



**MOD : E9/F36A8-N**

**Production code : DIFRBE98A**

**09/2023**



## SPIS TREŚCI

### 1-2. OGÓLNE INFORMACJE I BEZPIECZEŃSTWA

### 3. USTAWIANIE I PRZEMIESZCZANIE

### 4. PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ ENERGII

### 5. PRACE ZWIĄZANE Z WPROWADZANIEM DO EKSPLOATACJI

### 6. ZASTĘPOWANIE KOMPONENTÓW


### 7. INSTRUKCJE OBSŁUGI


### 8. KONSERWACJA


### 9. LIKWIDACJA


### 10. DANE TECHNICZNE / OBRAZY


## OPIS PIKTOGRAMÓW

 **Znaki niebezpieczeństwa.** Sytuacja nagłego niebezpieczeństwa, która potencjalnie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć. Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Wysokie napięcie! Ostrożność!** Niebezpieczeństwo utraty życia! Nieprzestrzeganie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć

 **Niebezpieczeństwo związane z wysokimi temperaturami,** nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Niebezpieczeństwo związane z wydostawianiem się na zewnątrz materiałów o wysokiej temperaturze,** nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Niebezpieczeństwo zgniecenia kończyn podczas przemieszczania i/lub ustawiania,** nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obra-

żenia lub śmierć..



**Znaki zakazu.** Zakaz wykonywania wszelkich interwencji przez osoby nieupoważnione ( w tym dzieci, osoby niepełnosprawne oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i umysłowych). Zakaz wykonywania przez niejednorodnego operatora wszelkiego typu prac (konserwacji i/lub innych) wymagających posiadania wykwalifikowanych kompetencji i upoważnienia. Zakaz wykonywania przez jednorodnego operatora wszelkiego typu prac (instalacji, konserwacji i/lub innych) bez uprzedniego zapoznania się z pełną treścią dokumentacji. Urządzenie nie może być używane przez dzieci w celu zabawy. Czyszczenie i konserwacja to prace, które nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.



**Znaki nakazu.** Obowiązek przeczytania instrukcji przed wykonaniem jakiegokolwiek interwencji.





**Obowiązek odłączenia wszystkich źródeł zasilania**


elektrycznego znajdujących się przed urządzeniem za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.


 Obowiązek noszenia okularów ochronnych.


 Obowiązek noszenia rękawic ochronnych.


 Obowiązek noszenia kasku ochronnego.


 Obowiązek noszenia bezpiecznego obuwia.

 **Pozostałe znaki.** Wskazówki dotyczące prawidłowego przeprowadzania procedury, ich nieprzestrzeganie może spowodować powstanie niebezpiecznej sytuacji.



 Rady i sugestie dotyczące prawidłowego wykonywania procedury

 **Operator „jednorodny”** (Technik wykwalifikowany) / Operator doświadczony i upoważniony do przemieszczania, transportowania, instalowania, naprawiania, utrzymywania i demontowania urządzenia.

 **Operator „niejednorodny”** (Operator posiadający ograniczone kompetencje i zadania). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami, będąca w stanie wykonać proste zadania.

 Symbol uziemienia.

 Symbol połączenia z systemem Ekwipotentjalnym.

  Obowiązek przestrzegania przepisów obowiązujących w zakresie utylizacji odpadów.



## OGÓLNE INFORMACJE I BEZPIECZEŃSTWA

1.

**WSTĘP** / Oryginalne instrukcje. Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoskim). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do obsługi omawianego urządzenia. Operatorzy muszą być przeszkoleni pod względem wszystkich aspektów dotyczących działania i bezpieczeństwa. Szczegółowe przepisy bezpieczeństwa (Obowiązek-Zakaz-Niebezpieczeństwo) podano w specjalnym rozdziale przedmiotowego zagadnienia. Niniejszy dokument nie może być

przekazywany do wglądu osobom trzecim bez pisemnego upoważnienia konstruktora. Tekst nie może być używany w innych drukach bez pisemnego upoważnienia konstruktora. Posłużenie się w dokumencie figurami/obrazami/rysunkami/schematami ma charakter czysto przykładowy i może ulec zmianom. Konstruktor zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian, zwalniając się z komunikowania informacji o własnych działaniach.

**CEL DOKUMENTU** / Każde współdziałanie między operatorem i urządze-

niem w całym cyklu jego życia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania, jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. MAMY więc nadzieję, że tego typu dokumentacja będzie mogła ułatwić zachowanie charakterystycznej sprawności urządzenia. Jeśli postępuje się ściśle w zgodzie z podanymi wskazówkami, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

### JAK KORZYSTAĆ Z DOKUMENTU /

Dokument został podzielony na rozdziały, które zawierają wszelkie informacje niezbędne do obsługi urządzenia bez jakiegokolwiek ryzyka. Każdy rozdział podzielono na paragrafy, a każdy paragraf może zawierać zatytułowane punkty wraz z tytułem i podtytułem oraz opisem.

### PRZECHOWYWANIE DOKUMENTU /

Niniejszy dokument wraz z pozostałą zawartością koperty stanowią integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy je zachować i korzystać z nich w odpowiedni sposób przez cały okres eksploatacji urządzenia.

**ODBIORCY** / Niniejszy dokument sporządzono dla:

– **Operatora „jednorodnego”** (Technika wyspecjalizowanego i upoważnionego), czyli dla wszystkich operatorów upoważnionych do przemieszczania, transportowania, instalowania, konserwowania, utrzymywania, naprawiania i demontowania urządzenia.

– **Operatora „niejednorodnego”** (Operatora posiadającego ograniczone kompetencje i zadania). Jest to osoba upoważniona i wyznaczona do uruchamiania urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonywać prace z zakresu konserwacji zwyżkowej (Czyszczenie urządzenia).

### PROGRAM SZKOLENIA OPERATORÓW /

Na wyraźną prośbę istnieje możliwość

przeprowadzenia kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi, instalacji i konserwacji urządzenia, postępując w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

**PREDYSPOZYCJE ZE STRONY KLIENTA** / O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj ponosi odpowiedzialność za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- posadzkę antypoślizgową pozbawioną chropowatości;
- przygotowanie miejsca instalacji i montaż samego urządzenia z zachowaniem wysokości wskazanych na planie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych usług dostosowanych do wymogów instalacji (np. sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie układu elektrycznego zgodnego z normami obowiązującymi w miejscu instalacji;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
- ewentualne urządzenia zabezpieczające zainstalowane przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje uziemienia ekwipotentjalnego, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez przepisy obowiązujące w kraju instalacji;
- układ uziemienia zgodny z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
- przygotowanie, w razie konieczności (zobacz wytyczne techniczne), układu do zmiękczenia wody.

**ZAWARTOŚĆ DOSTAWY / W zależności od zamówienia, zakres dostawy może ulec zmianie.**

- Urządzenie • Pokrywę / Pokrywy
- Kosz Metalowy / Kosze Metalowe
- Siatkę podtrzymującą kosz
- Rury i/lub kable służące do podłączania do źródeł energii (tylko w prze-

PL

widzianych przypadkach wskazanych w zleceniu pracy). • Zestaw zmiany rodzaju gazu dostarczanego przez konstruktora

## **PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE**

/ Przedmiotowe urządzenie zostało zaprojektowane w celu profesjonalnej obsługi. Użytkowanie urządzenia będącego przedmiotem niniejszej dokumentacji należy uznać za „Użycie prawidłowe”, jeżeli jest ono przeznaczone do gotowania lub regeneracji rodzajów przeznaczonych do użytku spożywczego, a wszelkie inne użycie należy uznać za „Użycie nieprawidłowe”, a zatem niebezpieczne. Urządzenia te przeznaczone są do działalności komercyjnej (np. kuchnie w restauracjach, stołówkach, szpitalach itp.) oraz w zakładach komercyjnych (np. piekarniach, rzeźniach itp.), ale nie do ciągłej seryjnej produkcji żywności.

Urządzenie musi być obsługiwane w warunkach przewidzianych i zadeklarowanych w umowie oraz w zakresie ograniczeń dotyczących nośności zaleconych i wskazanych w odnośnych paragrafach. **Celem zachowania zgodności z normami należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów i części zamiennych dostarczanych przez konstruktora.**

## **DOZWOLONE WARUNKI DZIAŁANIA**

/ Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie w celu pracy w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zalecanych ograniczeń technicznych i zaleconej nośności. Aby zapewnić optymalne działanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń. Instalacja urządzenia musi być wykonana w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, które umożliwi normalne czynności obsługi i konserwacji zwyczajnej oraz specjalnej. Z tego względu należy przygotować przestrzeń roboczą w celu wykonania ewentualnych interwencji

konserwacyjnych tak, aby nie narażać bezpieczeństwa operatora. Ponadto pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do instalacji, takie jak:

- maksymalna wilgotność względna: 80%;
- minimalna temperatura wody chłodzącej  $> +10^{\circ}\text{C}$ ;
- posadzka musi być antypoślizgowa, a urządzenie powinno być ustawione idealnie poziomo;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, tak jak wskazano w normach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi posiadać odpływ wody szarej, wyłączniki i zasuwy blokujące, które w razie konieczności odłączają jakikolwiek rodzaj zasilania znajdującego się przed urządzeniem;
- Ściany/powierzchnie przylegające/stykające się bezpośrednio z urządzeniem muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od potencjalnych źródeł ciepła.

## **PRÓBA TECHNICZNA I GWARANCJA**

**Odbiór techniczny:** urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty dotyczące wykonanej próby technicznej zostaną przekazane klientowi na jego życzenie.

**Gwarancja: gwarancja obowiązuje przez okres 12 miesięcy od daty zafakturowania urządzenia, okres ten nie podlega przedłużeniu.** Dotyczy ona części wadliwych, wymagających wymiany i transport na rzecz klienta. Części elektryczne, akcesoria i wszelkie inne możliwe do wyjęcia elementy nie są objęte gwarancją. Koszty robocizny dotyczące interwencji techników upoważnionych przez konstruktora w siedzibie klienta w celu usunięcia wad objętych gwarancją są pokrywane przez odsprzedawcę.

Gwarancją nie są objęte żadne na-



rzędzia i materiały ulegające zużyciu, ewentualnie dostarczone przez producenta wraz z maszynami. Zwyczajna interwencja konserwacji lub spowodowana błędną instalacją nie jest objęta gwarancją. Gwarancja obowiązuje tylko w stosunku do pierwotnego nabywcy. Konstruktor ponosi odpowiedzialność za urządzenie w jego oryginalnej konfiguracji i jedynie za oryginalnie wymienione części zamiennne. Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za nieprawidłową obsługę urządzenia, za szkody powstałe wskutek prac niewymienionych w niniejszym podręczniku lub nieupoważnionych uprzednio przez samego producenta.

### GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ W PRZYPADKACH: /

• Ozkodach powstałych podczas transportu „dostawy do fabryki” [EXW] i/lub przemieszczania, w razie zajścia tego typu zdarzenia, klient jest zobowiązany poinformować odsprzedawcę i przewoźnika (np. pocztą elektroniczną i/lub na stronie internetowej) i zanotować zdarzenie w kopiach dokumentów transportowych. Technik upoważniony do in-

stalacji urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może być wykonana instalacja. Ponadto gwarancja traci ważność w razie wystąpienia:

- Uszkodzeń spowodowanych błędną instalacją.
- Uszkodzeń spowodowanych zużyciem części z powodu ich nieprawidłowego użycia.
- Uszkodzeń spowodowanych użyciem nieoryginalnych części zamiennych.
- Uszkodzeń będących skutkiem błędnej konserwacji i/lub uszkodzeń wynikających z braku konserwacji.
- Uszkodzeń spowodowanych nieprzestrzeganiem procedur opisanych w niniejszym dokumencie.

**UPOWAŻNIENIE** / Przez upoważnienie rozumie się zezwolenie na wykonywanie czynności dotyczącej urządzenia. Upoważnienie jest wydawane przez osobę odpowiedzialną za urządzenie (konstruktora, nabywcę, osobę składającą podpis, posiadającą koncesję i/lub właściciela lokalu).

### DANE TECHNICZNE I OBRAZY / Dział ten znajduje się na końcu niniejszej instrukcji



Każda modyfikacja techniczna przekłada się na działanie lub na bezpieczeństwo urządzenia, a zatem musi być wykonywana przez personel techniczny producenta lub przez techników formalnie przez niego upoważnionych. W przeciwnym razie producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności związanej z modyfikacjami lub szkodami, które mogłyby z nich wynikać.



W chwili dostawy należy sprawdzić nienaruszalność urządzenia i jego komponentów (np. Kabela zasilania), przed użyciem, w razie wystąpienia nieprawidłowości nie należy uruchamiać urządzenia, lecz skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.



Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności należy przeczytać instrukcję.



Należy nosić wyposażenie ochronne dopasowane do wykonywanych prac. W odniesieniu do środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których przestrzegania operatorzy są zobowiązani. **Emitowany Hałas ≤ 70 dB**



**Zakaz instalowania pojedynczego sprzętu BEZ zestawu zapobiegającemu wywróceniu (AKCESORIUM). Z wyłączeniem wersji TOP.**



Przed przystąpieniem do wykonania podłączeń należy sprawdzić dane techniczne wskazane na tabliczce urządzenia oraz dane techniczne podane w niniejszym podręczniku. **KATEGORYCZNIE zabroniona się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów znajdujących się na urządzeniu.**



Na liniach zasilania (np. wodnego-gazowego-elektrycznego) przed urządzeniem należy zaizolować urządzenia blokujące, które odcinają zasilanie za każdym razem, gdy zaistnieje konieczność wykonania pracy w bezpiecznych warunkach.



W zależności od modelu, podłączyć kolejno urządzenie do sieci wodnej i spustowej, a następnie do sieci gazowej, sprawdzić, czy nie występują wycieki, a następnie wykonać podłączenia do sieci elektrycznej.



Urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy w atmosferze wybuchowej, dlatego też, kategorycznie zabrania się jego instalacji i używania w tego typu środowiskach.



Ustawić całą strukturę, przestrzegając wysokości i parametrów instalacji podanych w poszczególnych rozdziałach niniejszego podręcznika.



Urządzenie nie zostało zaprojektowane w celu jego instalacji w zabudowie. / Urządzenie musi pracować w pomieszczeniach o optymalnie dobrej wentylacji. / Urządzenie musi posiadać wolne spusty (nieutrudnione lub uniemożliwione przez ciała obce).



Urządzenie gazowe należy ustawić pod okapem ssącym, którego układ musi posiadać

parametry techniczne zgodne z normami obowiązującymi w kraju użytkowania.



Po podłączeniu do źródeł energii i spustu urządzenie musi stać stabilnie (w sposób nieprzesuwalny) w miejscu przeznaczonym do obsługi i konserwacji. Nieodpowiednie podłączenie może spowodować niebezpieczeństwo.



W razie konieczności należy przygotować giętki kabel służący do podłączenia do linii elektrycznej o parametrach nie mniejszych niż model H07RN-F. Napięcie zasilania przenoszone przez kabel do działającego urządzenia, nie może odbiegać od napięcia nominalnego  $\pm 15\%$  wskazanego pod tabelą danych technicznych.



Urządzenie musi posiadać „Ekwipotencjalny” układ uzziemienia.



Jeżeli występuje, spust urządzenia musi być odprowadzany do sieci spustowej szarej wody w sposób otwarty typu „kieliszkowego” nie syfonowego.



Urządzenie może być używane tylko we wskazanych celach. Każde inne użycie należy rozumieć jako „NIEPRAWIDŁOWE” i dlatego konstruktor nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualnie wynikające z niego szkody wyrządzone osobom lub na rzeczach.



Poszczególne przepisy bezpieczeństwa (obowiązek-zakaz-niebezpieczeństwo) podano szczegółowo w specjalnym rozdziale omawianego zagadnienia.



Nie blokować otworów i/lub szczelin zasysania lub odprowadzania ciepła.



Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów.



Odłączyć wszystkie źródła zasilania (np. wodne – gazowe – elektryczne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.



Za każdym razem gdy występuje konieczność wykonywania prac wewnątrz maszyny (podłączenia, wprowadzenie do eksploatacji, prace kontrolne itp.) należy przygotować ją do niezbędnych prac (demontaż paneli, usunięcie zasilania) postępując zgodnie z warunkami bezpieczeństwa.



Urządzenie musi być zainstalowane i użytkowane w taki sposób, aby woda nie miała kontaktu z tłuszczem lub olejemil.

## ZADANIA I KWALIFIKACJE WYMAGANE OD OPERATORÓW



Zakaz wykonywania przez jednorodnego/niejednorodnego operatora wszelkiego typu prac (instalacji, konserwacji i/lub innych) bez uprzedniego zapoznania się z pełną treścią dokumentacji.



Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się do operatora technicznego wykwalifikowanego i upoważnionego do wykonywania: przenoszenia, instalacji i konserwacji przedmiotowych urządzeń.



Informacje zawarte w niniejszym dokumencie służą do wykorzystania przez operatora „Niejednorodnego” (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do urucho-

mienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonywać prace z zakresu konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).



Operatorzy i użytkownicy muszą być przeszkoleni pod względem wszystkich aspektów dotyczących działania i bezpieczeństwa. Muszą oni postępować, przestrzegając wymaganych norm bezpieczeństwa.



Operator „Niejednorodny”, może pracować na urządzeniu dopiero, gdy wyznaczony technik zakończy instalację (transport, mocowanie podłączeń elektrycznych, wodnych, gazowych i spustowych).

PL

## STREFY PRACY I STREFY NIEBEZPIECZNE /

Celem lepszego określenia zakresu interwencji i odnośnych stref pracy, określono następującą klasyfikację:

- **Strefy niebezpieczne:** jakkolwiek strefa wewnątrz/lub w pobliżu maszyny, w której obecność narażonej osoby stanowi ryzyko dla bezpieczeństwa i zdrowia tejże osoby.

- **Osoba narażona:** jakkolwiek osoba, która znajduje się w całości lub w części w strefie niebezpiecznej.



W trakcie działania należy zachować minimalną odległość od urządzenia w taki sposób, aby nie narażać bezpieczeństwa operatora w nieprzewidzianym przypadku.

## Ponadto przez strefy niebezpieczne należy rozumieć /

- Wszystkie miejsca pracy wewnątrz urządzenia
- Wszystkie obszary zabezpieczone specjalnymi systemami ochrony i bezpieczeństwa, takimi jak bariery fotoelektryczne fotokomórek, panele ochronne, blokowane drzwi, ochronna miska olejowa.

- Wszystkie strefy wewnątrz centralek sterujących, szafy elektryczne i skrzynki rozdzielcze.



• Wszystkie strefy wokół działającego urządzenia, gdy nie są przestrzegane minimalne odległości bezpieczeństwa.

## OPRZYRZĄDOWANIE NIE-ZBĘDNE DO INSTALACJI /

W rozumieniu ogólnym, operator techniczny upoważniony do prawidłowego wykonywania prac instalacyjnych musi wyposażać się w specjalne urządzenia, takie jak:

- Śrubokręt z rowkiem o wymiarze 3 i 8 mm i średni śrubokręt krzyżakowy
- Regulowany klucz do rur
- Zestaw narzędzi do użycia gazu (przewody rurowe, uszczelki itp.)
- Nożyce dla elektryka
- Zestaw narzędzi do użycia hydraulicznego (przewody rurowe, uszczelki itp.)
- Klucz sześciokątny o wymiarze 8 mm
- Wykrywacz nieszczelności gazu
- Zestaw narzędzi do użytku elektrycznego (kable, skrzynki zaciskowe, gniazda przemysłowe itp.)
- Klucz płaski o wymiarze 8 mm
- Pełny zestaw instalacyjny (przełącznik, gaz itp.).



Oprócz wskazanych narzędzi konieczne jest urządzenie służące do podnoszenia sprzętu; tego typu urządzenie musi spełniać wymogi wszystkich obowiązujących norm dotyczących sprzętu podnośnikowego.

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE RYZYK RESZTKOWYCH** / Pomimo wdrożenia zasad „dobrej techniki konstrukcji” i przepisów prawnych regulujących produkcję i handel produktem, nadal występuje „ryzyko resztkowe”, które ze względu na rodzaj urządzenia nie było możliwe do wyeliminowania. Tego typu ryzyka obejmują:



**RYZKO RESZTKOWE OPARZENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM** / Tego typu ryzyko występuje, gdy zachodzi konieczność interwencji na urządzeniach elek-

trycznych i/lub elektronicznych będących pod napięciem.



**RYZKO RESZTKOWE OPARZENIA** / Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu z materiałami o wysokich temperaturach.



**RYZKO RESZTKOWE OPARZENIA PRZY WYLANIU SIĘ MATERIAŁU** / Tego typu ryzyko występuje w przypadku przypadkowego kontaktu z wyciekami materiałów o wysokich temperaturach. Pojemniki przepełnione płynami i/lub ciałami stałymi, które na etapie rozgrzewania zmieniają morfologię (przechodząc ze stanu stałego w stan płynny), mogą, jeśli są używane nieprawidłowo stać się przyczyną oparzenia. Podczas obróbki używane zbiorniki muszą być umieszczone na łatwo widocznych poziomach.



**RYZKO RESZTKOWE ZGNIECENIA KONCZYŃ** / Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu między częściami na etapie ustawiania, transportu, składowania, montażu i używania urządzenia.



**RYZKO RESZTKOWE WYBUCHU** / Tego typu ryzyko zachodzi przy:

- Występowaniu zapachu gazu w środowisku;
- obsłudze urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem;
- użyciu artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie są one przeznaczone do tego celu;
- użyciu z płynami łatwopalnymi (jak na przykład alkohol).



**RYZKO RESZTKOWE POŻARU** / Ryzyko to istnieje w przypadku: używania z cieczami/materiałami łatwopalnymi



Przed przystąpieniem do wykonania prac zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

### OBOWIĄZKI – ZAKAZY – PORADY – ZALECENIA



W chwili otrzymania otworzyć opakowanie i sprawdzić, czy maszyna i akcesoria nie uległy uszkodzeniu podczas transportu; jeżeli urządzenie występuje, należy je bezzwłocznie zgłosić przewoźnikowi i nie przystępować do instalacji, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Konstruktor nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu.

### BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS PRZEMIESZCZANIA



Nieprzestrzeganie instrukcji wskazanych poniżej naraża na ryzyko poważnych urazów.



Operator upoważniony do wykonywania prac związanych z przemieszczaniem i instalacją urządzenia musi zorganizować, jeśli jest to konieczne, „plan bezpieczeństwa”, aby chronić nietykalność osób biorących udział w pracach. Dodatkowo musi on rygorystycznie i skrupulatnie przestrzegać i stosować prawa i normy dotyczące ruchomych zapleczy techniczno- gospodarczych.



Należy upewnić się, że udźwig stosowanych urządzeń podnośnikowych jest dostosowany do podnoszonych ładunków i że są one dobrze utrzymane.



Prace związane z przemieszczaniem należy wykonywać z użyciem urządzeń podnośnikowych o udźwigu dostosowanym do masy urządzeń i zwiększonym o 20%.



Przed przystąpieniem do przemieszczania należy przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu i na urządzeniu.



Przed przystąpieniem do podnoszenia urządzenia należy sprawdzić środek masy.



Aby umożliwić przemieszczanie urządzenia, należy je unieść na minimalną wysokość względem podłoża.



Nie stawać, ani nie przechodzić pod urządzeniem podczas podnoszenia i przemieszczania.

### PRZEMIESZCZANIE I TRANSPORT – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE a).



Kierunek zapakowanej maszyny musi zostać zachowany zgodnie ze wskazówkami wskazanymi na piktogramach i zgodnie z napisami znajdującymi się na zewnętrznej stronie opakowania.

1. Ustawić urządzenie podnośnikowe, zwracając uwagę na środek masy podnoszonego ładunku (szczegół B – C).
2. Unieść urządzenie na wysokość pozwalającą na przemieszczenie.
3. Ustawić urządzenie w wybranym stabilnym miejscu.

**SKŁADOWANIE** / Metody magazynowania materiałów muszą uwzględniać palety, pojemniki, przenośniki, pojazdy, przyrządy i urządzenia podnośnikowe dostosowane w sposób uniemożliwiający uszkodzenia wskutek drgań, ścierania, korozji, temperatury lub innych potencjalnie występujących warunków. Magazynowane części należy okresowo sprawdzać celem sprawdzenia występowania ewentualnych uszkodzeń.

### ZDEJMOWANIE OPAKOWANIA



Utylizacja materiałów opakowaniowych jest obowiązkiem dostawcy, który musi wykonać ją zgodnie z prawem obowiązującym w kraju instalacji urządzenia.

1. Zdjąć kolejno górne i boczne kątowniki ochronne.
2. Zdjąć materiał ochronny użyty do opakowania.
3. Unieść urządzenie na niezbędną wysokość i wyjąć łożo.
4. Ustawić urządzenie na ziemi.
5. Usunąć sprzęt wykorzystany do podnoszenia.
6. Usunąć z obszaru prac wszystkie zdjęte materiały.



Po zdjęciu opakowania nie mogą występować naruszenia, wgniecenia lub inne nieprawidłowości.

W przeciwnym razie należy bezzwłocznie powiadomić serwis obsługi.

## USUWANIE MATERIAŁÓW

**OCHRONNYCH** / Zewnętrzne części urządzenia są chronione powłoką z folii samoprzylepnej, którą należy usunąć ręcznie po zakończeniu ustawiania. Dokładnie wyczyścić urządzenie, wewnątrz i na zewnątrz, usuwając ręcznie wszystkie materiały chroniące części.



Należy zwrócić uwagę na powierzchnie ze stali nierdzewnej, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać używania produktów korozyjnych; nie należy używać materiałów ściernych lub ostrych narzędzi.



Nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia.



Do czyszczenia urządzenia nie używać agresywnych materiałów (PH<7), takich jak rozpuszczalniki. Przeczytać uważnie wskazówki podane na etykiecie używanych detergentów. Należy nosić środki ochronne dostosowane do czynności do wykonania (Zobacz środki ochronne wskazane na etykiecie opakowania).



Opłukać powierzchnie wodą pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym materiałem nieściernym.

## CZYSZCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU /

Nałożyć detergent w płynie na całą powierzchnię wnętrza do pieczenia za pomocą zwyczajnej parownicy i posługując się ręcznie nieścierną gąbką, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię.

Po zakończeniu czynności przepłukać obficie wnętrze pieczenia wodą pitną. Spuścić płyn zawierający detergent i/ lub inne zanieczyszczenia do odpowiedniego otworu upustowego.

Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności dokładnie osuszyć wnętrze pieczenia nieścierną szmatką. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Detergentem i wodą pitną wyczyścić również wyjęte części, a następnie dokładnie je osuszyć. Po zakończeniu czynności ułożyć w specjalnych miejscach poszczególne urządzenia i wyjęte części.

## WYRÓWNYWANIE I MOCOWANIE - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE - ODNIESIENIE b)

Przygotowane do działania urządzenie należy ustawić w odpowiednim miejscu pracy (zobacz dopuszczalne warunki graniczne działania i warunki środowiskowe).

Wyrównywanie i mocowanie przewidyje: regulację urządzenia jako pojedynczej niezależnej jednostki.

Ułożyć poziomnicę na strukturze (szczegół D).

Wyregulować stopki poziomujące (szczegół E), postępując zgodnie ze wskazówkami podanymi na poziomnicy.



**Odpowiednie wypoziomowanie uzyskuje się, regulując poziomnicę i stopki pod względem szerokości i głębokości.**

## MONTAŻ W „BATERII” - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. c)

W przewidzianych modelach, wyjąć pokrętła i odkręcić śruby mocujące panel sterowania (szczegół F).



Ściany łatwopalne / minimalna odległość urządzenia od ścian bocznych musi wynosić 10 cm, a od ściany tylnej 20 cm. Jeżeli jest ona mniejsza, odizolować tylne ściany urządzenia materiałem ognioodpornym i/lub izolacyjnym.

Ustawić urządzenia w taki sposób, aby ich boki przylegały idealnie do siebie (szczegół G). Wypoziomować urządzenie zgodnie z poprzednim opisem (szczegół E).

Włożyć śruby w ich osady i zablokować dwie struktury nakrętkami blokują-

cymi (szczegóły H1-H3).

Ponownie umieścić między urządzeniami zatyczki ochronne (szczegół H2).

W razie konieczności należy powtórzyć czynności związane z poziomowaniem i mocowaniem pozostałych urządzeń.

### KOŃCOWE WKŁADANIE (OPCJA) ZOB. SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. c)

Aby włożyć końcówkę, należy ją ustawić i przymocować specjalnymi śrubami na wyposażeniu (szczegół L1).

Po pomyślnym zakończeniu wykonywania opisanych prac ponownie ułożyć we swych miejscach panele sterownicze i pokrętła poszczególnych urządzeń.

PL



## PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ ENERGII

4.



Przed przystąpieniem do wykonania prac zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



**Te prace muszą być wykonane przez wykwalifikowanych i upoważnionych techników, zgodnie z prawami obowiązującymi w danym temacie oraz z użyciem odpowiednich i opisanych materiałów**



**Urządzenie jest dostarczane bez kabli zasilania elektrycznego i bez przewodów służących do podłączenia do sieci wodnej, spustowej i gazowej**

### PODŁĄCZENIE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Podłączenie elektryczne musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi normami lokalnymi wyłącznie przez upoważniony i kompetentny personel.

Przed przystąpieniem do wykonania podłączenia należy sprawdzić dane techniczne wskazane na tabliczce urządzenia oraz dane techniczne podane w niniejszym podręczniku.



Podłączyć urządzenie do rozłącznika izolacyjnego kategorii przepięciowej III.



**UZIEMIENIE / NIEZBĘDNE** jest podłączenie urządzenia do uziemienia. W tym celu należy podłączyć zaciski oznaczone symbolami znajdującymi się na skrzynce zaciskowej dopływu linii do sprawnego uziemienia wykonanego zgodnie z lokalnie obowiązującymi normami.

**SPECYFICZNE OSTRZEŻENIA /** Bezpieczeństwo elektryczne przedmiotowego urządzenia jest zapewnione

tylko wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnego układu uzimienia, jak wskazano w obowiązujących lokalnych normach dotyczących bezpieczeństwa elektrycznego; producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego typu norm dotyczących bezpieczeństwa. Należy sprawdzić ten podstawowy wymóg bezpieczeństwa i w razie wątpliwości, poprosić profesjonalny wykwalifikowany personel o przeprowadzenie dokładnej kontroli systemu. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane brakiem uziemienia jednostki.



**Nie przerywać kabla uziemienia (Żółto-zielonego).**

## **PODŁĄCZENIA DO RÓŻNYCH SIECI ROZPROWADZAJĄCYCH ELEKTRYCZNYCH / ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN.d).**

Urządzenie jest dostarczane do pracy z wartością napięcia podaną na tabliczce znamionowej urządzenia. Każde inne podłączenie należy uważać za nieprawidłowe i tym samym niebezpieczne.



**OBOWIĄZKOWE** jest przestrzeganie widocznego na płycie przyłączeniowej w pobliżu skrzynki zaciskowej podłączenia przewidzianego przez producenta.



**ZABRONIONE** jest modyfikowanie okablowania wewnątrz urządzenia.

## **PODŁĄCZANIE ELEKTRYCZNE KABLA DO SKRZYNNY ZACISKOWEJ**



W razie potrzeby zdjąć panel ochronny skrzynki zaciskowej znajdującej się z tyłu urządzenia.

Podłączyć kabel zasilający do skrzynki zaciskowej w sposób opisany w części „Podłączenie zasilania elektrycznego”

i podany na tabliczce znamionowej. Na schemacie i w tabeli (zob. DANE TECHNICZNE) wskazano możliwe połączenia w zależności od napięcia sieci..

## **PRZYŁĄCZE DO SYSTEMU „EKWIPOTENCJALNEGO” / ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. e).**

Uziemienie ochronne polega na wykonaniu szeregu działań z zachowaniem odpowiedniej roztropności umożliwiającej zapewnienie masom elektrycznym taki sam potencjał uziemienia i unikając sytuacji, w której znalazłyby się one pod napięciem. Celem uziemienia jest zatem zapewnienie, aby masy urządzeń miały taki sam potencjał, jak teren. Ponadto uziemienie ułatwia automatyczne wzbudzenie wyłącznika różnicowego. Uziemienie ochronne nie dotyczy tylko układu elektrycznego, lecz wszystkich innych układów i metalowych części budynku, od przewodów rurowych po układ hydrauliczny, od belek do układu podgrzewania i tak dalej, w taki sposób, aby cały zakład był bezpieczny również w trakcie ewentualnego piorunu, który mógłby uderzyć w budynek.



Przed przystąpieniem do czynności zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Urządzenie musi obejmować system „Ekwipotencjalny” uziemienia, którego sprawność musi być sprawdzona zgodnie z normami obowiązującymi w kraju instalacji.



Technik-elektryk, który przygotowuje ogólny układ elektryczny musi zapewnić jego zgodność z normą pod względem kontaktów bezpośrednich i pośrednich.



Technik-elektryk musi postępować w sposób pozwalający na podłączenie wszystkich poszczególnych mas do tego samego potencjału, zapewniając tym samym odpowiedni



układ uziemienia „Ekwipotencjalnego” w miejscu, w którym są instalowane różnego typu urządzenia.



Celem podłączenia urządzenia do układu „Ekwipotencjalnego” pomieszczenia, należy przygotować kabel elektryczny w kolorze żółto-zielonym dostosowany do mocy zainstalowanych urządzeń.

Tabliczka „Ekwipotencjalna” urządzenia zazwyczaj znajduje się na jego panelu, w pobliżu podłączanego systemu. Po jej odszukaniu (zobacz rysunek schematyczny celem prawidłowe-

go umiejscowienia) należy przystąpić do podłączenia.

1. Podłączyć końcówkę kabla elektrycznego masy (kabel musi być oznaczony podwójnym żółto-zielonym kolorem) do przeznaczonego w tym celu połączenia „Ekwipotencjalnego” urządzenia (zob. rysunek schematyczny Rys. 1).

2. Podłączyć drugą końcówkę kabla elektrycznego masy do systemu przeznaczanego do podłączenia „Ekwipotencjalnego” miejsca, w którym urządzenie jest instalowane (Rys. 2).

PL



## PRACE ZWIĄZANE Z WPROWADZANIEM DO UŻYTKU

5.

### OGÓLNE OSTRZEŻENIA



Operatorzy mają obowiązek odpowiedniego zaznajomienia się z treścią niniejszego podręcznika przed wykonaniem jakiegokolwiek pracy, stosując poszczególne przepisy bezpieczeństwa celem zapewnienia bezpiecznego każdego rodzaju wzajemnego oddziaływania typu człowiek-maszyna.



Każda modyfikacja techniczna, która przekłada się na działanie lub na bezpieczeństwo maszyny może być wykonywana tylko przez personel techniczny konstruktora lub przez techników formalnie przez niego upoważnionych. W przeciwnym razie konstruktor nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności związanej z modyfikacjami lub uszkodzami, które mogłyby z nich wynikać.



Nawet po odpowiednim zaznajomieniu się z treścią doku-

mentacji, przy pierwszym użyciu urządzenia należy zasymulować kilka próbnych czynności, aby szybko zapamiętać jego główne funkcje np. włączanie, wyłączanie itd.



Urządzenie opuszcza zakład konstruktora po przeprowadzeniu kolaudacji i z typem gazu i zasilania elektrycznego wskazanym na umieszczonej tabliczce.

### WPROWADZENIE DO UŻYCIA PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Po zakończeniu prac związanych z ustawianiem i podłączaniem do sieci energii (wraz z pracami dotyczącymi podłączenia do sieci spustowej, jeżeli przewidziano), należy wykonać szereg czynności, takich jak:

1. Oczyszczenie z materiałów ochronnych (oleje, smary, silikony itp.) wewnątrz i na zewnątrz wnętrza do pieczenia. (zob. rozdz. 3 / Używanie materiałów ochronnych)
2. Ogólne weryfikacje i kontrole takie jak:

- Weryfikacja wzbudzenia wyłączników i zasuw sieci (np. wody, elektryczności, gazu, jeśli przewidziano);
- Weryfikacja spustów (jeśli przewidziano);
- Weryfikacja i kontrola systemów zasyssania zewnętrznych dymów/par (gdy przewidziano);
- Weryfikacja i kontrola paneli ochronnych (wszystkie panele muszą być prawidłowo zamontowane)

## OPIS SPOSOBÓW ZATRZYMANIA



**W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości działania i awarii, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy obowiązkowo zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (np. gazowe – wodne - elektryczne).**

## ZATRZYMANIE Z POWODU NIEPRAWIDŁOWOŚCI DZIAŁANIA

**Komponenty bezpieczeństwa / ZATRZYMANIE:** W sytuacjach lub okolicznościach, które mogą okazać się niebezpieczne, włącza się element bezpieczeństwa i automatycznie zatrzymuje się wytwarzanie ciepła. Cykl produkcyjny zostaje przerwany w oczekiwaniu na usunięcie przyczyny nieprawidłowości.

**PONOWNE URUCHOMIENIE:** Po rozwiązaniu niedogodności, która spowodowała uruchomienie komponentu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może ponownie uruchomić urządzenie za pomocą specjalnych sterowań.

## WŁĄCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU



Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie wyczyścić, aby usunąć wszelkie resztki obcego materiału (zob. Usuwanie materiałów ochronnych)

## CODZIENNE URUCHAMIANIE

1. Sprawdzić optymalny stan czystości i higieny urządzenia.
2. Sprawdzić prawidłowe działanie systemu ssania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
5. Sprawdzić, czy spust wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.

Po zakończeniu z powodzeniem opisanych czynności, przystąpić do prac związanych z „Uruchomieniem do produkcji”.



Aby usunąć powietrze z wnętrza przewodu rurowego, wystarczy otworzyć zamknięcie sieci na kłódki, przekręcić, przytrzymując pokrętko urządzenia w pozycji piezoelektrycznej, ustawić płomień (zapałka lub inny) na płomieniu startowym i zacząć na zapalenie się.

## WYCOFANIE Z CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA /

Po zakończeniu wyżej opisanych czynności należy:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli są obecne) są w pozycji „Zamkniętej”.
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny

## DŁUGOTRWALE WYŁĄCZENIE Z EKSPLOATACJI /

W razie długotrwałego wyłączenia należy wykonać wszystkie procedury opisane celem codziennego czyszczenia i chronić najbardziej narażone części przed zjawiskami utleniania, postępując w podany niżej sposób:

1. Do czyszczenia części, należy używać letniej, lekko namydłonej wody;
2. Opłukać dokładnie części, nie uży-

wać strumieni wody pod ciśnieniem i/ lub strumieni bezpośrednich.

3. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieściernego;

4. Wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej przetrzeć szmatką lekko zwilżoną olejem wazelinowym przeznaczonym do kontaktu z żywnością, tworząc na nich warstwę ochronną.

W przypadku urządzenia z drzwiczakami i gumowymi uszczelkami drzwicz-

ki należy pozostawić lekko otwarte, aby ułatwiać wietrzenie i nałożyć talk ochronny na wszystkie powierzchnie gumowych uszczeltek.

**Należy okresowo wietrzyć urządzenia i pomieszczenia.**



Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, co najmniej raz w roku należy poddawać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny.

PL



## WYMIANA KOMPONENTÓW

6.



**NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM I ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ TECHNICZNĄ.**



## INSTRUKCJE OBSŁUGI

7.

### USYTUOWANIE GŁÓWNYCH KOMPONENTÓW – ZOB. SEK. ILUSTRACJE - ODN. f).

Rozmieszczenie rysunków ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

1. Pokrętko włączenia / 2. Podświetlany wskaźnik / 3. Zasuwa spustowa oleju ze zbiornika do gotowania / 4. Koszyk / 5. Pokrywa / 6. Zbiornik do gotowania / 7. Pojemnik do zbierania zużytego oleju / 8. Pokrętko wyboru / 9. Pokrętko funkcji / 10. Wyświetlacz

### TRYB I FUNKCJA POKRĘTEŁ, PRZYCISKÓW I PODŚWIETLANYCH WSKAŹNIKÓW / ZOB. SEK. IL - ODN. g).

Opis ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

① **POKRĘTKO WŁĄCZANIA I TERMOSTATU.** Pełni trzy funkcje :

1. Uruchomienie/zatrzymanie napięcia elektrycznego w obwodzie.
2. Regulacja temperatury roboczej /
3. Uruchomienie/zatrzymanie etapu ogrzewania.

② **PODŚWIETLANY CZERWONY WSKAŹNIK.** Wskaźnik, jeśli obecny, jest zależny od użycia pokrętła termostatu. Światło wskaźnika wskazuje etap podgrzewania.

③ **POKRĘTKO WYBORU.** Pełni trzy funkcje: 1. Regulacja temperatury roboczej / 2. Regulacja czasu / 3. Wybór programów

④ **POKRĘTKO FUNKCJI.** Pełni cztery różne funkcje: 1. Uruchomienie/zatrzymanie napięcia elektrycznego w obwodzie / 2. Uruchomienie funkcji TEMPERATURA / 3. Uruchomienie funkcji CZAS / 4. Uruchomienie funkcji PROGRAMY

- ⑤ **WYŚWIETLACZ.** Wyświetla temperaturę, czasomierz i programy

### URUCHOMIENIE PRODUKCJI



Przed przystąpieniem do czynności zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa / ryzyk resztkowych”



Przed przystąpieniem do czynności patrz „Rozruch codzienny”.



Uruchomić urządzenie po napełnieniu zbiornika do gotowania z olejem/tłuszczem. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne.



Nadmiar oleju/tłuszczu w zbiorniku do gotowania może spowodować jego przelanie i wystąpienie ryzyka resztkowego w postaci poparzenia. **Podczas wlewania przestrzegać poziomów maks. i min. podanych na zbiorniku do gotowania.**



Brak oleju w zbiorniku do gotowania podczas pracy urządzenia może skutkować wystąpieniem ryzyka resztkowego w postaci pożaru. Podczas pracy urządzenia poziom oleju/tłuszczu w zbiorniku do gotowania powinien zawierać się w oznaczonych limitach.



Podczas korzystania z urządzenia zaleca się:  
nie wsypywać soli, środków aromatyzujących ani niczego innego do zbiornika do gotowania, nie zakrywać zbiornika do gotowania pokrywkami ani innymi przedmiotami, aby uniknąć skapywania pary wodnej do wnętrza zbiornika do gotowania.



Nie używać starego tłuszczu/oleju (Niebezpieczeństwo podwyższenia temperatury zapłonu i przegrzania)

**WLEWANIE OLEJU/TŁUSZCZU DO ZBIORNIKA DO GOTOWANIA – zob. sek. IL - ODN. h)**

Urządzenie może być wyposażone w jedną lub dwie zasuwę. Otworzyć drzwiczki i sprawdzić, czy zasuwę spuszczenia oleju/tłuszczu jest na pozycji „Zamknięta” (Rys. 1).

Włączyć produkt używany do przetwarzania (olej i/lub tłuszcz) do zbiornika do gotowania, przestrzegając minimalnego i maksymalnego poziomu podanego na samym zbiorniku do gotowania (Rys. 2).



**Poziom oleju w maksymalnej temperaturze zwiększa się o około 1 cm względem poziomu zimnego oleju**



Używając tłuszczu (smalcu lub innego) w stanie stałym, podczas włączania urządzenia konieczne jest ustawienie termostatu na minimum, aby umożliwić powolne i stopniowe rozpuszczanie produktu w zbiorniku do gotowania.



**Maksymalna ilość oleju/tłuszczu (ślonina lub podobne) w zbiorniku musi wynosić: - np. FRBE77A około 12 kg, FRE...A(T)2V około 6,5 kg, FRBE74AHP około 15 kg, FR(B)E94A około 16 kg, FR-BE94HP około 17,5kg**

### WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE



Urządzenie należy włączyć po napełnieniu zbiornika do gotowania olejem/tłuszczem. **Nie włączać nienapełnionego urządzenia (z pustym zbiornikiem do gotowania). Nie uzupełniać poziomu oleju/tłuszczu podczas pracy urządzenia.**



Podczas użytkowania nie pozostawiaj sprzętu bez nadzoru

**MODEL BEZ WYŚWIETLACZA - zob. sek. IL - ODN. i)**



Temperatura minimalna wynosi około 100°C, a maksymalna temperatura możliwa do osiągnięcia wynosi około 190°C.

Aby rozpocząć procedurę gotowania/pieczenia, należy:

1. Ustawić pokrętkę na żądanej pozycji (Rys. 3A), podświetlane wskaźniki „G” sygnalizują fazę działania.
2. Ustawić pokrętkę na pozycji „Zero” (Rys. 3B), aby zatrzymać wytwarzanie ciepła i wyłączyć urządzenie po zakończeniu cyklu roboczego.

MODEL Z WYŚWIETLACZEM / zob. sek. IL. - ODN. o)



Można ustawić temperaturę w zakresie od 0°C do 180°C.

Aby rozpocząć procedurę gotowania/pieczenia, należy: 1. Obrócić Pokrętkę funkcji na symbol temperatury (rys. 1A), zielona dioda LED sygnalizuje fazę ogrzewania (rys. 1B).

2. Obrócić i nacisnąć Pokrętkę wyboru, aby wybrać żądaną temperaturę (rys. 1C).



Aktywowana zostaje funkcja MEL-TIN (Powolne ogrzewanie) do 50°C. Na wyświetlaczu będzie wyświetlany komunikat MEL na przemian z ustawioną temperaturą, rys. 1D).



**Aby wyświetlić na wyświetlaczu aktualną temperaturę, nacisnąć Pokrętkę wyboru (rys. 1C)**

3. Obrócić Pokrętkę funkcji na pozycję „Zero” (rys. 1E), aby wyłączyć urządzenie.

## INNE FUNKCJE WYŚWIETLACZA / FUNKCJA CZASOMIERZA /

zob. sek. IL. – ODN. o)

- Aby aktywować tę opcję, należy: 1. Obrócić Pokrętkę funkcji na symbol Czasu (rys. 1F)
2. Obrócić i nacisnąć Pokrętkę wyboru, aby ustawić żądany czas (od 01 do 99 minut – rys. 1C).

Uruchomiony zostaje czas z odliczaniem (rys. 1D).

Po upływie czasu na wyświetlaczu po-

jawi się napis „END” oraz wyemitowane zostaną trzy sygnały dźwiękowe.



Nacisnąć Pokrętkę wyboru, aby zresetować ustawiony czas.

3. Obrócić Pokrętkę funkcji na pozycję „Zero” (rys. 1E), aby wyłączyć urządzenie.

## FUNKCJA PROGRAMY

/ zob. sek. IL. - ODN. o)

- NOWY PROGRAM / Aby zapisać program, należy: 1. Obrócić pokrętkę funkcji na symbol Programy (rys. 1G)

2. Obrócić i przez 5 sekund przytrzymać pokrętkę wyboru (rys. 1C) na nowym programie (zob. rys. 1H). Sygnał dźwiękowy potwierdza wybór.

3. Obrócić i wcisnąć pokrętkę wyboru, aby ustawić następujące parametry:

1. Temperatura / 2. Czasomierz / 3. Czas Wstrząsania (koszyk) / 4. Kompensacja obciążenia (minimalna temperatura smażenia / rys. 1D).



Aby zapisać program, nacisnąć pokrętkę wyboru i przytrzymać przez 5 sekund. Sygnał dźwiękowy potwierdza zapisanie



Można zapisać do 100 programów (od P00 do P99)

Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję „Zero” i wyjść z funkcji (rys. 1E).

## MODYFIKACJA PROGRAMÓW /

1. Obrócić pokrętkę funkcji na symbol Programy (rys. 1G)

2. Obrócić i naciskać przez 5 sekund pokrętkę wyboru, aby wybrać program do modyfikacji.

3. Obrócić i nacisnąć pokrętkę wyboru, aby przejść do parametrów: 1. Temperatura / 2. Czasomierz / 3. Czas Wstrząsania (koszyk) / 4. Kompensacja obciążenia (minimalna temperatura smażenia / rys. 1D).

4. Aby zmodyfikować wartości, obrócić i nacisnąć pokrętkę wyboru na żądanym parametrze.



Aby zapisać modyfikacje, naci-



skąć pokrętko wyboru przez 5 sekund. Sygnał dźwiękowy potwierdza modyfikację.

Obrócić pokrętko funkcji na pozycję „Zero” i wyjść z funkcji (rys. 1E).

- **URUCHOMIENIE PROGRAMU** / zob. sek. IL. – ODN. o) Aby aktywować tę opcję: 1. Obrócić pokrętko funkcji na symbol Programy (rys. 1G)

2. Obrócić i nacisnąć pokrętko wyboru (rys. 1C), aby wybrać i uruchomić program (np.: P04). Sygnał dźwiękowy potwierdza wybór.

3. Obrócić i nacisnąć pokrętko wyboru na ustawionym czasie.

Zostanie uruchomiony wybrany program i rozpocznie się cykl smażenia. Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się napis „END” oraz wyciśnięte zostaną trzy sygnały dźwiękowe.

Aby przerwać program lub z niego wyjść, obrócić pokrętko funkcji na pozycję „Zero” (rys. 1E).

- **USUŃ PROGRAM** / Aby aktywować tę opcję:

1. Obrócić pokrętko funkcji na symbol Programy (rys. 1G)

2. Obrócić, nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund pokrętko wyboru (rys. 1C), aby wybrać program do usunięcia (np.: P04). Sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.

3. Wybrać parametr Timer (Czasomierz) i ustawić wartość na 0.00 (rys. 1D), po czym nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund pokrętko wyboru, aby potwierdzić usunięcie programu.

Aby wyjść z funkcji, obrócić Pokrętko funkcji na pozycję „Zero” (rys. 1E).



**W celu przeprowadzenia diagnostyki i rozwiązania problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym. ZAŁADUNEK-ROZŁADUNEK PRODUKTU – zob. sek. IL ODN. i)**



Ilość produktu w zbiorniku nie

może przekroczyć 3/4 jego pojemności (Koszyk Rys. 4). Na przykład: **frytki (6x6 mm) 1,5 kg dla modelu tilting 700, 1 kg dla modelu rotative 2V (1 kosz), 2,5 kg dla modelu -HP 700, 2,5 kg dla modelu 900, 1 kg dla modelu 2V 900, 2,5 kg dla modelu -HP900**



Przed umieszczeniem koszyka w zbiorniku do gotowania należy poczekać na osiągnięcie żądanej temperatury.



Gotowany produkt musi zanurzyć się całkowicie w oleju w zbiorniku do gotowania.



NIE wolno używać produktów zbyt mokrych i w zbyt dużych kawałkach (**Niebezpieczeństwo nagłego wrzenia**)



**Modelu tilting 700:** maksymalne obciążenie wynosi 1,5 kg a objętość ekspansji wynosi 5,3 litra / **Modelu rotative 2V 700:** Maksymalne obciążenie wynosi 1 kg (1 kosz) a objętość ekspansji wynosi 2,6 litra (1 zbiornik) / **Modelu -HP 700:** maksymalne obciążenie wynosi 2,5 kg a objętość ekspansji wynosi 15 litra / **Modelu rotative 2V 900:** Maksymalne obciążenie wynosi 1 kg (1 basket) a objętość ekspansji wynosi 7,7 liters (1 tank) / **Modelu 900:** Maksymalne obciążenie wynosi 2,5 kg a objętość ekspansji wynosi 9,3 liters / **MOD. -HP 900:** Maksymalne obciążenie wynosi 2,5 kg, a objętość rozszerzenia to 24 litry

Produkty do przygotowania należy umieścić w specjalnych pojemnikach i ustawić prawidłowo w zbiorniku do gotowania.

Po wypełnieniu koszyka z dala od urządzenia, włożyć go powoli do zbiornika do gotowania, umieszczając go w miejscu dla niego przeznaczonym (Rys. 5).

Po zakończeniu gotowania/pieczenia, wyjąć pojemnik ze zbiornika do gotowania (Rys. 6), umieszczając go w uprzednio przygotowanym do tego celu miejscu. Po wyjęciu produktu, ponownie zapełnić koszyk lub postępować wg czynności opisanych w części „Wyłączenie”.

**WYŁĄCZENIE zob. sek. IL ODN. m) /n) /** Podświetlane wskaźniki (jeśli występują) muszą być zgazzone.



Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie twarde osady i/lub pozostałości spożywcze, zob. „Konserwacja”.

W razie konieczności, przykryć zbiornik do gotowania odpowiednimi pokrywami lub wykonać czynności w następującej kolejności: - Spuszczenie zużytego oleju. - Konserwacja zwyczajna.

### **SPUSZCZENIE ZUŻYTEGO OLEJU** **zob. sek. ILUSTRACJA ODN. I)**



Podczas usuwania zużytych olejów pozostaje ryzyko resztkowe oparzenia, które zaistnieć przy przypadkowym kontakcie z olejem w wysokiej temperaturze.



Przed przystąpieniem do wykonywania czynności odczekać, aż temperatura oleju w zbiorniku do gotowania spadnie



**Wersja górna** / Dostarczoną przedłużkę włożyć do oporu do przewodu odprowadzającego olej (rys. 12).



Usunąć ze zbiornika do gotowania pojemniki używane do przetwarzania produktu.



Pojemność pojemnika na zużyty olej jest ograniczona, zatem przy spuszczeniu oleju ze zbiornika do gotowania konieczne należy monitorować napełnienie pojemnika.



Aby bezpiecznie przenieść pojemnik na zużyty olej, napełnić go maksymalnie do 3/4 jego pojemności.

malnie do 3/4 jego pojemności.

Otworzyć drzwiczki i sprawdzić, czy pojemnik na zużyty olej znajduje się pod zasuwą spustową (Rys. 7).



**Wersja górna** / Ustawić pojemnik (odpowiedni pod kątem materiału i pojemności) pod spustem i usunąć olej.

Po sprawdzeniu, że pojemnik (pusty) znajduje się na swoim miejscu, otworzyć zasuwę spustową (Rys. 8) i spuścić zużyty olej ze zbiornika do gotowania do pojemnika.

Aby bezpiecznie przenieść pojemnik na zużyty olej, napełnić go maksymalnie do 3/4 jego pojemności. Zamknąć zasuwę (Rys. 9).

Wyjąć pojemnik i opróżnić go zgodnie z procedurami likwidacji obowiązującymi w kraju stosowania (Rys. 10). Po zakończeniu czynności umieścić opróżniony pojemnik na jego miejsce.

Powtórzyć opisane powyżej czynności, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika do gotowania. Zamknąć drzwiczki urządzenia

Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).

Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia i pojemników do gotowania/pieczczenia jest idealny, zobacz „Konserwacja”.



## KONSERWACJA

8.

### **OBOWIĄZKI – ZAKAZY – PORADY – ZALECENIA**



Przed kontynuacją prac, zobacz rozdział 2 i rozdział 5.



Jeżeli urządzenie jest podłączone do komina, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z

przepisami obowiązującymi w kraju w danym zakresie (Odnosnie danych informacyjnych, należy skontaktować się z własnym instalatorem).



Urządzenie jest używane do przygotowywania produktów przeznaczonych do spożycia, dlatego urządzenie i całe otaczające

środowisko muszą być zawsze czyste. Brak zachowania optymalnych warunków higienicznych może stać się przyczyną przedwczesnego pogorszenia stanu urządzenia i spowodować niebezpieczne sytuacje.



Pozostałości zabrudzeń zgromadzonych przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego używania urządzenia, doprowadzając do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie osady i/lub pozostałości spożywcze.



Działanie chemiczne soli i/lub octu lub innych substancji zawierających chlorki wraz z upływem czasu może doprowadzić do powstawania korozji w strefie gotowania. Jeśli zachodzi kontakt między urządzeniem a tego typu substancjami, należy dokładnie umyć je właściwym detergentem, obficie spłukać i starannie wysuszyć.



Należy uważać na powierzchnie ze stali nierdzewnej, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać używania produktów korozyjnych, nie używać materiału ściernego lub ostrych narzędzi.



Detergent do czyszczenia płyty do gotowania musi posiadać określone cechy chemiczne: pH wyższe niż 12, brak chlorków/amoniaku, lepkość i gęstość podobne do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (Używać detergentów z handlu wskazanych do czyszczenia stali, szkła, emalii).



Należy uważnie przeczytać wskazówki zamieszczone na etykiecie używanych produktów, stosować wyposażenie ochronne dopasowane do czynności do wykonania (Zobacz środki ochronne wskazane na etykiecie opakowania).



W przypadku długotrwałego użycia, oprócz odłączenia wszystkich linii zasilania, należy dokładnie wyczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.



Zaczekać, aż temperatura urządzenia i wszystkich jego części schłodzi się, aby nie spowodować oparzenia operatora



**Po zakończeniu tych czynności zamontować ponownie w odpowiednich miejscach zdemontowane i wyczyszczone części**

## CZYSZCZENIE CODZIENNE / zob. sek. ILUSTRACJA ODN. m)



Wyjąć wszystkie przedmioty ze zbiornika do gotowania. Spuścić olej ze zbiornika do gotowania (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju).

## MODEL TILTING 700

1. Podnieść ręcznie dźwignię skrzynki oporowej, aż do zablokowania jej na sworzniu mocującym („Kliknięcie” potwierdzające - Rys. 1/A).
2. Rozpylić detergent na całej powierzchni (zbiornik do gotowania, węzownica, pokrywa i wszystkie powierzchnie) i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie.
3. Po zakończeniu czynności, przepłukać obficie wodą pitną (nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia). Spuścić wodę ze zbiornika do gotowania za pomocą zasuwy spustowej (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju). Spuścić wodę ze zbiornika do gotowania za pomocą zasuwy spustowej (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju).
4. Po zakończeniu opisanych czynności, zamknąć zasuwę spustową. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieściernego.



W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.



5. Prawą ręką chwyć dźwignię skrzynki oporowej i delikatnie ją pchnąć. Lewą ręką wyciągnąć sworznię sprężynowy system blokującego (Rys. 2/B).

6. Powoli ustawić skrzynkę oporową w położeniu poziomym.

### MODEL TILTING HP700 / 900

1. Ręcznie podnieść dźwignię skrzynki z elementem grzejnym do pozycji pionowej, aż uchwyt blokujący znajdzie się na krawędzi płyty (Rys. 3).



Zob. wcześniejsze punkty 2, 3 i 4.



5. Prawą ręką chwycić dźwignię skrzynki oporowej i delikatnie ją pchnąć. Lewą ręką zwolnić uchwyt blokujący z płyty (Rys. 4).

6. Powoli ustawić skrzynkę oporową w położeniu poziomym.

### MODEL TILTING HP900

1. Ręcznie podnieść opory w pionie za pomocą odpowiedniego akcesorium, aż wspornik blokujący znajdzie się na krawędzi blatu (rys. 5).



Zob. wcześniejsze punkty 2, 3 i 4

5. Prawą ręką chwyć odpowiednie akcesorium i lekko naciśnij opór. Lewą ręką zwolnij wspornik blokujący od góry (rys. 6)

6. Powoli ustawić skrzynkę oporową w położeniu poziomym.

### / MODEL ROTATIVE

zob. sek. ILUSTRACJA ODN. n)



W y j ą ć wszystkie przedmioty ze zbiornika do gotowania. Spuścić olej ze zbiornika do gotowania (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju).

1. Obrócić ręcznie węzownicę o 90°, do

pozycji pionowej (Rys. 1).

2. Rozpylić detergent na całej powierzchni (zbiornik do gotowania, węzownica, pokrywa i wszystkie powierzchnie) i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie.

3. Po zakończeniu czynności, przepłukać obficie wodą pitną (nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia.).

Spuścić wodę ze zbiornika do gotowania za pomocą zasuwy spustowej (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju). Spuścić wodę ze zbiornika do gotowania za pomocą zasuwy spustowej (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju).

4. Po zakończeniu opisanych czynności, zamknąć zasuwę spustową. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieściernego.

Ustawić ponownie węzownicę w pozycji poziomej (Rys. 2).

W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

### CZYSZCZENIE PRZED DŁUGO-TRWAŁYM WYŁĄCZENIEM

Zob. rozdz. 5 / Czynności wyłączenia / Dłuższe wyłączenie z użytkowania

**Należy okresowo wietrzyć urządzenie i pomieszczenia.**

### TABELA PODSUMOWUJĄCA – INTERWENCJA – CZĘSTOTLIWOŚĆ

Przed kontynuacją prac, zobacz rozdz. 2 „Zadania i kwalifikacje”



Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, wykonuje pierwsze wyszukiwanie i jeśli posiada na to uprawnienia, usuwa przyczyny nieprawidłowości i przywraca prawidłowe działanie urządzenia.



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, a następnie

skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.



Upoważniony konserwator techniczny interweniuje, gdy zwyczajny operator nie był w stanie znaleźć przyczyny problemu lub gdy przywrócenie prawidłowego działania urządzenia wymaga wy-

konania czynności, do których zwyczajny operator nie jest uprawniony.



Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym w celu jego wymian

CZYNNOŚCI DO WYKONANIA		CZĘSTOTLIWOŚĆ
	Czyszczenie urządzenia / Czyszczenie części mających kontakt z produktami spożywczymi	Codziennie
	Czyszczenie pojemników i filtrów	Codziennie / W razie potrzeby
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie komina	Raz w roku
	Kontrola termostatu / mikroprełącznika	Przy dostawie po zainstalowaniu / Raz w roku
	Kontrola mocowania przewodu kapilarnego bańki	W razie potrzeby
	Kontrola przewodu zasilania	Przy dostawie po zainstalowaniu / Raz w roku
	Kontrola skrzynki oporowej	Raz w roku
	Kontrola funkcji wyświetlacza	Co roku / W razie konieczności
	Kontrola Pokręła wyboru	Co pół roku / W razie konieczności



**LISTA KOMUNIKATÓW** / W określonych modelach podczas pracy wyświetlane są następujące zalecenia.

KOMUNIKATY NA WYŚWIETLACZU	OPIS
MAn	Tryb smażenia ręczny
MEL	Wolne podgrzewanie
SHA	Wstrząśnij koszyk
end	Upłynął ustawiony czas
P00 - P99	Program zapisany / od nr 00 do nr 99
YES	tak
no	nie
E...	Komunikaty o błędzie



**ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW /**

Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy z pomocą niniejszej tabeli

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	INTERWENCJA
Nie można włączyć urządzenia	Główny wyłącznik nie jest włączony Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny Mikrowyłącznik nieaktywny	- Włączyć główny wyłącznik. - Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem
W komorze pieczenia znajdują się plamy	- Jakość wody - Zły detergent - Niewystarczające płukanie	- Przefiltrować wodę (Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem). - Używać wskazanego detergentu. - Powtórzyć płukanie
Podświetlane wskaźniki są zgaszone	• Główny wyłącznik nie jest włączony • Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny	• Włączyć główny wyłącznik. • Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Frytkownica nie grzeje	• Główny wyłącznik nie jest włączony • Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny. • Opornik nieprawidłowo ustawiony / uszkodzony • Stycznik uszkodzony. • Termostat roboczy uszkodzony • Mikrowyłącznik opornika uszkodzony • Nieprawidłowa konfiguracja karty elektronicznej (w określonych modelach)	• Włączyć główny wyłącznik • Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Frytkownica nie gotuje prawidłowo	• Opornik uszkodzony. • Stycznik uszkodzony	• Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Problemy z wyświetlaczem (w określonych modelach)	• Kabel podłączeniowy uszkodzony / Pokrętko funkcji nieaktywne • Uszkodzona rezystancja mikroprzłącznika	• Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym
Komunikat o błędzie / np.: EFr / ESa (w określonych modelach)	- Problemy z sondą - Za wysoka temperatura w komorze	Obrócić pokrętko wyboru na pozycję „Zero” (zob. sek. II. – ODN. g) rys. 3), aby uruchomić ponownie i odczekać na schłodzenie komory ( $T < 120^{\circ}\text{C}$ ).
Problemy z odpływem oleju (wersja górna)	Przewód przedłużający nie jest prawidłowo włożony	Włożyć przewód do oporu



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć urządzenie i zakreślić wszystkie kurki zasilania, a następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.



## WYCOFANIE Z UŻYCIA I DEMONTAŻ URZĄDZENIA



**Obowiązuje likwidacja materiałów z zastosowaniem procedury prawnej obowiązującej w kraju likwidacji urządzenia**

ZGODNIE z Dyrektywami (zobacz Sekcję nr. 0.1) z Dyrektywą (patrz n. 0,1 pkt), dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również usuwania odpadów. Symbol przekreślonego kosza na śmieci znajdujący się na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu swego życia eksploatacyjnego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci. Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana jest organizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał pozbyć się tego urządzenia, musi skontaktować się z producentem i postępować zgodnie z systemem, który został przez niego zastosowany, aby umożliwić selektywną zbiórkę zużytego urządzenia po zakończeniu jego żywotności eksploatacyjnej. Odpowiednia selektywna zbiórka przed następującym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych negatywnych wpływów na środowisko i na zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza powoduje nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące normy.



**Wyłączenie z eksploatacji i rozbiórka urządzenia musi być wykonywana przez wyspecjalizowany personel, zarówno elektryczny, jak i mechaniczny, który jest zobowiązany do noszenia specjalnych urządzeń ochronny indywidualnej, takich jak odzież odpowiednia dla wykonywanych operacji, rękawic ochronnych, obuwia przeciw wypadkowego, kasków i okularów ochronnych.**



**Przed przystąpieniem do demontażu należy zorganizować wokół urządzenia wystarczająco obszerną i uporządkowaną przestrzeń, umożliwiając tym samym wszystkie ruchy w sposób pozwalający na wszelkie ruchy bez występowania zagrożeń**

**KONIECZNE jest:**

- Odcięcie napięcia od sieci elektrycznej.
- Odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej.
- Usunięcie kabli elektrycznych na wyściu z urządzenia.
- Zakręcenie kurka wprowadzającego wodę (zaworu sieciowego) od sieci wodnej.
- Odłączenie i usunięcie przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia.
- Odłączenie i usunięcie odprowadzających przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia spuszczonego szare wody.



**Po tego typu czynności wokół urządzenia może powstać zmoczona strefa, dlatego też przed przystąpieniem do dodatkowych prac należy osuszyć zmoczone miejsca**

Po przywróceniu stanu strefy roboczej w wyżej opisany sposób należy:

- Zdemontować panele ochronne.
- Zdemontować główne części urządzenia.
- Oddzielić części urządzenia w zależności od ich rodzaju (np. materiały metalowe, elektryczne itp.) i przekazać je do centrów selektywnej zbiórki odpadów.

## UTYLIZACJA ODPADÓW



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać rozrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywną zbiórkę w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.

Bezprawna utylizacja odpadów jest karana sankcjami regulowanymi przez przepisy obowiązujące na terytorium, w którym miało popełniono dane wykroczenie.

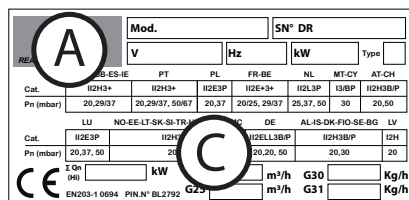
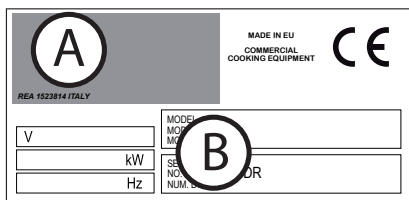
CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO - KOD - КОД - KODE	N° 200775
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA- KIA- DÁS	Rev. 4 - 10/2022
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENT- TYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT	M.I.U. / manuale di installazione e uso / installation and user manual
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL - MODELL	ELE
ANNO - YEAR - ANNÉE - AÑO - ANO - ROK - JAAR - ГОД - BYGGÅR - ÅR - ÉVE	2022
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - MEGFELELÉSÉRT	CE

## TARGA DI IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION PLATE

**A - Indirizzo Costruttore** - Manufacturer's Address

**B - Apparecchiatura Elettrica** - Electrical Appliance

**C - Apparecchiatura Gas** - Gas Appliance



## NORMATIVE / STANDARDS OF REFERENCE

/ Dir. 2014/35/EU (LVD) / EN 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 in conjunction with EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 ; EN 62233:2008 + AC:2008

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

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

/ Reg. 1935/2004/CE (MOCA)







## / TECHNICAL DATA

MOD.	Dim. vasca (cm)	Capacità vasca (l)	Pot. (kW)	Tipo di alimentazione						Pesi (kg)
				380/415 V ~ 3N 50-60 Hz		220/240 V ~ 3 50-60 Hz		220/240 V ~ 1N 50-60 Hz		
				Ass A/F	n. cavi x mm²	Ass A/F	n. cavi x mm²	Ass A/F	n. cavi x mm²	
MOD.	Dim. tank (cm)	Tank capacity (l)	Power (kW)	Power supply						Weight (kg)
				380/415 V ~ 3N 50-60 Hz		220/240 V ~ 3 50-60 Hz		220/240 V ~ 1N 50-60 Hz		
				Ass A/F	n. cables x mm²	Ass A/F	n. cables x mm²	Ass A/F	n. cables x mm²	
SU ARMADIO / ON CABINET										
FRBE74A (D)	24x34x21	12	9	13	5x2,5	22,6	4x4	39	3x6	53
FRBE77A (D)	24x34x21	12+12	9+9	26	5x4	45	4x6	78	3x10	72
FRE74A2V	14x34x24	7+7	5,25 +5,25	15	5x2,5	26	4x4	46	3x6	58
FRE74A	28x34x23,5	13	9	13	5x2,5	22,6	4x4	39	3x6	53
FRE77A	28x34x23,5	13+13	9+9	26	5x4	45	4x6	78	3x10	72
FRBE74AHP	31x42x29	15	15.3	23	5x4	38	4x6	67	3x10	55
FRBE94A (D)	30x40x24	18	16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	56
FRBE98A (D) n.2 cables	30x40x24	18+18	16+16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	91
FRE94A2V	14x34x21	7,5+7,5	5,25 +5,25	15	5x2,5	26	4x4	46	4x6	56
FRE94A	30x40x24	18	16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	56
FRE98A	30x40x24	18+18	16+16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	91
FRBE94AHP	31x61x29	19,5	22,5	33	5x4	/	/	/	/	58
TOP										
FRBE74T	24x34x21	12	9	13	5x2,5	22,6	4x4	39	3x6	30
FRBE77T	24x34x21	12+12	9+9	26	5x4	45	4x6	78	3x10	53
FRE74T2V	14x34x20	6+6	5,25 +5,25	15	5x2,5	26	4x4	46	3x6	35
FRE74T	28x34x20	12	9	13	5x2,5	22,6	4x4	39	3x6	30
FRE77T	28x34x20	12+12	9+9	26	5x4	45	4x6	78	3x10	53
FRBE94T (D)	30x40x24	18	16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	50
FRBE98T (D) n.2 cables	30x40x24	18+18	16+16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	85

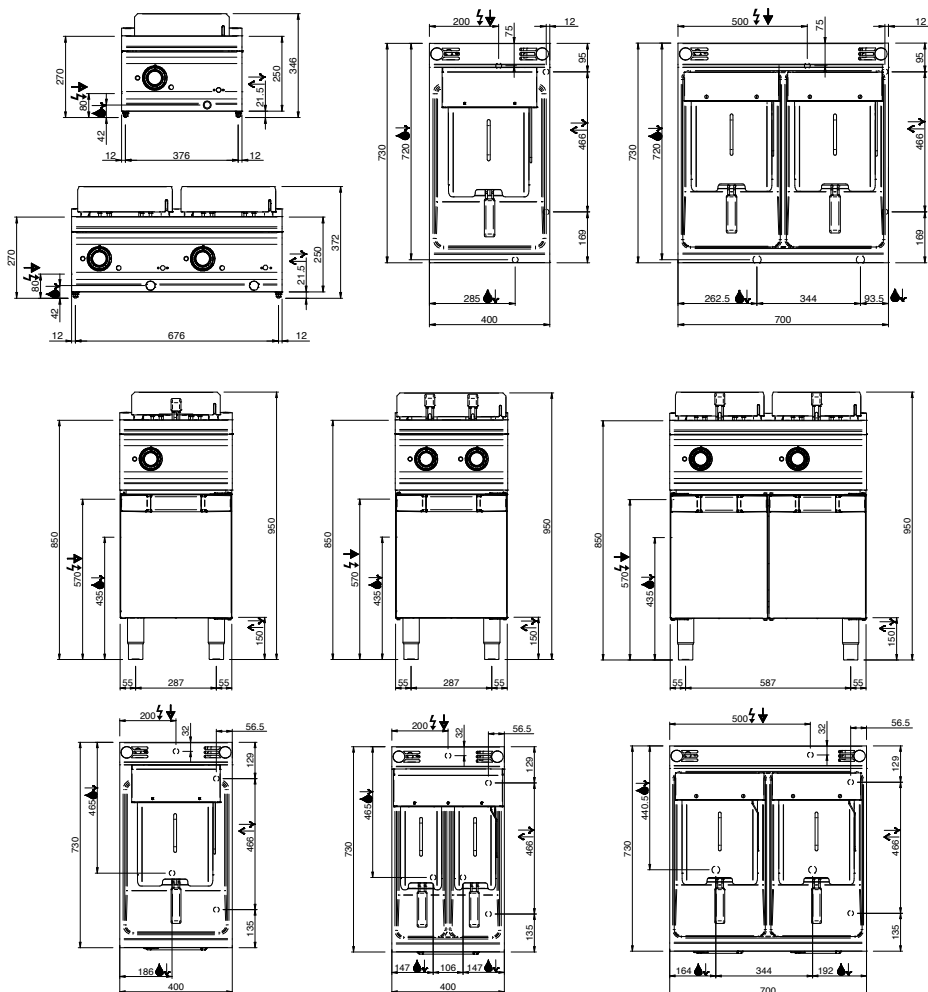
**TENSIONE DI ALIMENTAZIONE NOMINALE:** A) 230 V ~ 1N 50/60 Hz. N.B.: La potenza assorbita con 220 V ~ 1N 50/60 Hz è circa 8% inferiore. La potenza assorbita con 240 V ~ 1N 50/60 Hz è circa 8% superiore / B) 400 V ~ 3N 50/60 Hz. N.B.: La potenza assorbita con 380 V ~ 3N 50/60 Hz è circa 8% inferiore. La potenza assorbita con 415 V ~ 3N 50/60 Hz è circa 8% superiore.

**RATED SUPPLY VOLTAGE:** A) 230 V ~ 1N 50/60 Hz. N.B.: The power absorbed with 220 V ~ 1N 50/60 Hz is about 8% lower. The power absorbed with 240 V ~ 1N 50/60 Hz is about 8% lower / B) 400 V ~ 3N 50/60 Hz. N.B.: The power absorbed with 380 V ~ 3N 50/60 Hz is about 8% lower. The power absorbed with 415 V ~ 3N 50/60 Hz is about 8% lower.

## ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND					
	INGRESSO GAS / GAS INLET (EN 10226-1) Ø M 1/2"		INGRESSO ACQUA / WATER INLET Ø M 1/2"		ATTACCO EQUIPOTENZIALE / EQUIPOTENTIAL
	ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY		SCARICO ACQUA / OLII WATER / OILS DRAIN		REGOLAZIONE PIEDINI / FEET ADJUSTMENT (h 0/+50) / TOP VERSION (h 0/+5)

### MOD. TILTING 700





## ON TOP / ON CUPBOARD

### LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET  
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /  
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /  
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII  
WATER / OILS DRAIN

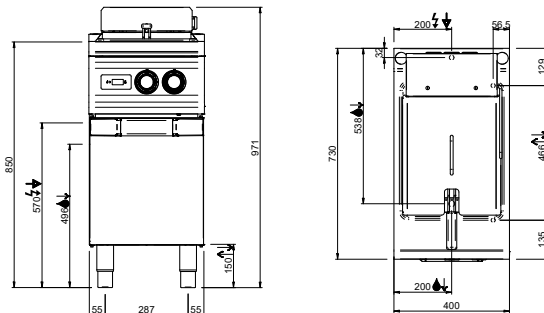


ATTACCO EQUIPOTENZIALE /  
EQUIPOTENTIAL

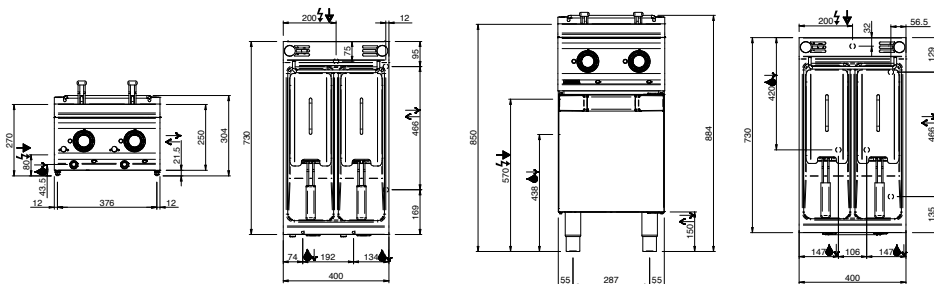


REGOLAZIONE PIEDINI /  
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)  
/ TOP VERSION (h 0/+5)







### MOD. TILTING HP 700



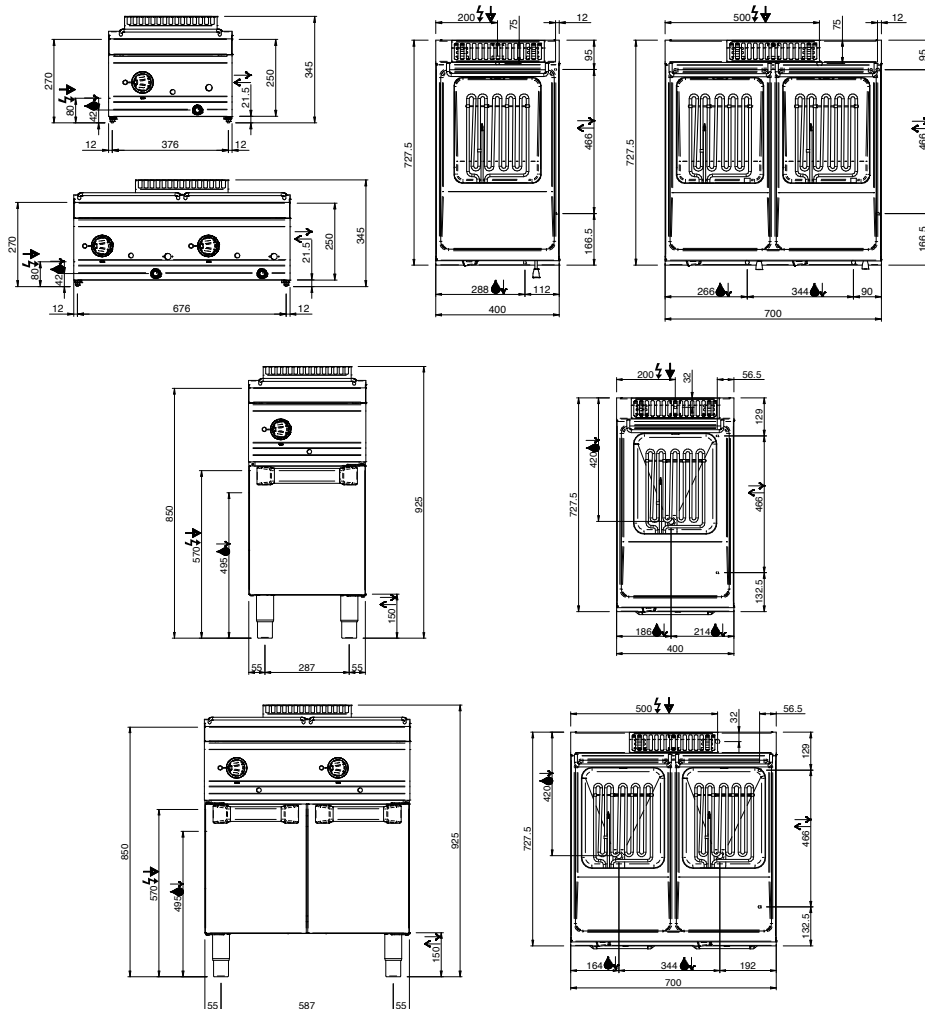
### MOD. ROTATIVE 700



## ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND					
	INGRESSO GAS / GAS INLET (EN 10226-1) Ø M 1/2"		INGRESSO ACQUA / WATER INLET Ø M 1/2"		ATTACCO EQUIPOTENZIALE / EQUIPOTENTIAL
	ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY		SCARICO ACQUA / OLII WATER / OILS DRAIN		REGOLAZIONE PIEDINI / FEET ADJUSTMENT (h 0/+50) / TOP VERSION (h 0/+5)

## MOD. ROTATIVE 700



# LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET  
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /  
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /  
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII  
WATER / OILS DRAIN

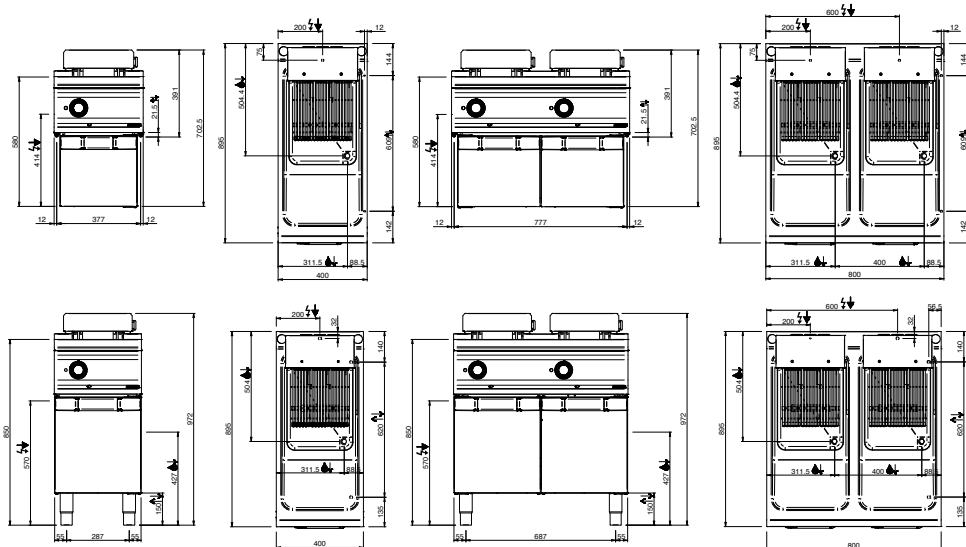


ATTACCO EQUIPOTENZIALE /  
EQUIPOTENTIAL

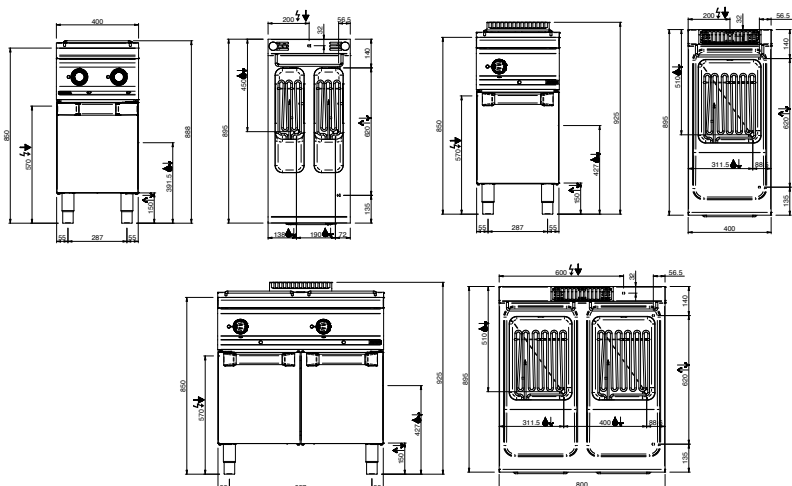


REGOLAZIONE PIEDINI /  
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)  
/ TOP VERSION (h 0/+5)

## MOD. TILTING 900



## MOD. ROTATIVE 900



# LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET  
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



INGRESSO ACQUA /  
WATER INLET Ø M 1/2"



ATTACCO EQUIPOTENZIALE /  
EQUIPOTENTIAL



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /  
POWER SUPPLY

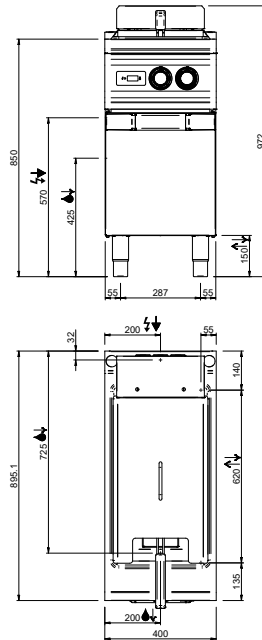


SCARICO ACQUA / OLII  
WATER / OILS DRAIN



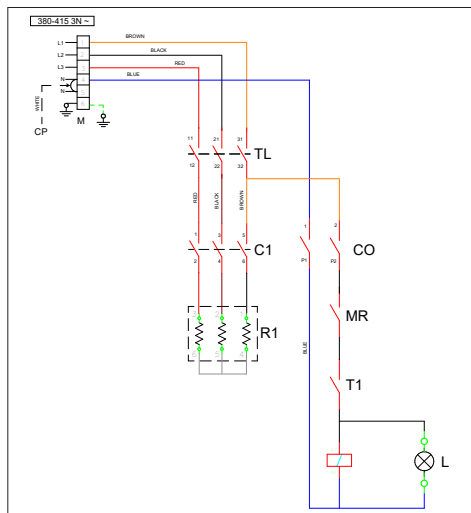
REGOLAZIONE PIEDINI /  
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)  
/ TOP VERSION (h 0/+5)

## MOD. TILTING HP 900



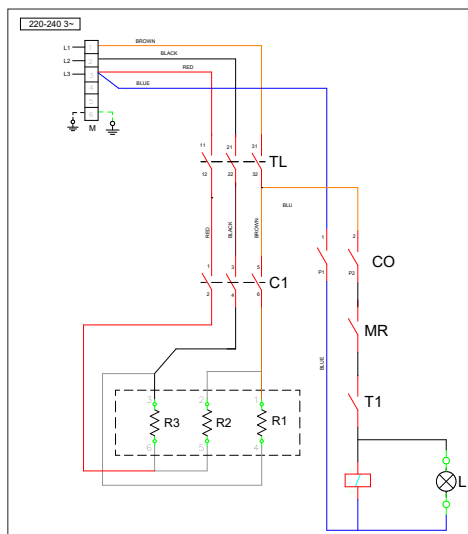
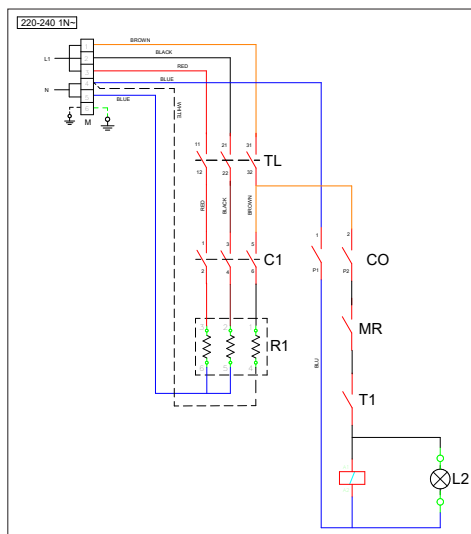
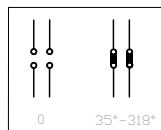
# SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM

## FR(B)E7...



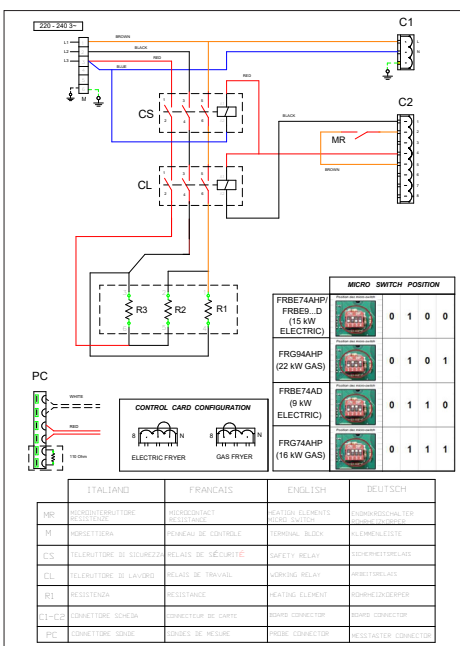
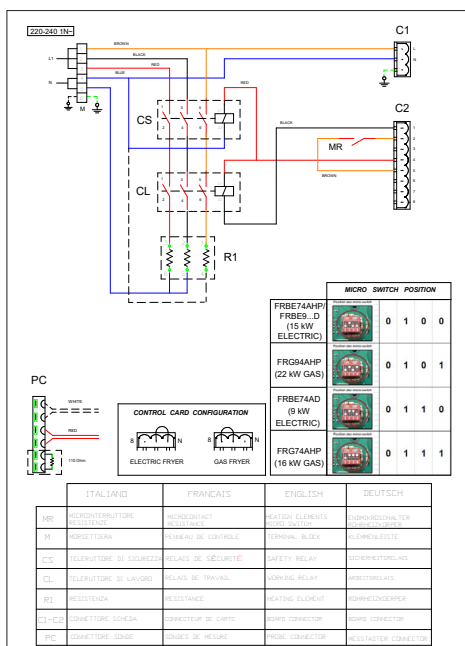
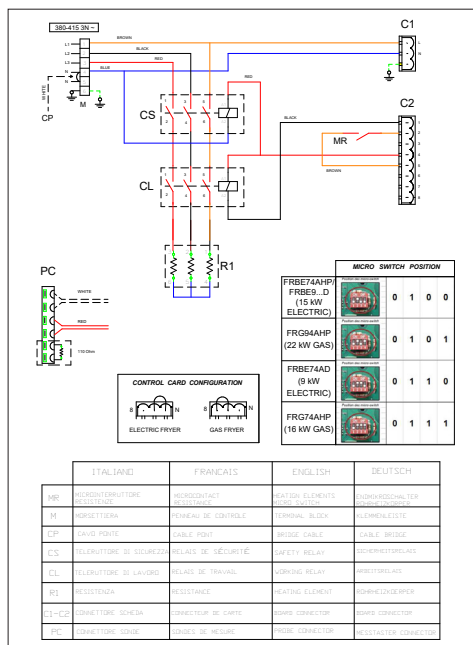
	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
MR	MICROINTERRUTTORE RESISTENZA	MICROCONTACT RESISTANCE	HEATING ELEMENTS BUZZ SWITCH	FÄHRERZUSCHALTER HEIßHEIZKÖRPER
M	MICROINTERRUTTORE	MINI-INT. 30 - CONSOLLE	MINI-INT. 30 - CONSOLE	MINI-INT. 30 - CONSOLE
C.P.	CABLE POINT	CABLE POINT	BRIDGE CABLE	CABLE BRIDGE
CE	COMUTATORE	COMMUTATEUR	SWITCH	HAUPTSCHALTER
T	TERMOSTATO	TERMOSTAT	THERMOSTAT	HEIßHEIZKÖRPER
R	RESISTENZA	RESISTANCE	HEATING ELEMENT	HEIßHEIZKÖRPER
CE	COMUTATORE	RELAY	RELAYS	RELAYS
L	LAMPADA ARABESCE	LAMP D'ORNA	ORNA LAMP	ORNA LAMP
TL	TERMOSTATO DI SICUREZZA	TERMOSTAT DE SÛRÛTÛ	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT

CO

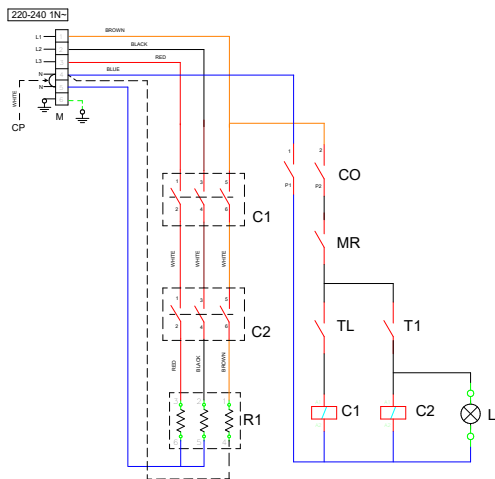




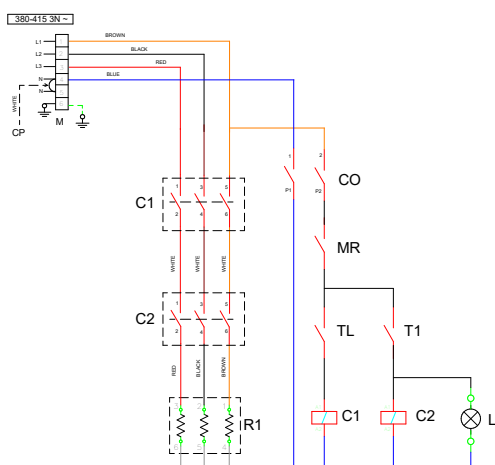
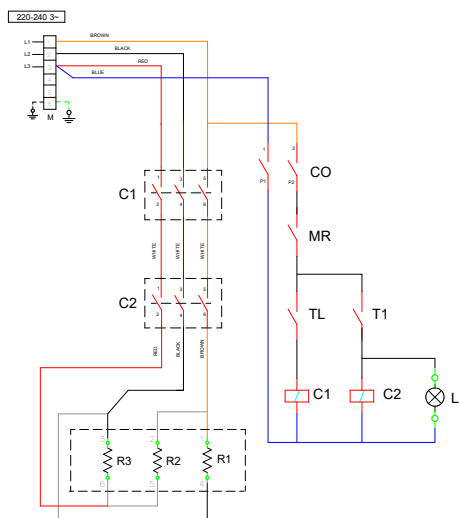
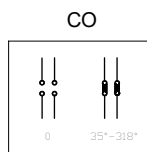
# FRBE7...HP / FRBE...D



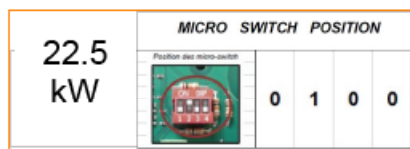
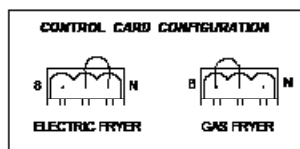
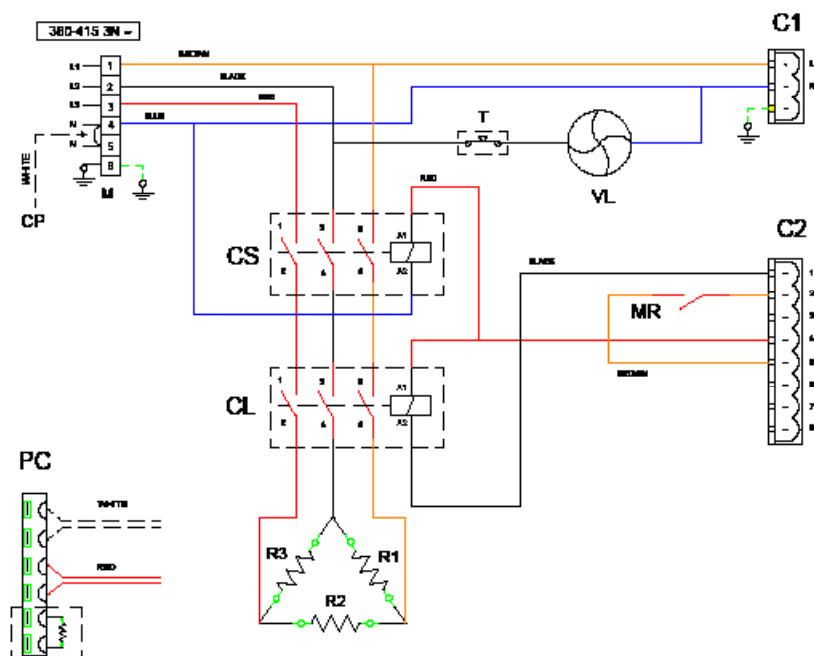
## SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM FR(B)E9... A/T



ITALIANO	FRANÇAIS	ENGLISH	DEUTSCH
MR	HERMISTEMUTTERE	HERMIST ELEMENT	HERMISTENSCHALTER
M	HERMISTIERE	HERMIST SWITCH	HERMISTENSWITCHER
CP	CABLE PORTO	CABLE PORT	CABLE BRIDGE
C1	COMUTATORE	COMUTATEUR	SWITCH
T1	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
R1	RESISTENZA	RESISTANCE	HEATING ELEMENT
C1-C2	SELEZIONATORE	RELAY	RELAYS
L	LAMPADA INNEZIOSA	LAMP DRIVEN	DRIVEN LAMP
TL	TERMOSTATO DI SICUREZZA	HERMISTAT DE SÉCURITÉ	SAFETY THERMOSTAT



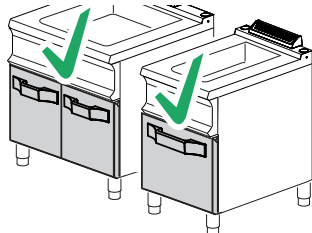
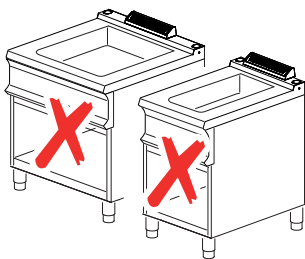
# SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM FR(B)E94HP



	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
MR	MICROINTERRUTTORE RESISTENZA	MICROCONTACT RESISTANCE	HEATING ELEMENTS MICRO SWITCH	ENDMİKROSWITCHER BOHRHEIZKÖRPER
M	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTRÔLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CP	CAVO PONTE	CABLE PONT	BRIDGE CABLE	CABLE BRIDGE
CS	TELERUTTORE DI SICUREZZA	RELAIS DE SÉCURITÉ	SAFETY RELAY	SICHERHEITSRELAIS
CL	TELERUTTORE DI LAVORO	RELAIS DE TRAVAIL	WORKING RELAY	ARBEITSRELAIS
R1	RESISTENZA	RESISTANCE	HEATING ELEMENT	ROHRHEIZKÖRPER
C1-C2	CONNETTORE SCHEDA	CONNECTEUR DE CARTE	BOARD CONNECTOR	BOARD CONNECTOR
PC	CONNETTORE SONDE	SONDES DE MESURE	PROBE CONNECTOR	MESSSTASTER CONNECTOR
T	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
VL	VENTOLA	VENTILATEUR	FAN	FAN



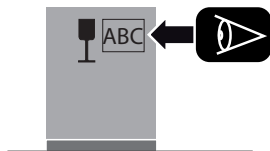
## INSTALLAZIONE / INSTALLATION



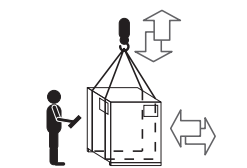
**! OBBLIGO MONTAGGIO PORTE**  
**! MANDATORY DOOR ASSEMBLY**  
**! MONTAGE OBLIGATOIRE DES PORTES**  
**! MONTAJE OBLIGATORIO DE LAS PUERTAS**  
**! VERPFLICHTUNG TÜRENMONTAGE**  
**! MONTAGEM OBRIGATÓRIA DAS PORTAS**  
**! VERPLICHTE MONTAGE VAN DE DEUREN**  
**! OBYAŹKOWY MONTAŻ DRZWI**  
**! ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СБОРКА ДВЕРЕЙ**  
**! OBLIGATORISK MONTERING AV DØRENE**

a)

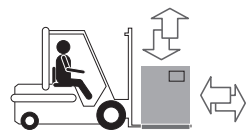
A



B



B

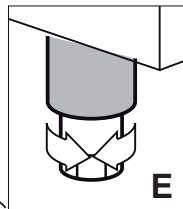
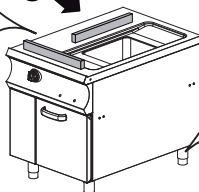
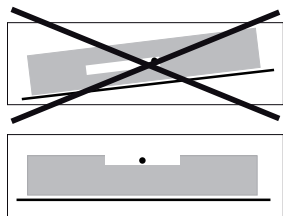


C



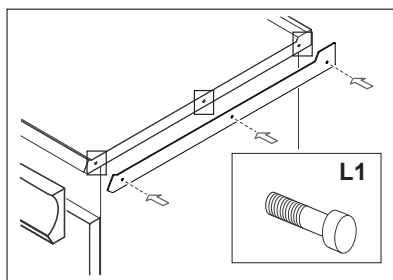
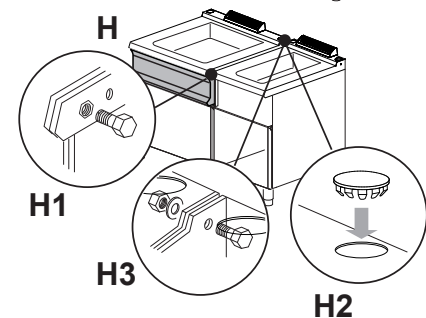
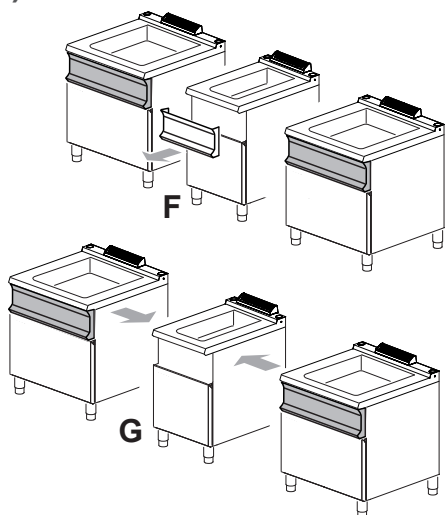
b)

D

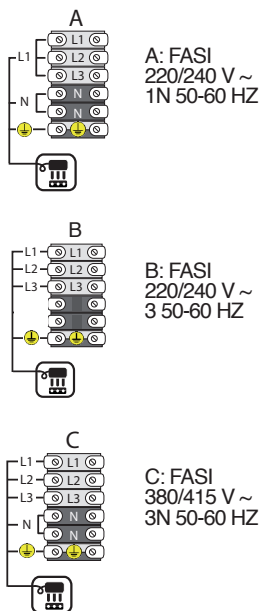


E

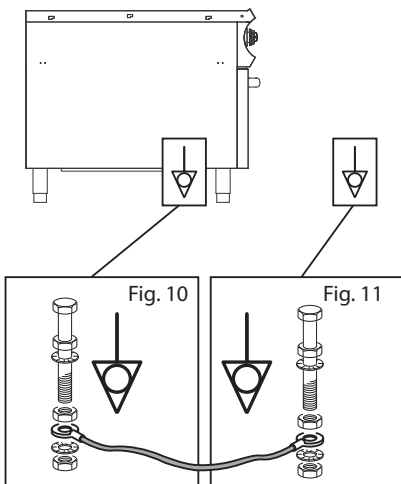
c)



d)



e)



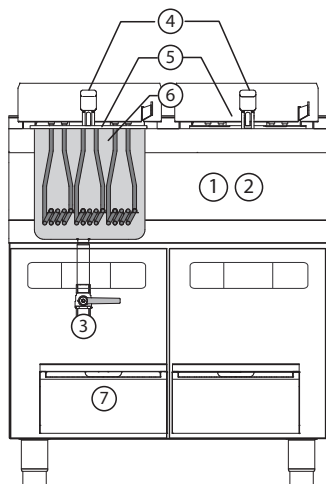




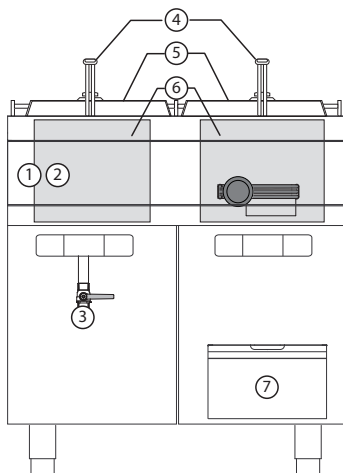
USO / USER

f)

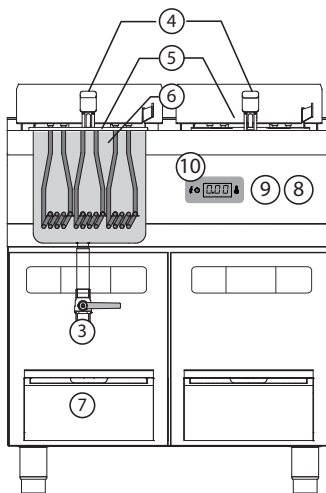
FRBE...



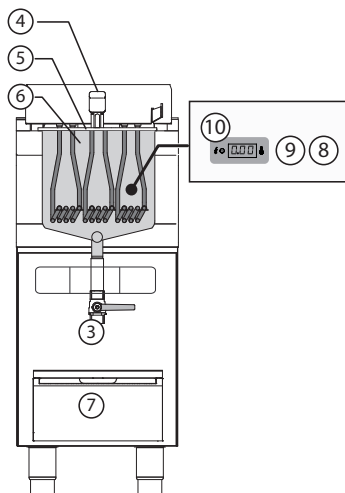
FRE...

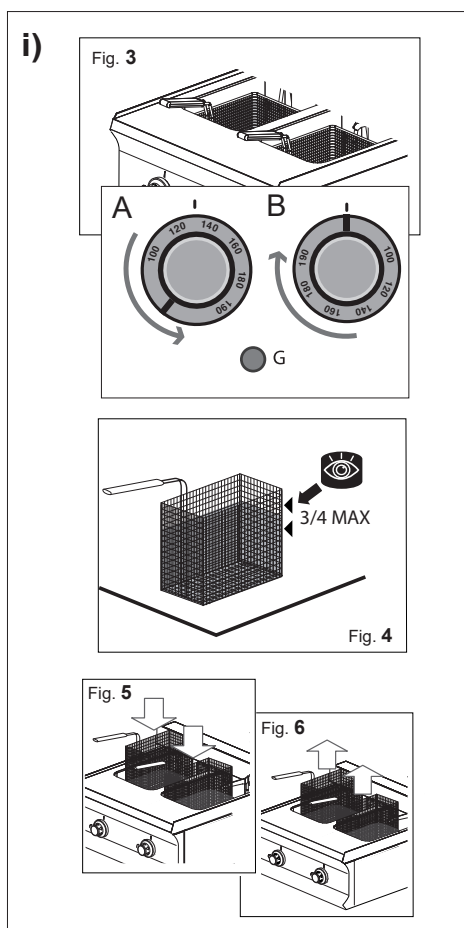
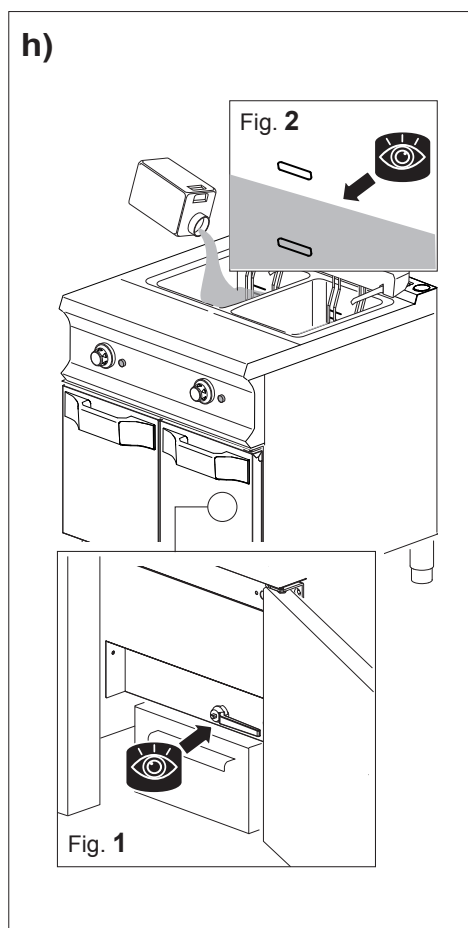
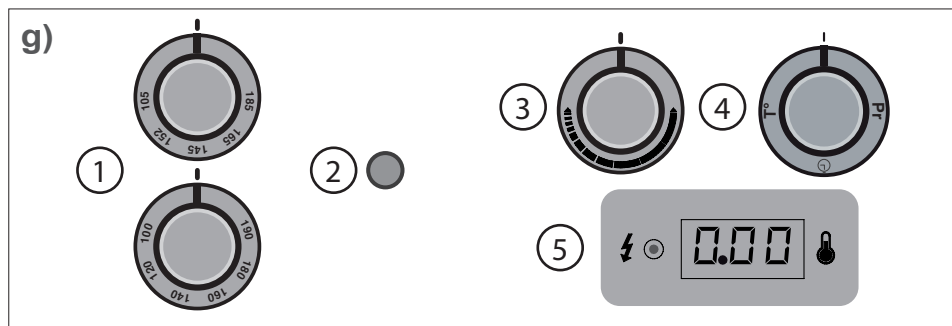


FRBE... AD

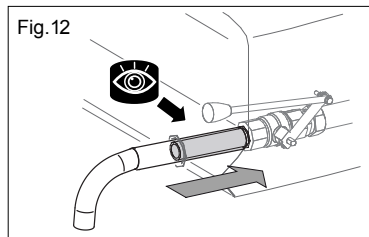
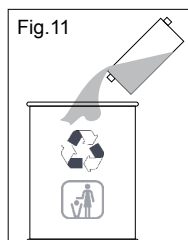
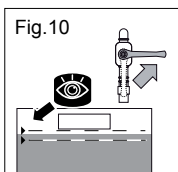
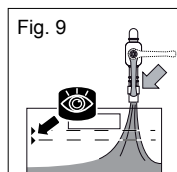
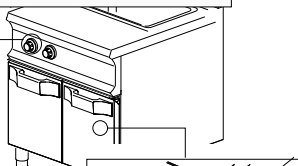
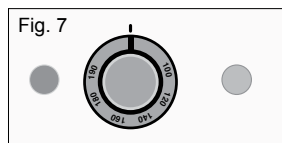


FRBE... AHP

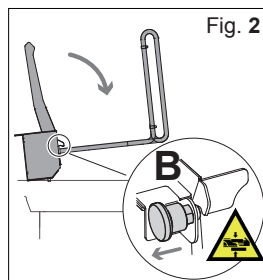
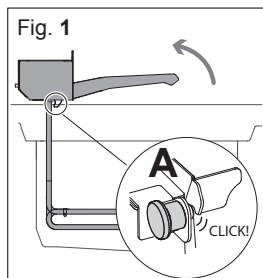




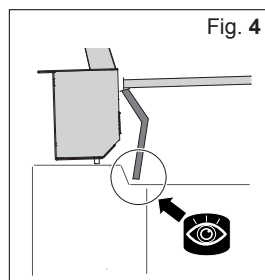
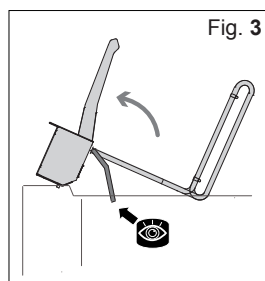
**l)**



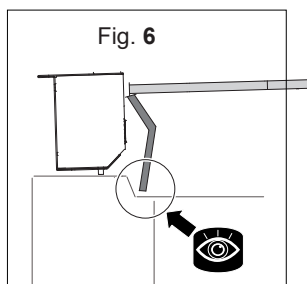
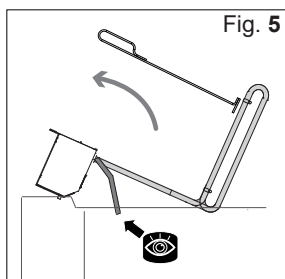
**m)**



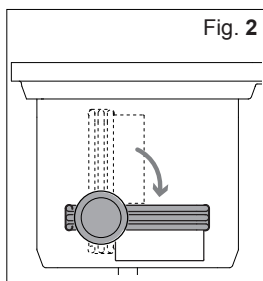
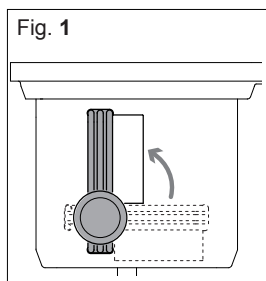
**MODELLI / MODELS**  
**FRBE9... / FRBE74AHP**



**m) MODELLO / MODEL  
FRBE94AHP**



**n)**



**o)**

