

05/2018

Mod: G7/6BFA11

Production code: BBG6FA77XL



Diamond
catering equipment



**TELJES FŐZŐLAPOS TŰZHELY - FLEX BURNER
HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

HU



**G2... / G4... / G6... 7
(XS-XM-XL)**

**G2... / G4... / G6... 8
(XXS- XXSP-XS-XM-XL-XXL)**

GT... 77 / 98 / 8... XL

04/2018 - Ed 2 - Cod.n° 186569



**GAS
GAZ
GÁS
GÁZ**

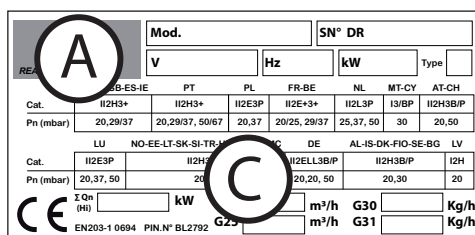
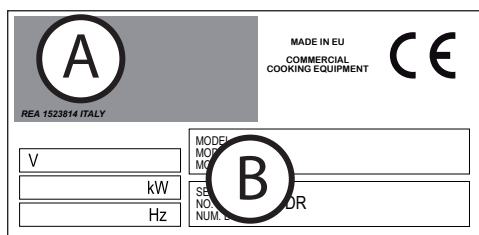


- 0. A DOKUMENTUM AZONOSÍTÁSA**
- 0.1 VONATKOZÓ JOGSZABÁLYI HÁTTÉR**
- 1. TÁJÉKOZTATÓ A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE**
 - Bevezetés - A dokumentum célja - A dokumentum olvasása
 - A dokumentum megőrzése - Címzettek - Kezelői betanítási program
 - Vevőre háruló előkészítési munkák - A szállítás tartalma - Rendeltetésszerű használat
 - Megengedett működési és környezeti határfeltételek
 - Tesztelés és garancia
- 2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK**
 - Bevezetés - Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok
 - Maradványkockázattal kapcsolatos útmutató
 - Használat módja gázzzag esetén
- 3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**
 - A főbb alkatrészek elhelyezkedése
 - 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 üzemem kívül helyezés
 - Termelés indítása
 - Bekapcsolás
 - Termék berakás-kirakás
 - Üzemem kívül helyezés
- 4. RENDSZERES KARBANTARTÁS**
 - Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok
 - Napi tisztítás
 - Tisztítás hosszabb üzemem kívül helyezés előtt
 - Összefoglaló táblázat: illetékesség - beavatkozás - gyakoriság
 - Hibaelhárítás
- 5. HULLADÉKKEZELÉS**
 - A berendezés üzemem kívül helyezése és megsemmisítése
 - Hulladékkezelés

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOCUMENT-CODE - код документа - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD - DOKUMENTUM KÓDJA:	N° 186569
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÁVA - KIADÁS:	2018 Rev. 2 - 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 - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ - 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 - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSKLÆRING - 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 - Identifierings skylt - 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 - Apparechiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning - Elektromos készülék.
 C - Apparechiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning - Gázkészülék.



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 / CE 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 Diretiva 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 електромагнитной 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 Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter Elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanítása
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ GAZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK VILLAMOS	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-1 EN 203-2-2 EN 203-2-9	EN 62233; EN 60335-1 EN 60335-2-36 + A1 + A2 + A11 EN 60335-2-42	EN 55014-1 + A1 + A2 EN55014-2 + A1+ A2 EN61000-3-2 + A1 + A2 EN61000-3-3	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

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/Fedelek
- 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.

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 rendelkeznie 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).
















Flex Burner

A „Flex burner“ kifejezés alatt azt értjük, hogy a készüléken a nyílt égésű gázégők helyzete módosítható. **Ezt a műveletet kizárólag a meghatalmazott márkaszerviz szakemberei végezhetik el** (lásd a Beszerelési útmutató 7. Flex burner című fejezetét).

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.

JELEN KÉZIKÖNYV A GYÁRTÓ TULAJDONA, EZÉRT TELJES VAGY RÉSZLEGES MÁSOLÁSA IS TILOS.

2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Maradványkockázattal kapcsolatos útmutató

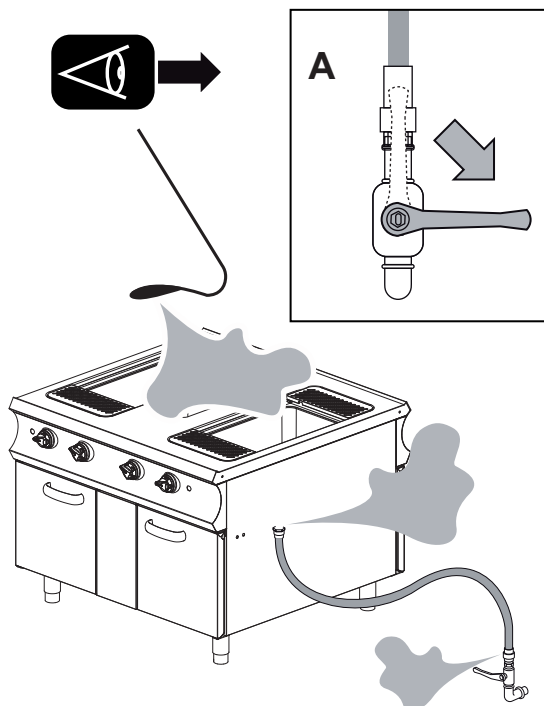
Annak ellenére, hogy betartottuk a "helyes gyártási technológiai" szabályokat és a termék gyártását és forgalmazását szabályozó törvényi rendelkezéseket, továbbra is fennállnak olyan "maradványkockázatok", melyek a berendezés természeténél fogva nem küszöbölhetők ki. Ezek az alábbiak:

	Áramütés veszélye: Ez a veszély akkor áll fenn, ha feszültség alatt lévő elektromos és/vagy elektronikus szerkezeten kíván beavatkozást végrehajtani.
	Égésveszély: Ez a veszély akkor áll fenn, ha magas hőmérsékletű anyagokkal véletlen módon érintkezik.
	Égésveszély kiömlés miatt: Ez a veszély akkor áll fenn, ha magas hőmérsékletű, kiömlő anyagokkal véletlen módon érintkezik. Az olyan folyadékkal és/vagy szilárd anyagokkal túltelt edények, melyek a melegítés során alakváltozáson mennek át (szilárdból folyékony halmazállapotúvá válnak), helytelen használat esetén égést okozhatnak. A munkafázis során a használt edényeket úgy kell elhelyezni, hogy megkönnyítse a rálátást.
	Robbanásveszély: Ez a maradványkockázat akkor áll fenn, ha: • a beltérben gázzag észlelhető; • a berendezést robbanásveszélyes anyagokat tartalmazó környezetben használja; • a célnak nem megfelelő, lezárt tégelyekben (például konzervdobozok), található élelmi-szert használ.
	Tűzveszély: Ez a maradványkockázat akkor áll fenn, ha: • gyúlékony folyadékokat használ (például alkoholt).

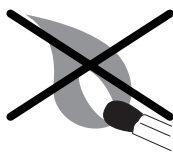
Használat módja gázzag esetén

	Amennyiben a helyiségben gázzag észlelhető, a lehető leggyorsabban végezze el az alábbiakban leírt eljárást.
---	---

- Azonnal zárja el a gázellátást (Zárja el a hálózati csapot, A részlet)
- Azonnal szellőztesse ki a helyiséget.
- A helyiségben ne hozzon működésbe semmilyen elektromos készüléket (B-C-D részlet).
- Ne hozzon működésbe szikrát vagy lángot kibocsátó készüléket (B-C-D részlet).
- A hatóságok (áramszolgáltató és/vagy tűzoltóság) értesítéséhez hagyja el a helyiséget, ahol a gázzag észlelhető.



B



C



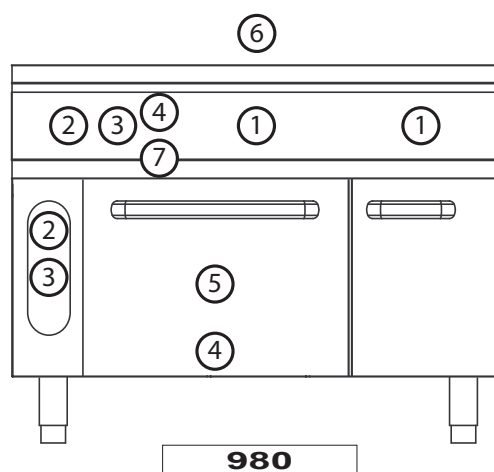
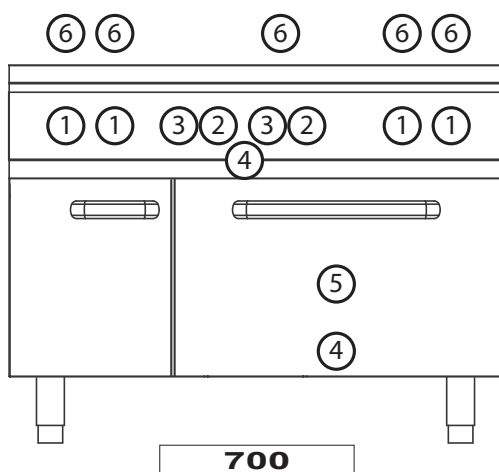
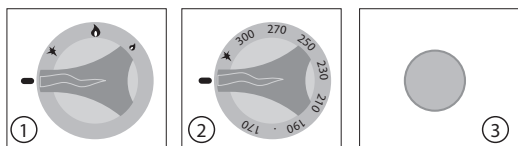
D

A főbb alkatrészek elhelyezkedése

Az ábrák elhelyezkedése csak tájékoztató jellegű, ezért módosulhat.

1. Nyílt láng szabályozó gomb
2. Termosztát beállító gomb
3. Piezoelektromos gomb
4. Órláng ellenőrzése



5. Sütőtér (sütő)
6. Főzőlap (nyílt lángok - főzőlapok)
7. Hulladékgyűjtő tartály

**Nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója**

	Lángszabályozó gomb (GÁZ). Három különböző funkciója van: 1. Az őrláng és az égőfej bekapcsolása. 2. Lángszabályozás (minimum - maximum). 3. A berendezés kikapcsolása.
	Termosztát gomb (GÁZ). Három különböző funkciója van: 1. Az őrláng és az égőfej bekapcsolása. 2. Hőmérséklet szabályozás. 3. A berendezés kikapcsolása.
	Piezoelektromos gomb (GÁZ). Csak egy funkciója van: 1. Lenyomásával előidézti az őrlángot begyűjtő szikrát.
	Zöld fényjelzés (GÁZ/ELEKTROMOS): A bekapcsoló gomb használatával összefüggő jelzőfény. A jelzőlámpa felgyulladás egy működési fázist jelez.
	Sárga fényjelzés (GÁZ/ELEKTROMOS): A jelzőfény, ha van, a termosztát gomb használatával függ össze. A jelzőlámpa felgyulladás a felfűtési fázist jelzi.
	Termosztát gomb (ELEKTROMOS). Két különböző funkciója van: 1. Hőmérséklet szabályozás. 2. Felfűtési fázis Indítás/Leállítás.

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:

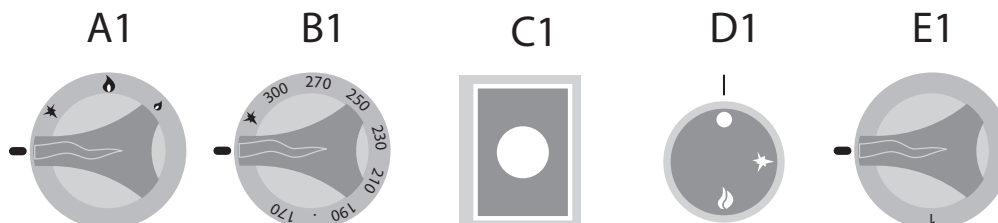
- Olajsütő (minden modellen megtalálható)
- Billenőserpenyő (minden modellen megtalálható)
- Főzőüst (minden modellen megtalálható)
- Tésztafőző (csak az elektromos modelleknél)
- Tűzhely (minden elektromos sütővel felszerelt modellen megtalálható)
- Frytop csak az elektromos modelleknél (csak 900-980-hoz)
- Lávakő (nincs)
- Vízfűrdő (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

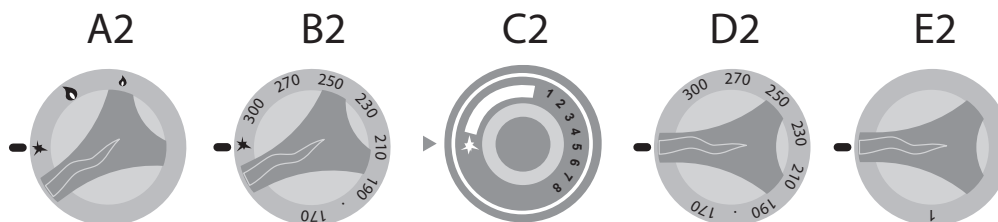
A veszélyesnek ítélt esetekben modell függvényében tekerje el a gombot "Nulla" állásba (A-B-C-D-E-1). Lásd nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója.









Leállítás munkafázis közben

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

- Gázkészülék: Forgassa el a gombot piezoelektromos állásba (A-B-C-2), az órláng 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).







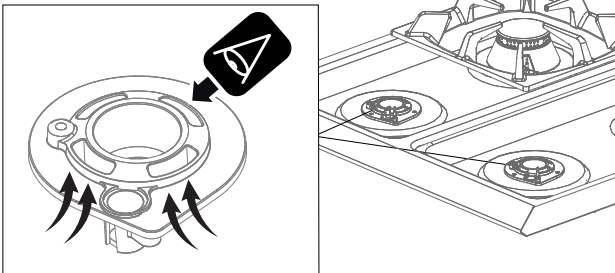
Beüzemelés első indításkor

	<p>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).</p>
    	<p>Tisztítás első indításkor</p> <p>A berendezést ne tisztítsa nagynyomású és/vagy közvetlen vízszugárral.</p> <p>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).</p>

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.

	<p>A gázhálózaton belül (ha azt soha nem, vagy csak nagyon ritkán használták) légbuborékok alakulhatnak ki, ezért úgy kell előkészíteni a rendszert, hogy ez a probléma kiküszöbölhető legyen.</p>
	<p>A csővezetékben belül található levegő kieresztéséhez nyissa ki a hálózati csapot úgy, hogy a berendezés gombját lenyomva piezoelektromos állásba forgatva, közelítsen egy lángot (gyufát vagy mást) az őrlánghoz és várja meg a begyulladását.</p>
	<p>Az őrláng begyűjtését követően néhány másodpercre forgassa a gombot "maximum" állásba, hogy stabilizálja a lángot. Az eljárás végeztével állítsa vissza a gombot "Nulla" állásba, és szükség esetén zárja el a hálózati elzárót.</p>
	<p>Tilos az égő karimáinak lyukait eltorlaszolni</p> <div data-bbox="805 1283 1422 1554">  </div>








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).

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

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.
	A főzendő alapanyagokat a főzés céljára használt edényekbe kell helyezni, majd a megfelelő módon elhelyezni a lángon vagy a sütőtérben.
	Üstök átmérője: 5,5-7-11 kW égőfej Ø 200-375 mm
	Az első begyújtásnál várja meg, hogy a gázkörben esetlegesen képződő levegő teljesen kiürüljön a vezetékéből.
	Teli főzőlap: $T \leq 250^\circ \text{C}$ (legmelegebb pont) Lassú főzés: $T \leq 150^\circ \text{C}$ (legmelegebb pont)

Nyílt láng begyújtása (1. ábra)

Lenyomva forgassa a gombot piezoelektromos állásba (A részl 1. ábra).

közéltse egy lángot (gyufát vagy mást) az őrlánghoz és várja meg a begyulladást (1. ábra).

Kb. 20 mp elteltével engedje el a gombot és szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy az őrláng égve marad-e.

Az őrláng begyújtását követően a láng szabályozásához forgassa el a gombot (B részl 1. ábra) minimum vagy maximum állásba.

Főzőlap begyújtása (2. ábra)

Lenyomva forgassa a gombot piezoelektromos állásba (2. ábra A részl.), és ezzel egyidejűleg nyomja le többször a piezoelektromos gombot (2. ábra B részl.), amíg az őrláng be nem gyullad.

Kb. 20 mp elteltével engedje el a gombot és szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy az őrláng égve marad-e (2. ábra).

Az őrláng az előlapon található furaton keresztül látható.

Az őrláng begyújtását követően forgassa el a termosztát gombot a kívánt hőmérsékletre (2. ábra C részl.)

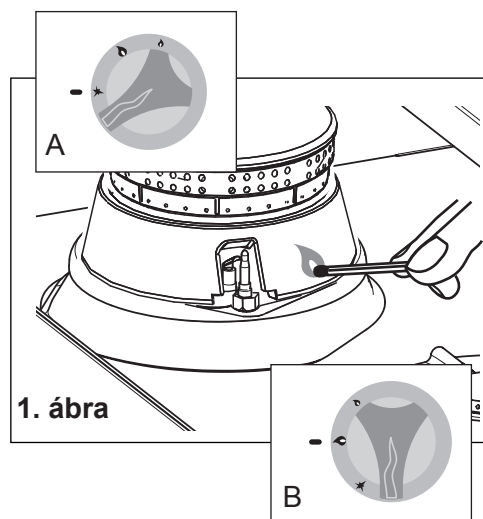
Gázsütő begyújtása (3. ábra)

Lenyomva forgassa a gombot piezoelektromos állásba (3. ábra C részl.), Ezzel egyidejűleg nyomja le többször a piezoelektromos gombot (3. ábra D részl.), amíg az őrláng be nem gyullad.

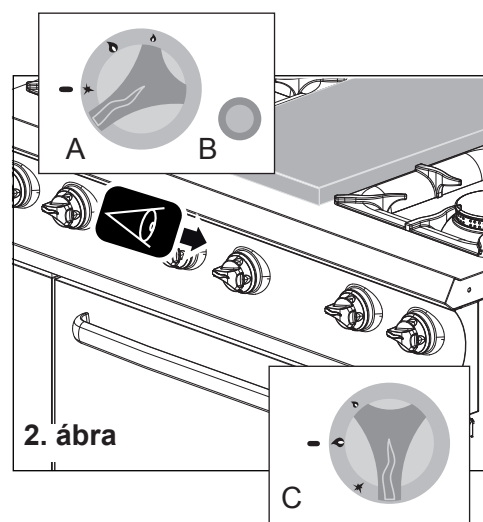
Kb. 20 mp elteltével engedje el a gombot és szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy az őrláng égve marad-e (3. ábra).

Az őrláng a sütőlemezén található furaton keresztül látható.

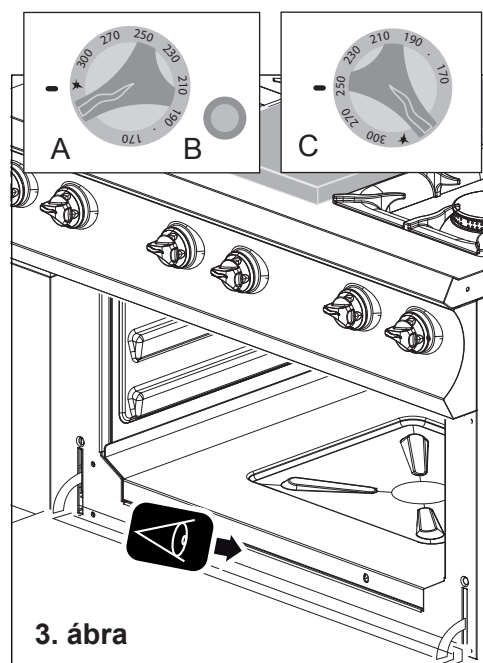
Az őrláng begyújtását követően forgassa el a termosztát gombot a kívánt hőmérsékletre (3. ábra E részl.).



1. ábra



2. ábra



3. ábra

3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Elektromos sütő begyújtása (3. ábra)



Szükség esetén dugja be a berendezés csatlakozóját az elektromos hálózati dugaljba.

Forgassa a termosztát gombot a kívánt állásba 4- ábra A-B) a "G" és "H" jelzőfények a működési fázist jelzik.

Zöld jelzőfény: A bekapcsoló gomb használatával összefüggő jelzőfény. A jelzőlámpa felgyulladásra egy működési fázist jelez.

Sárga jelzőfény: A termosztát gomb használatával összefüggő jelzőfény. A jelzőlámpa felgyulladásra a felfűtési fázist jelzi.

Termék berakás-kirakás

Töltse be a főzendő alapanyagot az erre a célra szolgáló edénybe, majd helyezze az edényt a főzőlapra/térbe (5. ábra).

Sütő berendezés esetén nyissa ki a sütőteret és helyezze be az edényt a kialakított helyére.



Az ajtót úgy nyissa ki, hogy közben a berendezés oldalánál áll, így elkerülheti a közvetlen hőforrást.

A főzési eljárás végén vegye ki a terméket és helyezze el egy előre kialakított helyen.

Üzemen kívül helyezés

A munkaciklus befejeztével forgassa el a készüléken található gombokat "Nulla" állásba.

A jelzőfények kikapcsolva maradnak.



A berendezést rendszeresen meg kell tisztítani, minden lerakódást és/vagy élelmiszer maradványt el kell távolítani. Lásd a "Karbantartás" pontban.

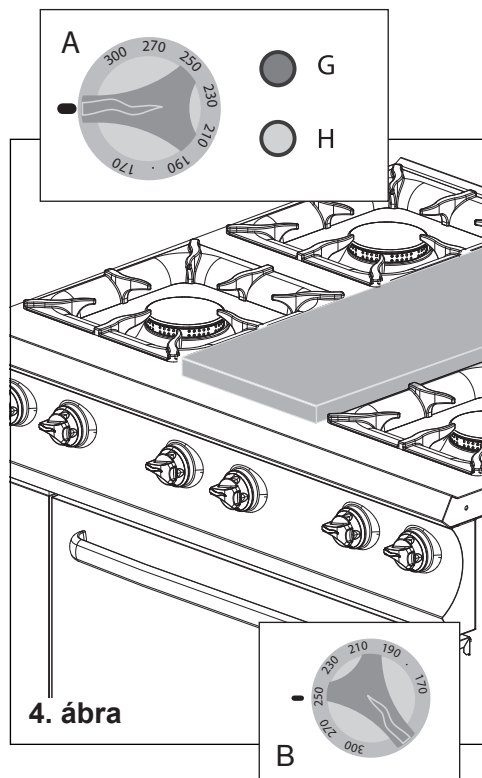


A jelzőfényeknek, ha vannak, minden munkaciklus végén lekapcsolva kell lenniük.

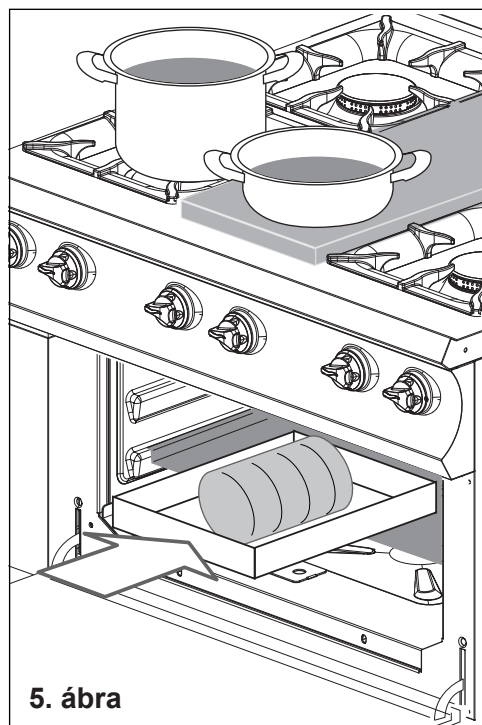
Ellenőrizze, hogy a berendezés tökéletesen tiszta és higiénikus állapotban van-e (Lásd a Karbantartásnál).

Zárja el a berendezés előtti hálózati csapokat (elektromos, gáz, víz).

Ellenőrizze, hogy a leeresztő csapok (ha vannak) "Zárva" állásban legyenek.






















4. ábra






5. 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 élőket 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 tisztítószerszel 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

	<p>Tűzhely főzőlap napi tisztítása</p> <p>Vegye ki a rácsokat a főzőtérből. Ezt követően távolítsa el a lánggrózsát és az égőfejet. Egy normál gőzölő segítségével vigye fel a főzőtér teljes felületére a tisztító folyadékot, majd egy nem dörzsölős szivaccsal alaposan tisztítsa meg az egész felületet. A művelet végén ivóvizet használva öblítse át bő vízzel (ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízsugarat) a főzőteret. A fent leírt műveletek elvégzését követően egy nem dörzsölős ronggyal törölje szárazra a főzőteret. Szükség esetén ismétlje meg a fent leírtakat. Tisztítószerrel és ivóvízzel tisztítsa meg a lánggrózsát és az égőfejet, majd gondosan törölje szárazra. Ezt követően tegye vissza a helyükre az eltávolított részeket.</p> <p>Az alkatrészek visszahelyezésekor ne cserélje fel az égőfejek és a rózsák helyzetét.</p>
	<p>Teli főzőlap napi tisztítása</p> <p>Egy normál gőzölő segítségével vigye fel a főzőtér teljes felületére a tisztító folyadékot, majd egy nem dörzsölős szivaccsal alaposan tisztítsa meg az egész felületet. A művelet végén ivóvizet használva öblítse át bő vízzel (ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízsugarat) a főzőteret.</p> <p>A fent leírt műveletek elvégzését követően egy nem dörzsölős ronggyal törölje szárazra a főzőteret. Szükség esetén ismétlje meg a fent leírtakat.</p> <p>A főzőlapon/lapokon maradt nedvesség kárt tehet a készülék működésében, továbbá előidézheti a főzőlap/lapok idő előtti elhasználódását.</p> <p>Ahhoz hogy minden nedvességet eltávolítson a rendszeres tisztítási műveletek befejeztével be kell kapcsolni a készüléket és kikapcsolás előtt minimumon kb. 2-3 percig működtetni (Lásd Használati utasítás 3 részében leírt eljárást: Bekapcsolás/Kikapcsolás).</p>
	<p>Sütő napi tisztítása</p> <p>A készülék típusának függvényében távolítsa el: a rácsokat, tepsiket vagy a sütőtérből kivehető egyéb tárgyakat. Kb. 20 percig melegítse fel a sütőteret. Nyissa ki az ajtót és néhány másodpercig hagyja hűlni a sütőteret.</p> <p>Egy normál gőzölő segítségével vigye fel a főzőtér teljes felületére a tisztító folyadékot, majd egy nem dörzsölős szivaccsal alaposan tisztítsa meg az egész felületet. A művelet végén ivóvizet használva öblítse át bő vízzel (ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízsugarat) a főzőteret. A fent leírt műveletek elvégzését követően egy nem dörzsölős ronggyal törölje szárazra a főzőteret. Szükség esetén ismétlje meg a fent leírtakat.</p> <p>Tisztítsa meg ivóvízzel és tisztítószerrel a sütőtérből előzetesen eltávolított elemeket (rácsok, tepsik, kosarak vagy más kivehető elemek), gondosan öblítse át, és visszahelyezés előtt szárítsa meg őket..</p> <p>Ahhoz hogy minden nedvességet eltávolítson a rendszeres tisztítási műveletek befejeztével be kell kapcsolni a készüléket és kikapcsolás előtt minimumon kb. 20 percig működtetni (Lásd Használati utasítás 3. részében leírt eljárást: Bekapcsolás/Kikapcsolás).</p>



Tisztítás hosszabb üzemén kívül helyezés előtt

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



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







- Az elemek tisztításához langyos enyhén szappanos vizet használjon;
- Gondosan öblítse le a részeket, de ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízugarat.
- Dörzsmentes anyaggal törölje szárazra az összes felületet.
- Egy vazelinos olajjal enyhén átitatott 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.

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
	Termosztát ellenőrzése	Szükség esetén
	Főzőlapok tisztítása	Napi
	Gázcsapok zsírása	Szükség esetén
	Gázcsövek ellenőrzése / cseréje	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 lekötvé 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

Hibaelhárítás



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

RENDELLENESSÉG	LEHETSÉGES OK	BEAVATKOZÁS
A készüléket nem lehet bekapcsolni A jelzőfények kikapcsolva maradnak.	<ul style="list-style-type: none">A főkapcsoló nincs bekapcsolvaA differenciál megszakító vagy a mágneses megszakító leoldott	<ul style="list-style-type: none">Kapcsolja be a főkapcsolótVegye fel a kapcsolatot a meghatalmazott műszaki szervizzel
A gázkészülék nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none">A gázcsap el van zárva.Levegő van a csővezetékben	<ul style="list-style-type: none">Nyissa ki a gázcsapotIsmételje meg a begyújtást
Hibás láng	<ul style="list-style-type: none">Az égő helyzete nem jó	<ul style="list-style-type: none">Helyezze az égőt a megfelelő helyzetbe (lásd a 7. Flex burner című fejezetet).
Az őrláng kialszik	<ul style="list-style-type: none">Az égő karimák eltömődése	<ul style="list-style-type: none">Távolítsa el a levegő áramlását akadályozó szennyeződéseket a karimákról (lásd 3.fejezet Használati utasítások - Mindennapi üzembe helyezés)



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 üzemén kívül helyezése és megsemmisítése



AZ ANYAGOK MEGSEMMISÍTÉSÉT 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 törvényellenes megsemmisítése az érvényben lévő jogszabályokban foglalt szankciókat vonja maga után.



Az üzemén 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.

