

04/2018

# Mod: G7/CPA4

Production code: BBGC477/SC



**Diamond**  
catering equipment



**TÉSZTAFŐZŐ**  
**HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

**HU**

GC477/SC  
GC777/SC  
GC777T/SC

GC408/498/SC  
GC9082V/9982V/SC

04/2018 - Ed 10 - Cod. n° 177312



GAS



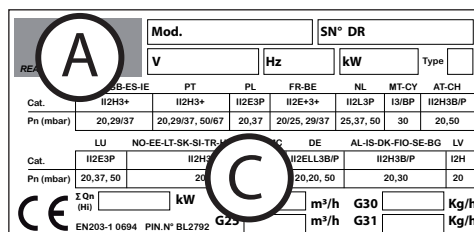
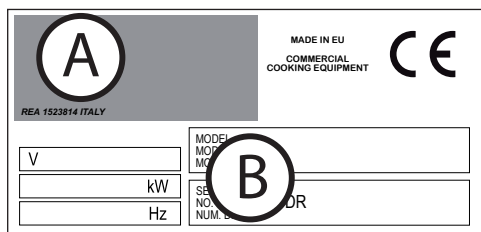
## 0.

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

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - код документа - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD - DOKUMENTUM KÓDJA:	N° 177312
EDIZIONE - EDITION - ÉDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA - KIADÁS:	2018 Rev. 10 - 04/2018
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT - DOKUMENTUM TÍPUSA:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL - MODELL:	GAS / GÁZ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR - GYÁRTÁS ÉVE:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOSC - CONFORMITEIT - НОМНАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARERKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE - MEGFELELŐSÉG:	CE

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

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkare Adress - Gyártó címe.  
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning - Elektromos készülék.  
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning - Gázkészülék.



## 0.1

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

	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / EG Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Directiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Директива 2014/35/EU ло низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU Директива 2014/30/EU ло електромагнітної совместимости EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Utilizacija elektrickéhoog i elektronickeg oporudovanja Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter Elektromos és elektronikus készületek ártalmatlanítása
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GAZ - GÁZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK VILLAMOS	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-11			DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

- 0. A DOKUMENTUM AZONOSÍTÁSA**
- 0.1 VONATKOZÓ JOGSZABÁLYI HÁTTÉR**
  
- 1. TÁJÉKOZTATÓ A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE**
  - Bevezetés - A dokumentum célja - A dokumentum olvasása
  - A dokumentum megőrzése - Címzettek - Kezelői betanítási program
  - Vevőre háruló előkészítési munkák - A szállítás tartalma - Rendeltetésszerű használat
  - Megengedett működési és környezeti határfeltételek
  - Tesztelés és garancia
  
- 2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK**
  - Bevezetés - Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok
  - Maradványkockázattal kapcsolatos útmutató
  - Használat módja gázzal esetén
  
- 3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**
  - A főbb alkatrészek elhelyezkedése
  - A gombok, csapok, nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója
  - Leállítási módok leírása
    - Leállítás működési rendellenesség miatt
    - Vészleállítás
    - Leállítás munkafázis közben
  - Beüzemelés első indításkor
    - Tisztítás első indításkor
  - Napi beüzemelés
  - Napi vagy hosszabb üzemelésen kívül helyezés
  - Termelés indítása
    - Víz betöltése
    - Bekapcsolás/Kikapcsolás
    - Termék berakása/kivétele
    - Üzemen kívül helyezés
    - Víz leeresztése a főzőtérből
  
- 4. RENDSZERES KARBANTARTÁS**
  - Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok
    - Napi tisztítás
    - Tisztítás hosszabb üzemelésen kívül helyezés előtt
  - Összefoglaló táblázat: illetékesség - beavatkozás - gyakoriság
  - Üzemzavar
  
- 5. HULLADÉKKEZELÉS**
  - A berendezés üzemelésen kívül helyezése és megsemmisítése
  - Hulladékkezelés

## Bevezetés

Jelen dokumentum a gyártó anyanyelvén (olaszul) íródott. Jelen dokumentumban megadott információkat csak a tárgyban szereplő berendezés használatával megbízott kezelő használhatja.

A kezelők oktatásának a működés és biztonság minden kérdésére ki kell terjednie. A különleges biztonsági előírásokat (Kötelességek - Tilalmak - Veszélyek) a tárgyalat témával kapcsolatos fejezetben találja. Jelen dokumentumba harmadik személyek csak a gyártó írásbeli engedélyével tekinthetnek be. A szöveg más kiadványokhoz csak a gyártó írásbeli engedélyével használható. A dokumentumban használt Ábrák/Képek/Rajzok/Tervrajzok tájékoztató jellegűek, ezért módosulhatnak. A gyártó fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül módosításokat hajtson végre.

## A dokumentum célja

A kezelő és a berendezés között a gép teljes életciklusa alatt létrejövő minden kölcsönhatást alaposan kielemeztünk, mind a tervezés során, mind pedig jelen dokumentum megfogalmazásakor. Ezért reméljük, hogy jelen dokumentum segítségére lesz a berendezésre jellemző hatékonyság fenntartásban. Az itt megadott utasítások pontos betartásával a munkahelyi balesetveszély és/vagy a gazdasági károk kockázata minimálisra csökken.

## A dokumentum olvasása

A dokumentum több fejezetre oszlik, melyek témánként tartalmazzák a berendezés kockázatmentes használatához szükséges összes információt. A fejezetek pontokra vannak osztva, melyek mindegyikét alcimmal és leírással láttunk el.

## A dokumentum megőrzése

Jelen dokumentum az alap szállítmány elválaszthatatlan részét képezi, ezért a berendezés teljes élettartama alatt meg kell őrizni és szükség esetén használni kell.

## Címzettek

Jelen dokumentum az "Általános" kezelők (korlátozott hatáskörrel és feladatkörrel rendelkező kezelő) kizárólagos használatára készült. Olyan személy, aki a berendezést bekapcsolt védelmi szerkezetek mellett működtetheti, a működtetésre megbízást és engedélyt kapott, továbbá képes a rendszeres karbantartási feladatok elvégzésére.

## Kezelői betanítási program

A felhasználó külön kérésére a berendezést használó kezelő személyek részére betanítási tanfolyam szervezhető, a rendelés visszaigazolásban megadott módon.

Igény szerint a gyártó vagy a felhasználó telephelyén az alábbi felkészítő tanfolyamokra van lehetőség:

- Elektromos/elektronikus karbantartással megbízott szakirányú kezelő (Szaktechnikus).
- Gépészeti karbantartással megbízott szakirányú kezelő (Szaktechnikus).
- Az egyszerű üzemeltetéssel megbízott általános kezelő (Kezelő - Végfelhasználó).

## Vevőre háruló előkészítési munkák

Amennyiben a szerződés erről másképp nem rendelkezik, a Vevőt terhelik általában:

- a helyiség előkészítési munkái (ideértve az esetleg szükséges kőműves munkákat, alapozást vagy csatornázást);
- tökéletesen vízszintes, csúszásmentes, de nem érdes padlózati;
- a telepítés helyének az előkészítése, valamint a berendezés telepítése az elrendezési rajzon megadott méretek betartásával (alapozási terv);
- a berendezés igényeinek megfelelő kiszolgáló egységek előkészítése (elektromos hálózat, vízvezeték, gázvezeték, csatorna hálózat);
- az elektromos rendszer előkészítése a telepítés helyén érvényben lévő jogszabályokkal összhangban;
- megfelelő világítás a telepítés helyén érvényben lévő jogszabályokkal összhangban;
- szükség esetén az energia ellátó hálózat előtti és utáni biztonsági berendezések (differenciál megszakítók, EPH rendszer, biztonsági szelepek, stb.) a telepítés helyén érvényben lévő jogszabályokban előírtak szerint;
- földelési rendszer a hatályos jogszabályok szerint;
- szükség esetén (lásd a műszaki specifikációt) vízlágyító berendezés telepítése.

## A szállítás tartalma

- Berendezés
- Fedél/Fedelelek
- Fém kosár/Fém kosarak
- Kosár tartó rács
- Csövek és/vagy kábelek az energia hálózatra történő csatlakoztatáshoz (csak a munka megrendelésben jelzett esetekben).

A rendelés függvényében a szállítás tartalma változhat.

### **Rendeltetésszerű használat**

Eredeti utasítások. Ez a készülék professzionális használatra lett tervezve. Jelen dokumentum tárgyát képező berendezés használata akkor tekinthető "Rendeltetésszerűnek", ha emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek főzéséhez vagy hőkezeléséhez alkalmazzák, minden más felhasználás "Nem rendeltetésszerűnek" minősül és veszélyes lehet. A berendezést a szerződésben lefektetett keretek között és a vonatkozó pontokban megadott és előírt teljesítménykorlátokon belül kell használni. A tesztafőzőt szigorúan tilos olajsütésre használni.

### **Működési feltételek**

A berendezés úgy lett megtervezve, hogy kizárólag beltérben és az előírt műszaki és teljesítmény határokon belül használható. Az optimális és biztonságos működéshez be kell tartani az alábbi utasításokat.

A berendezést megfelelő helyre kell telepíteni, oly módon, hogy lehetővé tegye a normál kezelési műveleteket, valamint a rendszeres és rendkívüli karbantartást. Ezért megfelelő térrel kell rendelkezni az esetleges karbantartási beavatkozásokhoz, hogy a kezelő biztonsága ne kerüljön veszélybe.

A helyiségnek rendelkeznie kell továbbá a telepítéshez szükséges jellemzőkkel, vagyis:

- maximális relatív páratartalom: 80%
- hűtővíz minimális hőmérséklete > + 10 °C;
- a padlónak csúszásmentesnek kell lennie, és a berendezést tökéletesen vízszintben kell elhelyezni;
- a helyiség szellőzését és megvilágítását úgy kell kialakítani, hogy megfeleljen a felhasználó országában érvényes jogszabályokban előírtaknak;
- a helyiségnek rendelkeznie kell szennyvízelvezetéssel, továbbá fel kell szerelni olyan megszakítókkal és zárócsapokkal, melyek szükség esetén minden energiaellátást megszakítanak a gép előtt.
- A berendezés mögötti / közvetlen közelében lévő falnak tűzállónak kell lennie és/vagy le kell szigetelni a lehetséges hőforrástól.

### **Tesztelés és garancia**

**Tesztelés:** a berendezés tesztelését a gyártó a gyártás helyén az összeszerelési szakaszokban végezte el. A végrehajtott tesztelésre vonatkozó minden bizonylatot vevőnek átadjuk.

**Garancia:** a garancia a számla kiállításától számított 12 hónapig érvényes, és a meghibásodott alkatrészekre terjed ki. A csere és a szállítás vevőt terheli. Az elektromos alkatrészekre, tartozékokra és bármilyen más eltávolítható tárgyra a garancia nem terjed ki.

A gyártó által megbízott és a vevő telephelyén a garancia által fedezett meghibásodás kijavítását végző technikusok munkadíja a viszonteladót terheli, kivéve ha a meghibásodás jellege lehetővé teszi, hogy azt a vevő egyszerűen a helyszínen megoldja.

A garancia nem terjed ki a gyártó által a géppel együtt leszállított eszközökre, fogyóeszközökre.

A rendszeres karbantartási vagy a hibás telepítés miatti beavatkozást a garancia nem fedezi. A garancia csak az eredeti vevővel szemben érvényes.

A Gyártó a berendezés eredeti konfigurációjára vállal felelősséget.

A gyártó minden felelősséget elhárít a berendezés nem rendeltetésszerű használatára, illetve a jelen kézikönyvben nem szereplő vagy a gyártó által előzetesen nem engedélyezett beavatkozások miatt bekövetkező károkkal kapcsolatban.

### **A garancia az alábbi esetekben érvényét veszti:**

- A szállítás és/vagy mozgatás során bekövetkező károk; ilyen esetben a vevőnek faxon vagy ajánlott levél útján tájékoztatni kell a viszonteladót és a szállítót, valamint a szállítmányozási okiratokon fel kell tüntetni a történeteket. A berendezés telepítésére szakosodott technikus dönti el a kár függvényében, hogy elvégezhető-e a telepítés.

A garancia érvényét veszti továbbá:






- A hibás telepítés miatt bekövetkező károk esetén.
- A nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkező károk esetén.
- A nem javasolt vagy nem eredeti alkatrészek használata miatt bekövetkező károk esetén.
- Nem megfelelő karbantartás vagy a karbantartás elmulasztása miatt bekövetkező károk esetén.
- A jelen dokumentumban leírtak be nem tartásából fakadó károk esetén.

### **Engedélyezés**









Engedélyezés alatt a berendezéssel kapcsolatos tevékenységre vonatkozó engedély értendő.

Az engedélyt a berendezésért felelős személy adja ki (gyártó, vevő, aláíró, márkakereskedő és/vagy a helyiség tulajdonosa).






## Bevezetés

	A kézikönyv az "Általános" gépkezelő (korlátozott hatáskörrel és feladatkörrel rendelkező kezelő) használatára készült. A kezelő olyan személy, aki a berendezést bekapcsolt védelmi szerkezetek mellett működtetheti, a működtetésre megbízást és engedélyt kapott, továbbá képes a rendszeres karbantartási feladatok elvégzésére.
	A berendezést használó kezelők oktatásának a működés és biztonság minden kérdésére ki kell terjednie. Tehát a beavatkozást megfelelő módon és eszközökkel, a szükséges biztonsági előírások betartása mellett kell elvégezni.
	Jelen kézikönyvben szereplő információk nem érintik a szállítást, a telepítést és a rendkívüli karbantartást, amit az adott beavatkozás típusának megfelelő, szakképzett személyeknek kell végezniük.
	Jelen dokumentum címzettje, az általános gépkezelő azt követően dolgozhat a berendezéssel, miután a vezető technikus a telepítést befejezte (szállítás, rögzítés, elektromos, víz-, gáz- és szennyvíz bekötések).
	Jelen dokumentum a berendezés módosításával vagy változtatásával kapcsolatos információkat nem érinti. A gyártó fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül módosításokat hajtson végre.











## Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

	Átvételkor nyissa ki a gép csomagolását és ellenőrizze, hogy a berendezés és a tartozékok nem sérültek-e meg a szállítás során. Sérülés esetén azonnal jelezze a szállító felé az észlelteket, és ne végezze el a berendezés telepítését. Jelezze az észlelt problémát a szakképzett és engedéllyel rendelkező személyzet felé. A gyártó nem felelős a szállítás során bekövetkező károkért.
	A berendezésen engedéllyel nem rendelkező személyek (ideértve a gyerekeket, fogyatékkal élőket és a csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkezőket) semmilyen beavatkozást nem végezhetnek. A teljes dokumentáció átolvása nélkül tilos a berendezésen bármilyen beavatkozást végezni.
	Bármilyen tevékenység végzése előtt olvassa el az útmutatót.
	Ha a beavatkozást biztonságos körülmények között kell végezni, zárjon el minden energiaellátást (elektromos, gáz, víz) a berendezés előtt.
	Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést. A személyes védőfelszerelésekkel kapcsolatban a munkavállalónak be kell tartania az Európai Unió által kiadott irányelveket. Zajosság ≤ 70 dB
	Ne hagyjon a berendezés közelében éghető tárgyat vagy anyagot. Ne zárja el a beszívó illetve a hőelvezető nyílásokat és/vagy réseket.
	A speciális hulladékok kezelését a hatályos jogszabályok szerint végezze.
	A berendezés feltöltésénél és leengedésénél fennáll az égés maradványkockázata, ami a felületek, tepsik, nem kezelt anyagok véletlen érintésekor fordulhat elő.
	A főzéshez alkalmazott edényeket úgy használja, hogy a termékfeldolgozás során a kezelő személy látóterében legyenek. A főzési eljárás során az edényekből a folyadék kifuthat, ami veszélyhelyzetet teremt.
	A berendezés nem megfelelő tisztántartása idő előtti elhasználódáshoz vezethet; ez hatással van a működésre és veszélyhelyzeteket teremthet.
	Szigorúan tilos a berendezésen elhelyezett címkéket, piktogramokat megváltoztatni vagy eltávolítani.
	Jelen dokumentumot gondosan őrizze meg, hogy szükség esetén betekintésre a berendezést használó személyek rendelkezésére álljon.
	A berendezés vezérlő gombjai csak kézzel működtethetők. Hegyes, éles vagy hasonló eszközök használata miatt bekövetkező károk esetén a garancia érvényét veszti.
	Az áramütés és a balesetveszély minimalizálása érdekében vizes kézzel ne csatlakoztassa és kösse le az egységet.
	A főzési területre való belépéskor ne feledje, hogy fennáll az égésveszély. Ezért megfelelő személyes védőfelszerelés használata kötelező.

## Bevezetés

	A kézikönyv az "Általános" gépkezelő (korlátozott hatáskörrel és feladatkörrel rendelkező kezelő) használatára készült. A kezelő olyan személy, aki a berendezést bekapcsolt védelmi szerkezetek mellett működtetheti, a működtetésre megbízást és engedélyt kapott, továbbá képes a rendszeres karbantartási feladatok elvégzésére.
	A berendezést használó kezelők oktatásának a működés és biztonság minden kérdésére ki kell terjednie. Tehát a beavatkozást megfelelő módon és eszközökkel, a szükséges biztonsági előírások betartása mellett kell elvégezni.
	Jelen kézikönyvben szereplő információk nem érintik a szállítást, a telepítést és a rendkívüli karbantartást, amit az adott beavatkozás típusának megfelelő, szakképzett személyeknek kell végezniük.
	Jelen dokumentum címzettje, az általános gépkezelő azt követően dolgozhat a berendezéssel, miután a vezető technikus a telepítést befejezte (szállítás, rögzítés, elektromos, víz-, gáz- és szennyvíz bekötések).
	Jelen dokumentum a berendezés módosításával vagy változtatásával kapcsolatos információkat nem érinti. A gyártó fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül módosításokat hajtson végre.

## Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

	Átvételkor nyissa ki a gép csomagolását és ellenőrizze, hogy a berendezés és a tartozékok nem sérültek-e meg a szállítás során. Sérülés esetén azonnal jelezze a szállító felé az észlelteket, és ne végezze el a berendezés telepítését. Jelezze az észlelt problémát a szakképzett és engedéllyel rendelkező személyzet felé. A gyártó nem felelős a szállítás során bekövetkező károkért.
	A berendezésen engedéllyel nem rendelkező személyek (ideértve a gyerekeket, fogyatékkal élőket és a csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkezőket) semmilyen beavatkozást nem végezhetnek. A teljes dokumentáció átolvasása nélkül tilos a berendezésen bármilyen beavatkozást végezni.
	Bármilyen tevékenység végzése előtt olvassa el az útmutatót.
	Ha a beavatkozást biztonságos körülmények között kell végezni, zárjon el minden energiaellátást (elektromos, gáz, víz) a berendezés előtt.
	Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést. A személyes védőfelszerelésekkel kapcsolatban a munkavállalónak be kell tartania az Európai Unió által kiadott irányelveket. Zajosság ≤ 70 dB
	Ne hagyjon a berendezés közelében éghető tárgyat vagy anyagot. Ne zárja el a beszívó illetve a hőelvezető nyílásokat és/vagy réseket.
	A speciális hulladékok kezelését a hatályos jogszabályok szerint végezze.
	A berendezés feltöltésénél és leengedésénél fennáll az égés maradványkockázata, ami a felületek, tepsik, nem kezelt anyagok véletlen érintésekor fordulhat elő.
	A főzéshez alkalmazott edényeket úgy használja, hogy a termékfeldolgozás során a kezelő személy látóterében legyenek. A főzési eljárás során az edényekből a folyadék kifuthat, ami veszélyhelyzetet teremt.
	A berendezés nem megfelelő tisztántartása idő előtti elhasználódáshoz vezethet; ez hatással van a működésre és veszélyhelyzeteket teremthet.
	Szigorúan tilos a berendezésen elhelyezett címkéket, piktogramokat megváltoztatni vagy eltávolítani.
	Jelen dokumentumot gondosan őrizze meg, hogy szükség esetén betekintésre a berendezést használó személyek rendelkezésére álljon.
	A berendezés vezérlő gombjai csak kézzel működtethetők. Hegyes, éles vagy hasonló eszközök használata miatt bekövetkező károk esetén a garancia érvényét veszti.
	Az áramütés és a balesetveszély minimalizálása érdekében vizes kézzel ne csatlakoztassa és kösse le az egységet.
	A főzési területre való belépéskor ne feledje, hogy fennáll az égésveszély. Ezért megfelelő személyes védőfelszerelés használata kötelező.

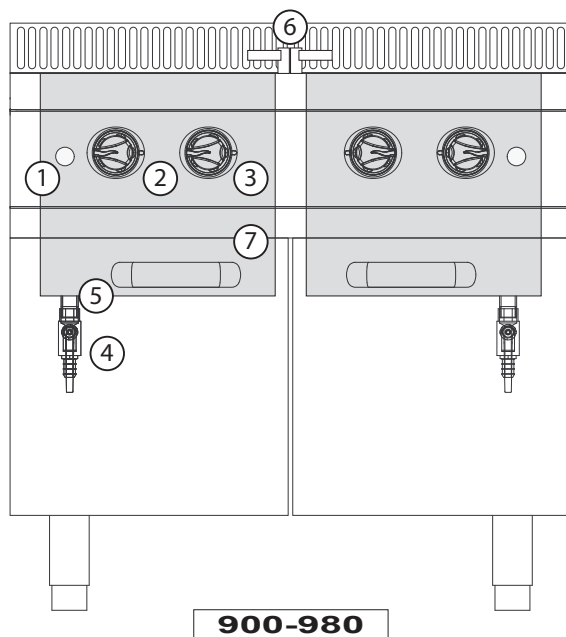
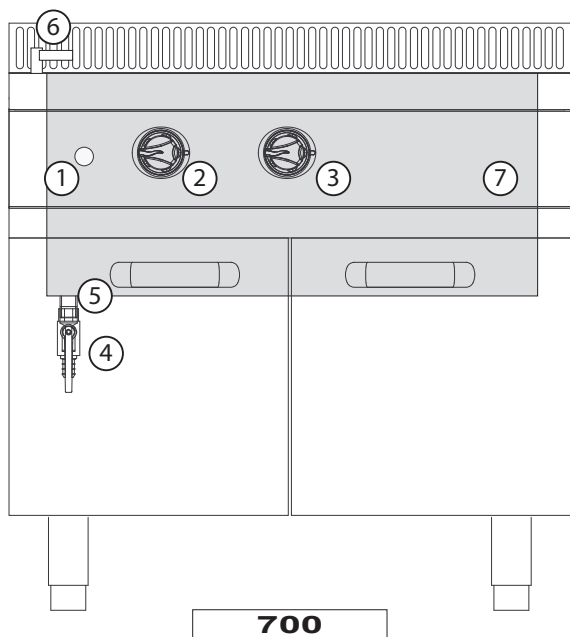


### 3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

#### A főbb alkatrészek elhelyezkedése

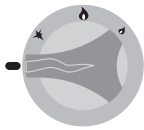



Az ábrák elhelyezkedése csak tájékoztató jellegű, ezért módosulhat.

1. Piezoelektromos gomb (lásd: Nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója).
2. Lángszabályozó gomb (lásd: Nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója).
3. Vízgomb, a víz beengedéséhez a főzőtérbe.
4. A főzőtérből a vizet leeresztő csap.
5. Őrláng ellenőrzése
6. Terelő, a víz beengedéséhez a főzőtérbe.
7. Főzőtér





#### A gombok, csapok, nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója

A gombok elhelyezkedése az ábrákon csak tájékoztató jellegű, ezért módosulhat.

	Lángszabályozó gomb (GÁZ). Három különböző funkciója van: 1. Az őrláng és az égőfej bekapcsolása. 2. Lángszabályozás (minimum - maximum). 3. A berendezés kikapcsolása.
	Piezoelektromos gomb (GÁZ). Csak egy funkciója van: 1. Lenyomásával előidézzi az őrlángot begyújtó szikrát.
	Víz feltöltés gomb (GÁZ/ELEKTROMOS). Funkciók: 1. Víz megnyitása. 2. Víz elzárás.
	Víz leeresztő csap (GÁZ/ELEKTROMOS). Funkciók: 1. A főzőtérből a vizet leeresztő csap.

### 3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

#### Leállítási módok leírása

	Vészleállítás esetén, vagy amennyiben működési rendellenesség miatt történik a leállítás, közvetlen veszély esetén a berendezés előtt le kell zárni minden energia ellátó (elektromos, gáz, víz) hálózatot.
	A rajzon a gomboknak az a helyzete látható, melyben vészleállítás során (A1-B1-C1-D1-E1) vagy munkavégzési szakaszban történő leállítás során állnak (A2-B2-C2-D2-E2).

#### Leállítás működési rendellenesség miatt

##### Biztonsági termosztát

Alapfelszereltség az alábbi modelleknél:

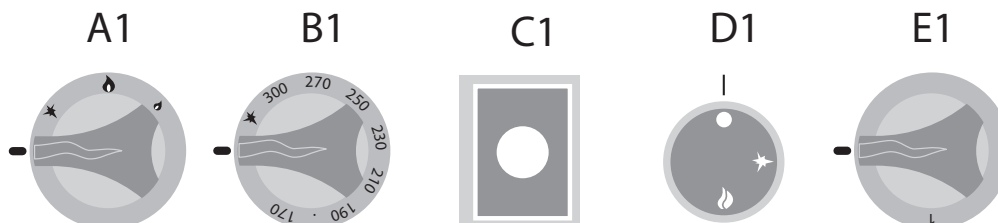
- Olajsütő (minden modellen megtalálható)
- Billenő serpenyő (minden modellen megtalálható)
- Főzőüst (minden modellen megtalálható)
- Tésztafőző (csak az elektromos modelleknél)
- Tűzhely (minden elektromos sütővel felszerelt modellen megtalálható)
- Frytop csak az elektromos modelleknél (csak 900-980-hoz)
- Lávakő (nincs)
- Vízfürdő (nincs)
- Teli főzőlap (csak 900-980-hoz: minden gázsütővel felszerelt modellen megtalálható)

**Leállítás:** Veszélyes helyzetekben vagy körülmények között, a biztonsági termosztát beavatkozik és automatikusan leállítja a hőtermelést. A termelési ciklus a rendellenesség okának megszüntetéséig leáll.

**Újraindítás:** A biztonsági termosztát beavatkozását kiváltó probléma megszüntetése után az arra felhatalmazott kezelő a megfelelő vezérlőgombok segítségével újraindíthatja a berendezés működését.

#### Vészleállítás

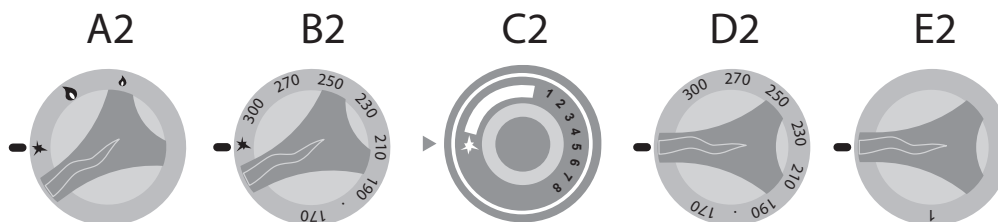
A veszélyesnek ítélt esetekben modell függvényében tekerje el a gombot "Nulla" állásba (A-B-C-D-E-1). Lásd nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója.









#### Leállítás munkafázis közben

Olyan esetekben, amikor a hőtermelést ideiglenesen le kell állítani, az alábbiak szerint járjon el:

- Gázkészülékek: Forgassa el a gombot piezoelektromos állásba (A-B-C-2), az őrláng továbbra is működik, de a gázellátás az égőfejnél megszűnik.
- Elektromos készülék: A hőtermelés leállításához forgassa a "D2-E2" gombokat "Nulla" állásba. (Lásd nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója).



#### Beüzemelés első indításkor

	Az első beüzemelés előtt, illetve hosszabb állásidő után a berendezést gondosan meg kell tisztítani, az esetleges idegen anyag maradványok eltávolítása érdekében (Lásd a Rendszeres Karbantartásnál).
    	<b>Tisztítás első indításkor</b>  A berendezést ne tisztítsa nagynyomású és/vagy közvetlen vízszugárral.  Kézzel távolítsa el a külső védőfóliát, majd gondosan tisztítsa meg a berendezés minden külső elemét. A külső elemek tisztításánál leírt műveletek befejeztével el kell végezni a "Napi Tisztításnál" leírtakat (Lásd a Rendszeres Karbantartásnál).

#### Napi beüzemelés


##### Eljárás:

1. Ellenőrizze, hogy a berendezés tökéletesen tiszta és higiénikus állapotban van-e.
2. Ellenőrizze, hogy a helyiség szellőző rendszere megfelelően működik-e.
3. Szükség esetén dugja be a berendezés csatlakozóját az elektromos hálózati dugaljba.
4. Nyissa ki a berendezés előtti hálózati csapokat (elektromos, gáz, víz).
5. Ellenőrizze, hogy a szennyvízelvezető (ha van) nincs-e eldugulva.
6. Végezze el a "Termelés elindítása" c. pontban leírt műveleteket.

#### Napi vagy hosszabb üzemben kívül helyezés








##### Eljárás:

1. Zárja el a berendezés előtti hálózati csapokat (elektromos, gáz, víz).
2. Ellenőrizze, hogy a leeresztő csapok (ha vannak) "Zárva" állásban legyenek.
3. Ellenőrizze, hogy a berendezés tökéletesen tiszta és higiénikus állapotban van-e (Lásd a Rendszeres Karbantartásnál).

	Hosszabb üzemben kívüli időszak esetén óvja a korrózióknak leginkább kitett elemeket az adott fejezetben leírtak szerint (Lásd a Rendszeres Karbantartásnál).
---	---

### 3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

#### Termelés indítása

	A műveletek elvégzése előtt olvassa el a "Napi üzembe helyezés" pontot.
	A berendezés feltöltésénél és leengedésénél fennáll az égés maradványkockázata, ami főzőlap, sütőtér, illetve a használt edények vagy anyagok véletlen érintésekor fordulhat elő.
	Alkalmazzon megfelelő egyéni óvintézkedéseket. Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést.
	Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a tartályt már feltöltötte. A tesztafőzőt szigorúan tilos olajsütésre használni.
	A készülék tartályát kizárólag ivóvízzel szabad feltölteni; minden más használat nem rendeltetészerűnek és veszélyesnek minősül.
	Működés közben a víz szintjének a jelzett határok között kell maradnia.
	Kis szemcsés (3 mm-nél kisebb) konyhasót használjon. Ellenkező esetben oldja fel a sót egy külön edényben. A sót akkor kell beadagolni a főzőtérbe, amikor a víz már forr.

#### Víz betöltése

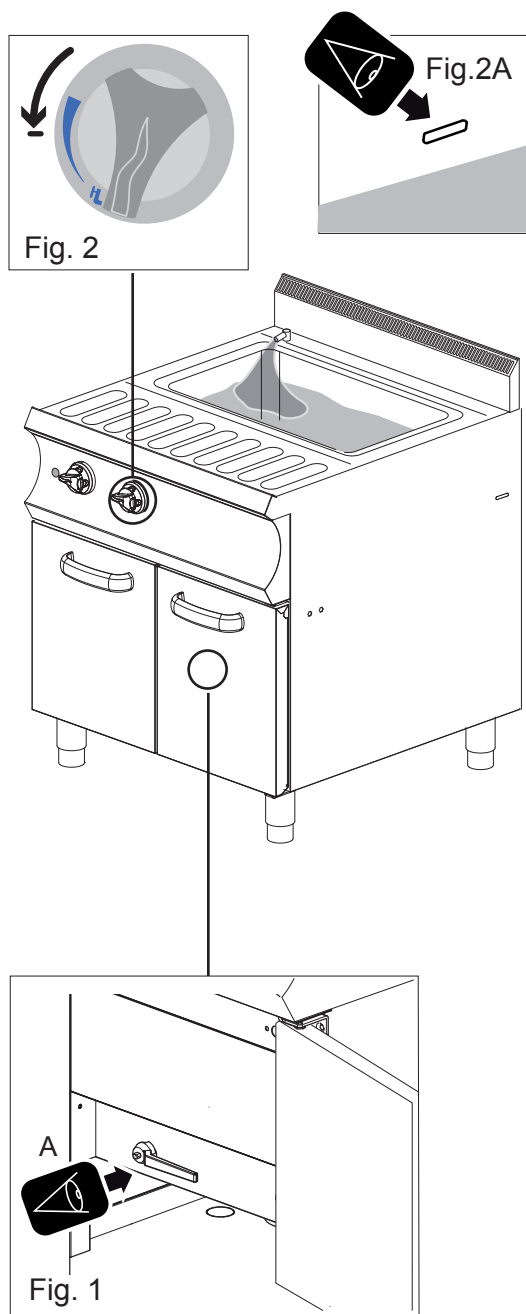
Ellenőrizze, hogy a víz leeresztő csap "Zárva" állásban van-e (1/A ábra).

Forgassa el a víz feltöltő gombot nyitva állásba és töltse fel a tartályt a szintjelzőig (2-2A ábra).

A művelet végén a vízáramlás elzárásához forgassa el a gombot nulla állásba.



Működés közben a víz szintjének a jelzett határok között kell maradnia.

Működés közben a gombot elforgatva (nyit-szabályoz-zár) szükség esetén töltse fel a tartályban a víz szintjét.



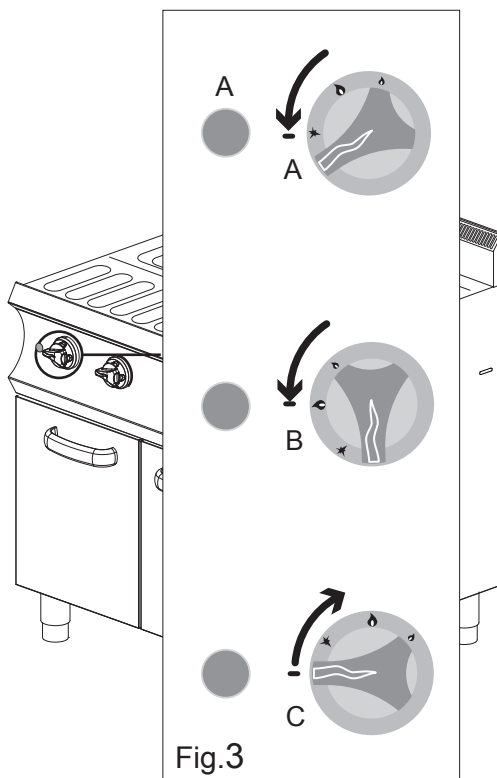
### 3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

#### Bekapcsolás/Kikapcsolás

	A készüléket csak akkor szabad bekapcsolni, ha a főzőteret vízzel feltöltötte. Ne kapcsolja be szárazon (amikor a főzőtér üres).
	Az első begyújtásnál várja meg, hogy a gázkörben esetlegesen képződő levegő teljesen kiürüljön a vezetékéből.

A vízfeltöltés befejezése után folytassa a "Bekapcsolás/Kikapcsolás" művelettel, az alábbiak szerint:



- forgassa el és nyomja le a piezoelektromos gyújtás gombot ezzel egyidejűleg nyomja meg többször a gombot, hogy az őrlángot begyújtsa a képződő szikra (3A ábra).
- Kb. 20 mp elteltével engedje el a gombot és szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy az őrláng égve marad-e. Az őrláng az előlapon található furaton keresztül látható.
- Az őrláng begyújtását követően forgassa el a termosztát gombot a kívánt pozícióba (3B ábra).
- A munkaciklus végén a készülék kikapcsolásához forgassa "Nulla" állásba (3C ábra) a gombot.

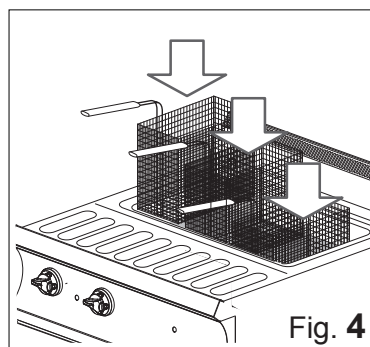


#### Termék berakása/kivétele

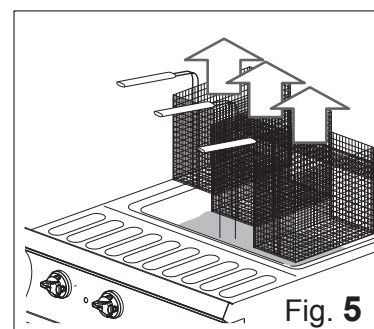
Miután bekapcsolta a készüléket és a vizet forrásig hevített, helyezze be a főzendő terméket a tartóba, majd a tartót tegye be a főzőtérbe (4. ábra).

10 l vízhez 1 kg tészta javasolt.




	Tartsa állandó szinten a vizet a főzőtérben, szükség esetén nyissa meg a vízfeltöltő csapot (Lásd: Víz betöltése).
	Néhány modellnél egy csökkentett víz beráramlást biztosító gomb, ami a működés során folyamatos vízfeltöltést tesz lehetővé.





A főzési eljárás végén vegye ki a tartót a főzőtérből (5. ábra) és helyezze el egy előre elkészített helyen.



#### Üzemen kívül helyezés

	A munkaciklus befejeztével forgassa el a készüléken található gombokat "Nulla" állásba (6. ábra). A jelzőfények (ha vannak) kikapcsolva maradnak.
	Zárja el a berendezés előtti hálózati csapokat (elektromos, gáz, víz).
	Ellenőrizze, hogy a főzéshez használt tárolók és a berendezés teljesen tiszták-e, lásd Lásd a "Karbantartásnál".

- Vegye ki a főzőtérből a használt tárolókat.
- Várja meg amíg a főzőtérben a víz lehül.
- Ellenőrizze, hogy az elvezetés útjába nincsenek-e akadályok és/vagy elzáródás.

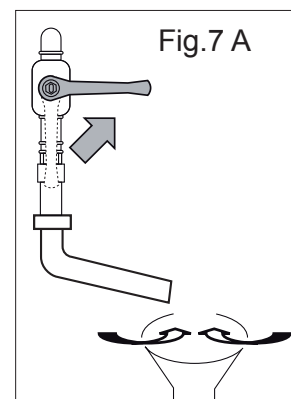
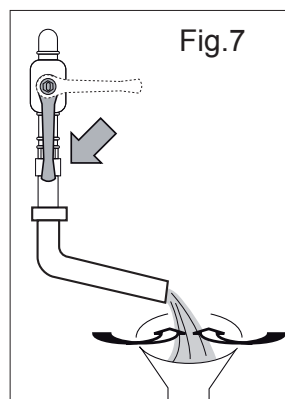
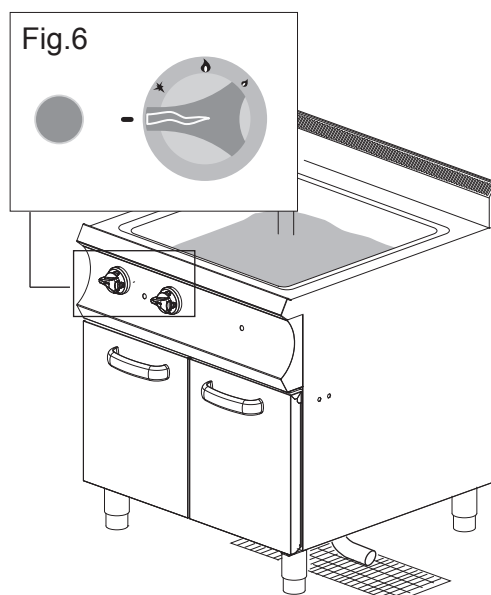
	Az országban hatályos hulladékkezelési jogszabályok betartásával ürítse teljesen ki a főzőteret.
	A "Terelő elvezetővel" ellátott berendezés kiürítése nem igényel különösebb műveletet, csak arra ügyeljen, hogy a leeresztő cső ne legyen eltömődve. (7. ábra).

Víz leeresztése a főzőtérből

Terelő elvezetővel ellátott készülék




















Nyissa ki a leeresztő csapot és hagyja kifolyni a vizet a leeresztő csövön keresztül (7. ábra).

A főzőtér leeresztésének befejeztével zárja el a víz leeresztő csapot (7A ábra).



## 4. RENDSZERES KARBANTARTÁS

### Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

	Mielőtt az alábbiakban leírt tisztítási műveleteket elkezdené, a kezelő köteles átnézni a teljes dokumentumot, továbbá figyelmesen olvassa el
	Általános és biztonsági információk Vezérlő és ellenőrző berendezések Használati útmutató Útmutató a készülék tisztításához
	A berendezésen engedéllyel nem rendelkező személyeknek tilos bármilyen beavatkozást végezniük. Az általános kezelőnek tilos bármilyen olyan beavatkozást végeznie, ami a szakképzett és engedéllyel rendelkező technikus hatáskörébe tartozik.
	Amennyiben a berendezés kéményhez van csatlakoztatva, az elvezető csövet az országban érvényes jogszabályokban leírtak szerint kell tisztítani (erre vonatkozó információkért vegye fel a kapcsolatot a telepítést végzővel).
	A berendezés tökéletes műszaki állapotának biztosítása érdekében évente legalább egyszer végeztessen el egy karbantartást a szervizszolgálat által megbízott technikussal.
	A berendezésen engedéllyel nem rendelkező személyek (ideértve a gyerekeket, fogyatékkal élőköt és a csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkezőket) semmilyen beavatkozást nem végezhetnek. Az általános kezelőnek tilos bármilyen olyan beavatkozást végeznie, ami a szakképzett és engedéllyel rendelkező technikus hatáskörébe tartozik. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A takarítást és a felhasználói karbantartást gyermek felügyelet nélkül nem végezheti el.
	A főzési területre való belépéskor ne feledje, hogy fennáll az égésveszély. Ezért megfelelő személyes védőfelszerelés használata kötelező.
	A tisztítási vagy karbantartási műveletek elvégzésénél a biztonságos feltételek garantálásához zárja el a berendezés előtt az áramellátást.
	Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést. A személyes védőfelszerelésekkel kapcsolatban a munkavállalónak be kell tartania az Európai Unió által kiadott irányelveket.
	A berendezés élelmiszerek elkészítéséhez használandó, ezért tartsa folyamatosan tisztán mind a berendezést, mind annak környezetét. Az optimális higiénikus feltételek be nem tartása idő előtti elhasználódáshoz vezethet és veszélyhelyzeteket teremthet.
	A hőforrás közelében lerakódott szennyeződések a normál működés során meggyulladhatnak és veszélyhelyzetet teremthetnek. A berendezést rendszeresen meg kell tisztítani, minden lerakódást és/vagy élelmiszer maradványt el kell távolítani.
	A só és/vagy ecet vagy egyéb klór tartalmú anyagok hosszú távon korróziót okozhatnak a sütő felületen. A készüléket, ha ilyen anyagokkal érintkezésbe kerül, a munkaciklus végén megfelelő tisztítószerezrel gondosan meg kell tisztítani, majd bő vízzel leöblíteni és alaposan megszáritani.
	Figyeljen oda a rozsdamentes acél felületekre, hogy ne sértse meg őket, ezért kerülje a korrózív termékek, illetve a dörzsölő anyagok vagy éles eszközök használatát.
	A sütő felület tisztításához használt tisztító folyadéknak meghatározott kémiai jellemzőkkel kell rendelkeznie: 12-nél nagyobb pH érték, klór- és ammóniamentes, vízhez hasonló viszkozitás és sűrűség. Ne használjon agresszív termékeket a berendezés külső és belső tisztításához (kereskedelmi forgalomban kapható, acél, üveg vagy lakkozott felületek tisztításához ajánlott terméket használjon).
	Figyelmesen olvassa el a használt termék címkéjén található utasításokat, valamint viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést (Lásd a csomagoláson feltüntetett védőfelszereléseket).
	A berendezést ne tisztítsa nagynyomású és/vagy közvetlen vízszugárral. A felületeket ivóvízzel öblítse át, majd törölje szárazra egy nedvszívó ronggyal vagy más nem dörzsölő anyaggal.
	Hosszabb üzemén kívüli időszak esetén le kell kötni a berendezést az összes energia ellátó hálózatról, továbbá alaposan meg kell tisztítani a készülék külső és belső részeit.
	A hulladékok kezelését a hatályos jogszabályi előírások szerint végezze.
	Várja meg, hogy a készülék hőmérséklete és az összes alkatrész lehűljön, úgyhogy a kezelő nem égett



### Napi tisztítás

Vegyen ki minden tárgyat a főzőtérből.

Egy normál gőzölő segítségével vigye fel a teljes felületre (főzőtér, fedél és minden szennyeződésnek kitett felület) a tisztító folyadékot, majd egy nem dörzsölős szivaccsal alaposan tisztítsa meg az egész készüléket.

A művelet végén ivóvizet használva öblítse át bő vízzel (ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízsugarat).

A leeresztő csapon keresztül engedje ki a vizet a főzőtérből.

Csak akkor nyissa meg a leeresztő csapot, ha meggyőződött róla, hogy az elvezető cső nincs elzáródva.

Egy dörzsmentes ronggyal gondosan törölje szárazra a főzőteret. Szükség esetén ismételje meg a fent leírtakat.

A fent leírt műveletek sikeres végrehajtását követően zárja el a leeresztő csapot.

Az eltávolított alkatrészeket tisztítsa meg tisztítószerrel és csapvízzel, óvatosan szárítsa meg és helyezze át helyesen.

Helyezze vissza az eltávolított alkatrészeket a megfelelő sorrendben (ha szükséges)



### Tisztítás hosszabb üzemén kívül helyezés előtt

Hosszabb üzemén kívüli időszak esetén el kell végezni a napi tisztításnál leírt eljárást.

A művelet után a korróziónak leginkább kitett elemeket az alábbiak szerint kell védeni:

Tehát:

- Az elemek tisztításához langyos enyhén szappanos vizet használjon;
- Gondosan öblítse le a részeket, de ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízsugarat.
- Dörzsmentes anyaggal törölje szárazra az összes felületet.
- Egy vazelinos olajjal enyhén átítatott nem dörzsölős ronggyal törölje át az összes rozsdamentes acél felületet, hogy egy védőréteg alakuljon ki rajtuk.



Gumitömítéses ajtóval felszerelt készülékek esetén hagyja kissé nyitva az ajtót, hogy szellőzhessen, és vigyen fel egy védő talkum réteket a gumitömítés felületére.




Időszakosan szellőztesse át a készülékeket és a helyiséget.






## 4. RENDSZERES KARBANTARTÁS

### Összefoglaló táblázat: illetékesség - beavatkozás - gyakoriság

	"Általános" kezelő Olyan személy, aki a berendezést bekapcsolt védelmi szerkezetek mellett működtetheti, az egyszerű működtetésre megbízást és engedélyt kapott.
	Szakirányú kezelő A készülék mozgatásával, szállításával, telepítésével, karbantartásával, javításával és elbontásával megbízott szakképzett kezelő.

	ELVÉGZENDŐ MŰVELETEK	MŰVELETEK GYAKORISÁGA
	Tisztítás első indításkor	Érkezéskor telepítés után
	Készülék tisztítása	Napi
	Élelmiszerrel érintkező részek tisztítása	Napi
	Kémény tisztítása	Éves
	Gázcsövek ellenőrzése / cseréje	Szükség esetén
	Termosztát ellenőrzése	Éves
	Gázcsapok zsírítása	Szükség esetén

	Meghibásodás esetén az általános kezelő elvéggez egy elsődleges ellenőrzést és amennyiben felhatalmazással rendelkezik, megszünteti a rendellenesség okát és helyreállítja a berendezés megfelelő működését.
	Ha a hiba oka nem szüntethető meg, az elektromos hálózatról lekötve kapcsolja ki a készüléket és zárja el az ellátást biztosító csapokat, majd vegye fel a kapcsolatot a meghatalmazott műszaki szervizzel.
	Amennyiben az általános kezelő nem tudta megállapítani a hiba okát, vagy ha a működés helyreállítása olyan műveleteket igényel, melyre az általános kezelőnek nincs felhatalmazása, az engedéllyel rendelkező műszaki karbantartónak kell beavatkoznia.

## 4. RENDSZERES KARBANTARTÁS

### Üzemzavar



Amennyiben a készülék nem működik megfelelően, a kisebb problémákat az alábbi táblázat segítségével próbálja megoldani.

RENDELLENESSÉG	LEHETSÉGES OK	BEAVATKOZÁS
A készüléket nem lehet bekapcsolni	<ul style="list-style-type: none"><li>A főkapcsoló nincs bekapcsolva</li><li>A differenciál megszakító vagy a mágneses megszakító leoldott</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Kapcsolja be a főkapcsolót</li><li>Állítsa helyre a differenciál megszakítót vagy a mágneses megszakítót</li></ul>
Nem jön víz a tésztafőző tégelyhez.	<ul style="list-style-type: none"><li>A vízvezeték csapja el van zárva.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nyissa ki a vízvezeték zárócsapját.</li></ul>
A víz nem folyik le a főzőtérből.	<ul style="list-style-type: none"><li>A lefolyó eldugult.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Távolítsa el az esetleges ételmaradékokat a lefolyóból.</li></ul>
A tartály belső falán vízkőlerakódás van	<ul style="list-style-type: none"><li>A víz túl kemény, a vízlágyító kifogyott.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Csatlakoztassa a készüléket egy vízlágyítóhoz (lásd a helyi előírásokat)</li><li>Regenerálja a vízlágyítót (lásd a helyi előírásokat)</li><li>Vízkezelésmentesítse a főzőteret, majd bő vízzel öblítse át</li></ul>
A főzőtérben foltok láthatók.	<ul style="list-style-type: none"><li>Vízminőség</li><li>Rossz minőségű tisztítószer</li><li>Nem megfelelő öblítés</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Szűrje meg a vizet (lásd vízlágyító)</li><li>Használja a javasolt tisztítószer</li><li>Ismételje meg az öblítést</li></ul>
A gázkészülék nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none"><li>A gázcsap el van zárva.</li><li>Levegő van a csővezetékben</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nyissa ki a gázcsapot</li><li>Ismételje meg a begyújtást</li></ul>



Ha a hiba oka nem szüntethető meg, kapcsolja ki a készüléket és zárja el az ellátást biztosító csapokat, majd vegye fel a kapcsolatot a meghatalmazott műszaki szervizzel.



### A berendezés üzemen kívül helyezése és megsemmisítése



AZ ANYAGOK MEGSEMISÍTÉSÉT KÖTELEZŐ A BERENDEZÉS ELBONTÁSI ORSZÁGÁBAN ÉRVÉNYBEN LÉVŐ ELJÁRÁS SZERINT VÉGREHAJTANI.

Az elektromos és elektronikus készülékekben alkalmazott káros anyagok használatának csökkentésére és a hulladékkezelésre vonatkozó irányelvek (lásd 0.1 sz. Szakasz) ÉRTELMEBEN. A berendezésen vagy annak csomagolásán elhelyezett, áthúzott konténerrel jelölt szimbólum azt jelzi, hogy a készülék hasznos élettartamát követően a berendezés egyéb hulladékoktól elkülönítve gyűjtendő össze.

Jelen készülék esetén, a hasznos élettartam lejártá után a szelektív begyűjtés a gyártó szervezésében és kezelésében történik. A felhasználó, amennyiben szeretné a használaton kívüli berendezést elszállíttatni, vegye fel a kapcsolatot a gyártóval, és az elkülönített összegyűjtés érdekében kövesse az általa alkalmazott eljárást. A használaton kívüli készülék megfelelő szelektív begyűjtése, majd ezt követően a környezetvédelmi szempontokkal kompatibilis újrahasznosítása, kezelése és megsemmisítése révén elkerülhetők a környezetre és az egészségre ártalmas esetleges negatív hatások, valamint lehetővé válik a berendezést alkotó anyagok újrafelhasználása és/vagy újrahasznosítása. A termék törvénytellenes megsemmisítése az érvényben lévő jogszabályokban foglalt szankciókat vonja maga után.



Az üzemen kívül helyezést és a berendezés megsemmisítését szakképzett személyeknek kell végezniük.

### Hulladékkezelés



A használat és a karbantartás során kerülje a szennyező anyagok (olajok, zsírok, stb.) környezetbe való kijuttatását és az egyes anyagok összetételének függvényében, valamint a vonatkozó hatályos jogszabályok betartása mellett gondoskodjon a szelektív hulladékkezelésről.

A hulladékok szabálytalan megsemmisítése a szabálysértés elkövetési országában hatályos törvényekben szabályozott büntetés kiszabását vonja maga után.

