |
| INSTALLATIONSANVISNINGER .....                       | 5  |
| ADVARSLER TIL INSTALLATØREN.....                     | 5  |
| 6 REFERENCESTANDARDE OG -LOVE .....                  | 6  |
| 7 BEFORDRING .....                                   | 6  |
| 8 UDPAKNING .....                                    | 6  |
| 9 PLACERING .....                                    | 6  |
| 10 RØGENS BORTLEDNINGSSYSTEM .....                   | 6  |
| 11 TILSLUTNINGER.....                                | 6  |
| 12 TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE.....              | 7  |
| 13 IBRUGTAGNING.....                                 | 7  |
| BRUGSANVISNINGER.....                                | 7  |
| ADVARSLER TIL BRUGEREN.....                          | 7  |
| BRUG AF DET ELEKTRISKE VANDBAD .....                 | 8  |
| BRUG AF KARTOFFELVARMER.....                         | 8  |
| 14 PERIODER UDEN BRUG.....                           | 8  |
| ANVISNINGER VEDRØRENDE RENGØRING .....               | 9  |
| ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING .....                 | 9  |
| ANVISNINGER VEDRØRENDE VEDLIGEHOLDELSE.....          | 9  |
| ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDESESPERSONALET.....         | 9  |
| IBRUGTAGNING .....                                   | 9  |
| 15 AFHJÆLPNING AF FEJLFUNKTIONER .....               | 9  |
| ELEKTRISK VANDBAD.....                               | 9  |
| KARTOFFELVARMER.....                                 | 9  |
| 16 UDSKIFTNING AF KOMPONENTER .....                  | 9  |
| ADVARSLER VEDRØRENDE UDSKIFTNING AF KOMPONENTER..... | 9  |
| ELEKTRISK VANDBAD.....                               | 10 |
| KARTOFFELVARMER.....                                 | 10 |
| 17 INDVENDIG RENGØRING.....                          | 10 |
| 18 HOVEDKOMPONENTER .....                            | 10 |
| ELEKTRISK VANDBAD.....                               | 10 |
| KARTOFFELVARMER.....                                 | 10 |

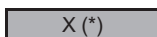
## **ADVARSLER TIL BRUGEREN**

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Opbevar denne vejledning på et sikkert og velkendt sted, så der kan indhentes oplysninger heri under brug af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Ret udelukkende henvendelse om assistance til de af fabrikanten autoriserede servicecentre og kræв brug af originale reservedele.
- Lad apparaturet undergå vedligeholdelse mindst to gange om året. Det anbefales at tegne en vedligeholdelseskontrakt.
- Apparatet er beregnet på erhvervsmæssig brug og skal benyttes af oplært personale.
- Apparatet er beregnet på madlavning som anført i brugsanvisningerne. Enhver anden brug betragtes som værende ukorrekt.
- Lad ikke apparaturet fungere ubelastet i længere tidsperioder. Aktivér først forvarmning lige inden brug.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af lægfolk i husholdningen og lignende anvendelser som f.eks:
  - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
  - landbrugshuse.
  - i hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer.
  - miljøer af typen bed and breakfast.
- Hold øje med apparaturet under dets funktion.
- Luk gashanen og/eller slå strømforsynings hovedafbryder, som sidder opstrøms for apparaturet, fra i tilfælde af skade eller fejlfunktion.
- Udfør rengøringen i henhold til de formidlede anvisninger i kapitlet "RENGØRINGSFORSKRIFTER".
- Opbevar aldrig brandbare materialer i nærheden af apparaturet. **BRANDFARE.**
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).
- Luk låger og skuffer efter brug heraf.

## PERSONLIGE VÆRNEMIDLER

I det nedenstående gengives en opsummerende tabel over de personlige værnemidler (PV), der skal anvendes under de forskellige faser af apparaturets levetid.

| Fase                       | Beskyttelses-<br>beklædning                                                       | Sikkerheds-<br>fodtøj                                                             | Handsker                                                                          | Briller                                                                           | Høreværn                                                                           | Maske                                                                               | Hjelm                                                                               |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                            |  |  |  |  |  |  |  |
| Transport                  |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Befordring                 |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Udpakning                  |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Montering                  |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Sædvanlig<br>anvendelse    | X                                                                                 | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Reguleringer               |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Ordinær rengøring          |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Ekstraordinær<br>rengøring |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Vedligeholdelse            |                                                                                   | X                                                                                 | X (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Demontering                |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| Nedrivning                 |                                                                                   | X                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |

 FORUDSETE PERSONLIGE VÆRNEMIDLER

 PERSONLIGE VÆRNEMIDLER TIL RÅDIGHED ELLER SOM OM NØDVENDIGT SKAL BRUGES

 IKKE FORUDSETE PERSONLIGE VÆRNEMIDLER

(\*) Under den Sædvanlige anvendelse og Vedligeholdelse skal der anvendes handsker af den atermiske type til beskyttelse af hænderne, når operatøren berører dele af apparaturet eller kogemidler med høje temperaturer (olie, vand, damp, ...).

Vi minder om, at manglende brug af de personlige værnemidler fra operatørernes og de specialiserede teknikeres side, såvel som for dem med ansvar for brug af apparatet, kan medføre udsættelse for kemisk risiko og eventuelle skader på helbredet.

## RESTERENDE RISICI

Der findes risici på maskinen, som det ikke har været muligt at eliminere fuldstændigt projektmæssigt eller ved installation af egnede beskyttelsesanordninger.

For Klientellets fulde oplysning anføres de resterende risici, der fortsat består på maskinen, i det nedenstående:

En sådan opførsel skal betragtes som værende ukorrekt og er derfor strengt forbudt.

| RESTERENDE RISIKO               | FARLIG SITUATION                                                                                                                                                                                                                                            | ADVARSEL                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Risiko for at glide eller falde | Operatøren kan glide på grund af vand eller snavs på gulvet.                                                                                                                                                                                                | Brug personlige værnemidler mod glidning under brug af apparaturet.                                                                                                                               |
| Forbrænding                     | Operatøren berører bevidst visse dele af apparaturet.                                                                                                                                                                                                       | Brug personlige værnemidler mod varme under brug af apparaturet.                                                                                                                                  |
| Forbrænding                     | Operatøren berører bevidst kogemidler med høje temperaturer (olie, vand, damp, ...).                                                                                                                                                                        | Brug personlige værnemidler mod varme under brug af apparaturet.                                                                                                                                  |
| Elektrisk stød (dødbringende)   | Berøring med elektriske komponenter under spænding under vedligeholdelsesindgreb med spændingsførende el-tavle. Operatøren griber ind (med et elektrisk værktøj eller uden at afskære maskinens forsyning) i liggende stilling på gulvet med våd overflade. | Vedligeholdelse af apparaturet må udelukkende udføres af kvalificeret personale, som er udstyret med personlige værnemidler mod elektrisk stød.                                                   |
| Elektrisk stød (dødbringende)   | Elektrisk stød, forårsaget af fejlfunktion på jordforbindelsen eller på de elektriske beskyttelsesanordninger.                                                                                                                                              | Installér beskyttelsesanordninger, i overensstemmelse med de gældende lovgivningsmæssige krav, opstrøms for apparaturet.                                                                          |
| Nedfald                         | Operatøren griber ind på maskinens øvre afsnit ved hjælp af uegnede adgangssystemer (f.eks. trappestiger eller stiger op herpå).                                                                                                                            | Grib ikke ind på maskinens øvre afsnit ved hjælp af uegnede adgangssystemer (f.eks. trappestiger eller ved at stige op herpå).                                                                    |
| Tipning                         | Befordring af apparaturet eller en del heraf uden egnede midler.                                                                                                                                                                                            | Brug egnede udstyr eller løftesystemer under befordring af apparaturet eller dets emballage.                                                                                                      |
| Kemisk                          | Operatøren kommer i kontakt med kemiske stoffer (f.eks. rengøringsmidler, afkalkningsmidler, etc.)                                                                                                                                                          | Iværksæt egnede sikkerhedsforanstaltninger. Indhent altid oplysninger i det anvendte produkts sikkerhedsdatablad og etikette. Brug de personlige værnemidler, som sikkerhedsdatabladet anbefaler. |
| Snitsår                         | Der er risiko for snitsår ved berøring af de indre dele af maskinens stel i forbindelse med vedligeholdelsesindgreb.                                                                                                                                        | Vedligeholdelsen må kun udføres af kvalificeret personale, som råder over personlige værnemidler (snitsikre handsker og beklædningsgenstande, som dækker underarmen).                             |
| Klemning                        | Personalet kan få fingrene / hænderne i klemme under bevægelse på de bevægelige dele.                                                                                                                                                                       | Vedligeholdelse må udelukkende udføres af kvalificeret personale, som er udstyret med personlige værnemidler (handsker).                                                                          |
| Ergonomisk                      | Operatøren griber ind på apparaturet uden de nødvendige personlige værnemidler.                                                                                                                                                                             | Operatøren skal være udstyret med personlige værnemidler, når der gribes ind på apparaturet.                                                                                                      |

## GENERELLE OPLYSNINGER

I dette kapitel gengives de generelle oplysninger, som alle brugerne af denne vejledning skal have kendskab til. De specifikke oplysninger for de forskellige brugere af denne vejledning er gengivet i de efterfølgende kapitler ("ANVISNINGER TIL ....").

Udstyret **er ikke beregnet til brug i områder, der er åbne for offentligheden**, men kun i områder, der er beregnet til operatører (kokke, personale osv.).

### 1 APPARATURETS DATA

- Apparaturets typeskilt befinder sig på den interne overflade af betjeningspanelet.
- Apparaturets model og serienummer befinder sig på mærkatene og på emballagen.

### 2 GENERELLE ADVARSLER

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

#### ADVARSLER TIL INSTALLATØREN

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).
- Denne type af apparater er beregnet på kommerciel anvendelse, som for eksempel restaurantkøkkener, kantiner, hospitaler og kommercielle aktiviteter såsom bagere, slagtere, etc., men er ikke beregnet på konstant massefremstilling af mad.  
**GIV AGT: Åbning af afløbsventilen vil medføre afløb af det varme indhold i karret.**

#### ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDESEPERSONALET

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).

## ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING

- Rengør dagligt de matterede yderflader af rustfrit stål, fladerne på kogekarrene samt overfladen på kogepladerne.
- Lad rengøring af apparaturets interne dele udføre, mindst to gange om året, af en autoriseret tekniker.
- Vask ikke apparaturet med direkte vandstråler eller stråler med højt tryk eller med damprensere.
- Brug aldrig korroderende produkter til rengøring af gulvet eller planet under apparaturet.
- Vask ikke brændernes legeme og brænderdækslerne i opvaskemaskinen.

### 3 SIKKERHEDS- OG KONTROLANORDNINGER

#### ELEKTRISK VANDBAD

##### SIKKERHEDSTERMOSTAT

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Apparaturet er udstyret med en sikkerhedstermostat med manuel genoprustning, som afbryder opvarmningen, når driftstemperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur.
- Det er nødvendigt, at aftage frontpanelet og trykke på termostatens genoprustningsknap, for at genetablere apparaturets funktion. Denne handling må kun udføres af en kvalificeret og autoriseret tekniker.

### 4 BORTSKAFFELSE AF APPARATURETS EMBALLAGE

#### EMBALLAGE

Emballagen består af miljøvenlige materialer. Komponenterne af plastikmateriale, som kræver separat indsamling, er:

- den gennemsigtige overdækning, poserne til brugsvejledningen og til dyserne (af polyætylen - PE).
- omsnøringsbånd (af polypropylen - PP).

#### APPARATUR

Over 90% af apparaturets vægt består af genanvendelige metalmaterialer (rustfrit stål, aluminiserede plader, kobber....).

Apparaturet skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende bestemmelser.

- Efterlad det aldrig i omgivelserne.
- Gør det ubrugeligt inden bortskaffelsen.

### 5 RISICI SKABT AF STØJ

- For emission af luftbåren støj er det A-vægtede lydtrykniveau lavere end 70 dB(A).

## INSTALLATIONSANVISNINGER

#### ADVARSLER TIL INSTALLATØREN

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.

- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Apparatet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.

## 6 REFERENCESTANDARDE OG -LOVE

Installér apparaturet i overensstemmelse med sikkerhedsstandarderne UNI 8723 og D.M. n°74 af d. 12.04.1996 efter italiensk lovgivning.

Installér apparaturet i overensstemmelse med EN1717 og de gældende nationale bestemmelser om vand.

## 7 BEFORDRING

Der er påtrykt visse advarsler på emballagen, som repræsenterer forskrifterne, der skal overholdes for at sikre, at der ikke udrettes skader på apparatet under befordringen. Befordring af apparaturet må udelukkende foretages med egnede midler. Hvis der anvendes løftesystemer, såsom gaffeltrucks eller lignende, skal man forsikre sig om, at apparatet er stabilt afbalanceret.

## 8 UDPAKNING

Kontrollér emballagens tilstand og anmod speditøren om at inspicere varerne, hvis der er synlige tegn på beskadigelse.

- Aftag emballagen.
- Aftag folien, som beskytter de udvendige og indvendige paneler. Rens dem for eventuelle limrester med et egnet opløsningsmiddel.

## 9 PLACERING

- Apparatets pladskrav og tilslutningspunkternes position er anført i installationsdiagrammet, som findes i denne vejledning.
- Apparatet kan installeres enkeltvist eller forbundet til andre apparaturer fra det samme område.
- Apparatet er ikke egnet til indbygning.
- Anbring apparatet i en afstand af mindst 10 cm fra væggen. Hvis apparatet skal anbringes meget tæt på væggen, afskærmninger, køkkenelementer, dekorative elementer, etc., skal disse være fremstillet af brandsikre materialer; i modsat fald skal de beklædes med egnede termoisolerende og brandsikre materialer. Vær desuden meget opmærksom omkring bestemmelserne for forebyggelse af brand.
- Niveller apparaturet ved at indvirke på de justerbare fødder.
- Bordapparaturer med en vægt på under 40kg skal fastspændes med de relevante fodflanger, hvis de installeres enkeltvis.

## MONTERING AF APPARATURET PÅ SOKKEL, PÅ BRO, PÅ OVERHÆNG

Følg den anvendte understøtningstypes medfølgende anvisninger.

## APPARATURETS FASTSPÆNDING PÅ GULV

Fastspænd apparaturet med en bredde på 40 cm og installeret alene på gulvet. Brug de dertil beregnede fodflanger.

## SAMLING AF APPARATURER

1. Fjern mikrosamlingerne på sidevæggen.
2. Bagside: Fjern den M5X12 undersænkede skrue. Indsæt forbindelsesbeslaget til siden, og spænd skruen. Forside: Indsæt forbindelsesbeslaget til siden. Skru den medfølgende M5X12 undersænkede skrue i.
3. Fjern mikroforbindelserne på siden af den tilstødende enhed. Niveller den, indtil arbejdsfladerne passer sammen. Fjern den bageste M5X12-skrue på bagsiden. Placer de to enheder side om side.
4. Bagside: Skru enheden fast til samlingsbeslaget med den M5X12-skrue, der blev fjernet tidligere. Forside: Skru udstyret fast til samlebeslaget med den medfølgende M5X12-skrue.
5. Frontudstyr: Fjern betjeningspanelet. Indsæt samlingsbeslaget indefra. Skru den medfølgende M5X30-skrue i.
6. Saml betjeningspanelet igen.

## 10 RØGENS BORTLEDNINGSSYSTEM

## 11 TILSLUTNINGER

Tilslutningspunkternes position og størrelse er anført i installationsdiagrammet, som findes i starten af denne vejledning.

## TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Kontrollér om apparaturet er fabriksforberedt til at fungere med den forudsatte spænding og frekvens. Kontrollér de anførte værdier på apparaturets typeskilt.

Hvis symbolet  er brugt, betyder det:

GIV AGT FARLIG SPÆNDING.

- Installér opstrøms for apparaturet, på et lettilgængeligt sted, en afbryder med passende kapacitet, som sikrer den omnipolære afskæring fra forsyningsnettet, med en kontaktåbningsafstand, der tillader komplet frakobling i forhold med overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installation. Den maksimalt tilladte fejlstrøm er på 1mA/kW.
- Brug et fleksibelt isoleret gummikabel, som kan modstå olie, af typen H05RN-F eller H07RN-F, til tilslutningen; indhent oplysninger om kablets tværsnit i tabellen med tekniske specifikationer.
- Forbind forsyningskablet til klemkassen som anvist i apparatets medfølgende el-diagram.
- Blokér forsyningskablet med kabelforskrutningen.
- Beskyt forsyningskablet udenfor apparaturet med et rør af metal eller hård plastik.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller af dennes tekniske assistance, eller under alle omstændigheder af en person med lignende kvalifikation, for at forebygge enhver risiko.

## TILSLUTNING TIL JORD OG TIL ÆKVIPOTENTIEL KNUDE

Forbind det elektrisk forsynede apparatur til en virkedygigt jordforbindelse. Forbind jordledningen til klemskruen med symbolet  ved siden af klemkassen til ledningen i ankomst.

Forbind den metalliske struktur på det elektrisk forsynede apparatur med en ækvipotentiel knude. Forbind lederen til klemskruen med symbolet  anbragt på ydersiden af bunden.

- Dette symbol angiver, at apparaturet skal indgå i et ækvipotentielt system, som er forbundet i overensstemmelse med de gældende bestemmelser.

## TILSLUTNING TIL VANDFORSYNINGEN

Apparatet skal forsynes med drikkevand.

- Installer et mekanisk filter og en afskæringshane opstrøms for apparaturet, på et lettilgængeligt sted.
- Udrens tilslutningens rørledninger for eventuelle jernholdige slagger inden filteret og apparaturet tilsluttes.
- Luk de ubrugte tilslutningspunkter med en lufttæt prop.
- Kontrollér efter tilslutningen, at der ikke er lækage i tilslutningspunkterne.
- Tilslutning af varmt vand: Vandets temperatur må ikke overstige 60°C.
- Vandforsyningens tryk skal ligge på mellem 150kPa og 1000kPa. Brug en trykreducer, hvis forsyningstrykket overskrider det anførte maksimaltryk.
- Apparatet er beregnet på at blive forbundet permanent til vandforsyningen, ikke ved hjælp af et sæt af adskillige samlestykker.

## TILSLUTNING AF VANDAFLØB

Afløbskanalerne skal være udført af materialer, som kan modstå en temperatur på 100 °C. Apparaturets bund må ikke blive berørt af den damp, som udtømning af varmt vand kan producere. Der skal være en afløbsskakt med gitter og sifon i gulvet under den store afløbshane på Gryderne og foran Stegepanderne.

## 12 TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE

### 13 IBRUGTAGNING

Se kapitlet "VEDLIGEHOELDESEANVISNINGER".

## BRUGSANVISNINGER

### ADVARSLER TIL BRUGEREN

**Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.**

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Opbevar denne vejledning på et sikkert og velkendt sted, så der kan indhentes oplysninger heri under brug af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Ret udelukkende henvendelse om assistance til de af fabrikanten autoriserede servicecentre og kræv brug af originale reservedele.

- Lad apparaturet undergå vedligeholdelse mindst to gange om året. Det anbefales at tegne en vedligeholdelseskontrakt.
  - Apparatet er beregnet på erhvervsmæssig brug og skal benyttes af oplært personale.
  - Apparatet er beregnet på madlavning som anført i brugsanvisningerne. Enhver anden brug betragtes som værende ukorrekt.
  - Lad ikke apparaturet fungere ubelastet i længere tidsperioder. Aktivér først forvarmning lige inden brug.
  - Hold øje med apparaturet under dets funktion.
  - Luk gashanen og/eller slå strømforsyningens hovedafbryder, som sidder opstrøms for apparaturet, fra i tilfælde af skade eller fejlfunktion.
  - Udfør rengøringen i henhold til de formidlede anvisninger i kapitlet "RENGØRINGSFORSKRIFTER".
  - Opbevar aldrig brandbare materialer i nærheden af apparaturet. **BRANDFARE.**
  - Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
  - Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
  - Installer en overtryksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).
  - Det anbefales at benytte personlige værnemidler; risiko for spredning af meget varm mad.
  - Under brug af apparatet, er der fare for at gulvet herunder kan blive glat; vær forsigtig og brug egnede midler, for ikke at falde.
  - Vær opmærksom på bevægelser med tilbehøret (for eksempel gryder) og apparaturets bevægelige dele og indtag en korrekt stilling.
  - Denne type af apparater er beregnet på kommerciel anvendelse, som for eksempel restaurantkøkkener, kantiner, hospitaler og kommercielle aktiviteter såsom bagere, slagtere, etc., men er ikke beregnet på konstant massefremstilling af mad.
- GIV AGT: Åbning af afløbsventilen vil**

## medføre afløb af det varme indhold i karret.

Hvis symbolet  er brugt, betyder det, at der er fare for skoldning eller forbrænding med udspring i tilstedeværelsen af komponenter med en meget høj temperatur.

### BRUG AF DET ELEKTRISKE VANDBAD

#### BRUGSANVISNINGER

- Apparatet er beregnet til indirekte tilberedning i beholdere og til at holde maden varm i vandbad.
- Tænd ikke for opvarmningen uden vand i karret.
- Når opvarmningen er aktiveret, skal vandniveauet holdes i nærheden af niveauangivelsen for maksimum på siden af karret.
- Apparatet er udstyret med en sikkerhedstermostat med manuel genoprustning, som afbryder opvarmningen, når driftstemperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur.
- Rengør karret med omhu efter endt arbejdsdag, for at undgå skadelige aflejringer heri.

### PÅFYLDNING OG TØMNING AF KARRET

#### Påfyldning

- Sæt overløbsrøret i åbningen i karrets afløb.
- Fyld karret op til niveauangivelsen for maksimum på siden af karret. Brug aldrig apparatet med et vandniveau på over niveauangivelsen for maksimum.

#### Påfyldning med trykknappen

- Sæt overløbsrøret i åbningen i karrets afløb.
- Vandet løber ud af hanen.
- Fyld karret op til niveauangivelsen for maksimum på siden af karret. Brug aldrig apparatet med et vandniveau på over niveauangivelsen for maksimum.

#### Tømning

Træk overløbsrøret ud af åbningen i karrets afløb.

### OPVARMNINGENS TÆNDING OG SLUKNING

Vælgekontaktens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

0 Slukket

1 Tændt

Termostatens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

● Slukket

30 Laveste vandtemperatur

90 Højeste vandtemperatur

#### Tænding

- Drej vælgekontaktens knop over i positionen " 1 ".
- Drej termostatens knop over i den position, som svarer til den valgte tilberedningstemperatur.
- Den gule kontrollampe tænder.
- Slukning af den gule kontrollampe angiver, at den valgte temperatur er oparbejdet.

#### Slukning

- Drej termostatens knop over i positionen " 0 ".
- Drej vælgekontaktens knop over i positionen " 0 ".

### BRUG AF KARTOFFELVARMER

#### BRUGSANVISNINGER

- Apparatet virker uden brug af vand og maden opvarmes derfor direkte i apparaturets medfølgende kar, som kan tages af.

Apparatet med varme overflader! 

- Den opmagasinerede varme fra lampen under brug, bevares i lang tid, også efter at maskinen slukkes.

#### Karrets funktion

Termostatens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

0 Slukket

30 Laveste temperatur

90 Højeste temperatur

#### Tænding

- Drej knoppen over i den position, som svarer til den valgte temperatur.

#### Den infrarøde modstands funktion

Vælgekontaktens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

0 Slukket

1 Tændt

#### Tænding

- Drej vælgekontaktens knop over i positionen " 1 ".
- Tænding af kontrollampen (om forudset) angiver, at apparatet er i funktion og opvarmningen leveres af en infrarød lampe (modstand).

#### Slukning

- Drej termostatens knop over i positionen " 0 ".
- Drej vælgekontaktens knop over i positionen " 0 ".

### TØMNING AF KARRET

- Tag karret ud af apparatet, for at tømme det.
- Afvikling af denne handling kræver, at man iværksætter de nødvendige foranstaltninger til at: Beskytte hænderne mod varmen, når man tager fat i de relevante håndtag i det øvre afsnit (f.eks. egnede handsker); beskytte kroppen mod eventuelle stænk af varm mad under handlingerne omkring løft, transport og tømning af karret.
- Beholderen, som karrets indhold skal hældes over i, skal være egnet til at indeholde meget varme madvarer.

### 14 PERIODER UDEN BRUG

Gør som følger, før en forudset periode uden brug af apparatet:

- Foretag en omhyggelig rengøring af apparatet.
  - Tør alle overfladerne af rustfrit stål over med en klud, let fugtet i vaselineolie, så der dannes et tyndt beskyttende lag.
  - Lad dækslerne være åbne.
  - Luk hanerne og sluk strømforsyningens hovedafbryder.
- Gør som følger, efter en længerevarende periode uden brug af apparatet:

- Lad apparaturet efterse, inden det igen tages i brug.
- Lad de elektriske apparaturer fungere ved den laveste temperatur i mindst 60 minutter.

## **ANVISNINGER VEDRØRENDE RENGØRING**

### **ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING**

**Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.**

- Slå, om forudset, apparaturets strømforsyning fra, før der udføres nogen form for indgreb herpå.
- Rengør dagligt de matterede yderflader af rustfrit stål, fladerne på kokekarrene samt overfladen på kogepladerne.
- Lad rengøring af apparaturets interne dele udføres, mindst to gange om året, af en autoriseret tekniker.
- Vask ikke apparaturet med direkte vandstråler eller stråler med højt tryk eller med damprensere.
- Brug aldrig korroderende produkter til rengøring af gulvet eller planet under apparaturet.
- Vask ikke brændernes legeme og brænderdækslerne i opvaske maskinen.

### **MATTEREDE OVERFLADER AF RUSTFRIT STÅL**

- Rengør overfladerne med en klud eller en svamp og brug vand og almindelige, ikke ridsende, rengøringsmidler. Tør med kluden i matteringens retning. Skyl ofte og tør omhyggeligt efter.
- Brug ikke ståluld eller andre genstande af jern.
- Brug ikke kemiske produkter, som indeholder klor.
- Brug aldrig spidse genstande, som kan ridse eller ødelægge overfladerne.

### **KOGEKAR**

- Rengør karrene ved at bringe vandet i kog og tilsæt eventuelt et affedtende produkt.
- Fjern eventuelle kalkaflejringer med egnede produkter.

## **ANVISNINGER VEDRØRENDE VEDLIGEHOLDELSE**

### **ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDELSESPERSONALET**

**Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.**

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Slå, om forudset, apparaturets strømforsyning fra, før der udføres nogen form for indgreb herpå.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).

## **IBRUGTAGNING**

Efter installation, tilpasning til en anden gastype eller efter vedligeholdelsesindgreb skal apparaturets funktion kontrolleres. Indhent, i tilfælde af fejlfunktion, oplysninger i det efterfølgende afsnit "Afhjælpning af fejlfunktioner".

### **ELEKTRISKE APPARATURER**

Tag apparatet i brug i henhold til anvisningerne og advarslerne vedrørende brug, som er anført i Kapitlet "BRUGSANVISNINGER" og kontrollér:

- de aktuelle værdier for hver fase.
- den regelmæssige tænding af opvarmningens modstande.

## **15 AFHJÆLPNING AF FEJLFUNKTIONER**

### **ELEKTRISK VANDBAD**

**Apparaturet opvarmer ikke.**

Mulige årsager:

- Temperaturjusteringens termostat er i stykker.
- Modstandene er i stykker.
- Sikkerhedstermostaten har grebet ind.

**Opvarmningen justeres ikke**

Mulige årsager:

- Temperaturjusteringens termostat er i stykker.

### **KARTOFFELVARMER**

**Apparaturet opvarmer ikke.**

Mulige årsager:

- Temperaturjusteringens termostat er i stykker.
- Modstandene er i stykker.

**Opvarmningen justeres ikke**

Mulige årsager:

- Temperaturjusteringens termostat er i stykker.

## **16 UDSKIFTNING AF KOMPONENTER**

### **ADVARSLER VEDRØRENDE UDSKIFTNING AF KOMPONENTER.**

- Slå, om forudset, apparaturets strømforsyning fra, før der udføres nogen form for indgreb herpå.
- Kontrollér efter udskiftning af en af gaskredsløbets komponenter, at der ikke er udslip ved komponentens forbindelsepunkter til selve kredsløbet.
- Kontrollér efter udskiftning af en af el-kredsløbets komponenter, at den er korrekt forbundet med kabelføringen.

## **ELEKTRISK VANDBAD**

### **Udskiftning af vælgekontakten, af modstanden og af kontrollampen.**

- Afmonter betjeningspanelet.
- Afmonter og udskift komponenten.
- Genmonter alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

### **Udskiftning af arbejdstermostaten og af sikkerhedstermostaten.**

- Afmonter betjeningspanelet.
- Træk pæren ud af sædet som sidder på karret.
- Afmonter og udskift komponenten.
- Genmonter alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

## **KARTOFFELVARMER**

### **Udskiftning af den infrarøde modstand**

- Afmonter modstandens understøtning.
- Afmonter og udskift komponenten.
- Genmonter alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

### **Udskiftning af opvarmningsmodstanden**

- Træk knopperne på apparaturets forside af og fjern instrumentpanelet og karret.
- Frakobl og træk den defekte modstand ud af sædet. Udskift komponenten og anbring tætningens pakning korrekt på fastspændingsflangen (pakningen bør om muligt udskiftes).

## **17 INDVENDIG RENGØRING**

- Kontrollér tilstanden på apparatets indvendige dele.
- Fjern eventuelle aflejringer af snavs.
- Kontrollér og rengør røgens bortledningssystem.

## **18 HOVEDKOMPONENTER**

### **ELEKTRISK VANDBAD**

- Arbejdstermostat
- Sikkerhedstermostat
- Modstand
- Kontrollampe.
- Vælgekontakt

### **KARTOFFELVARMER**

- Arbejdstermostat
- Kontrollampe.
- Vælgekontakt
- Infrarød modstand
- Modstand