

09/2018

Mod: G9/CPA8

Production code: BBGC9982V/SC



Diamond
catering equipment



**ZBIORNIK DO GOTOWANIA
MAKARONU INSTRUKCJA OBSŁUGI**

PL



**GC477/SC
GC777/SC
GC777T/SC**

**GC408/498/SC
GC9082V/9982V/SC**

04/2018 - Ed 10 - Cod. n° 177312



GAS



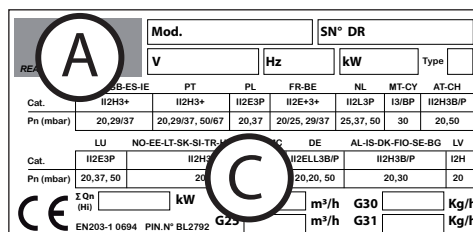
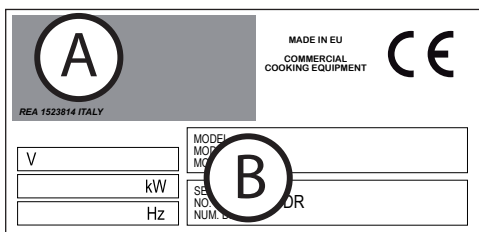
0.

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 - НОМПАТИВНОЕ 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 Lavspänningsdirektivet 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 сумісності 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. IDENTYFIKACJA DOKUMENTU

0.1 RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA

1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wstęp - Cel dokumentu - Jak czytać dokument

Przechowanie dokumentu - Odbiorcy - Program szkolenia operatorów

Przygotowania ze strony klienta - Zawartość dostawy - Przewidziane zastosowanie

Graniczne dozwolone warunki funkcjonowania i otoczenia

Próba techniczna i gwarancja

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Wstęp - Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

Wskazania odnośnie ryzyka szczątkowego

Tryb operacyjny do zapachu gazu w otoczeniu

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Pozycja głównych komponentów

Tryb i funkcja pokręteł, zasuw, przycisków i podświetlanych wskaźników

Opis sposobów zatrzymania

 Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania

 Zatrzymanie awaryjne

 Zatrzymanie podczas pracy

Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

 Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu

Rozruch codzienny

Codziennie i długotrwałe wyłączenie

Uruchomienie do produkcji

 Wlewanie wody

 Włączanie/Wyłączanie

 Załadunek/Wyładunek produktu

 Wyłączanie

 Wylewanie wody ze zbiornika

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

 Czyszczenie codzienne

 Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem

Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość

 Rozwiązywanie problemów

5. USUWANIE

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia

 Usuwanie odpadów

Wstęp

Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoski). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do zastosowania danego urządzenia. Operatorzy muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Szczególne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa (Obowiązek-Zakaz-Niebezpieczeństwo) znajdują się w specjalnym rozdziale omawianego tematu. Niniejszego dokumentu nie można pokazywać stronom trzecim bez pisemnej autoryzacji producenta. Tekstu nie można użyć w innych wydrukach bez pisemnej autoryzacji producenta. Zastosowanie: Figur/Obrazów/Rysunków/Schematów w dokumencie jest czysto wskazujące i może ulec zmianie. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Cel dokumentu

Wszelkie współdziałanie operatora i urządzenia w całym cyklu życiowym urządzenia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. Mamy więc nadzieję, że taka dokumentacja może ułatwić zachowanie charakterystyki urządzenia. Stosując się ściśle do wprowadzonych zaleceń, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

Jak czytać dokument

Dokument podzielony jest na rozdziały, które są tematycznym zbiorem wszystkich informacji koniecznych do stosowania urządzeń bez żadnego ryzyka. W każdym rozdziale istnieje podział na paragrafy, każdy paragraf może zawierać wypunktowanie z tytułem i podtytułem oraz opis.

Przechowanie dokumentu

Niniejszy dokument stanowi integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy go przechować i odpowiednio z niego korzystać przez cały okres życia urządzenia.

Odbiorcy

Niniejszy dokument został przygotowany do wyłącznego użycia przez operatora "Niejednorodnego" (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).

Program szkolenia operatorów

Na wyraźną prośbę użytkownika, możliwe jest przeprowadzenie kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi urządzenia, w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

Na podstawie takiej prośby, odbędą się kursy szkoleniowe w zakładzie producenta lub użytkownika dla:

- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji elektrycznej/elektronicznej (Wyspecjalizowany technik).
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji mechanicznej (Technik wyspecjalizowany).
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do prostej obsługi (Obsługujący - Użytkownik końcowy).

Przygotowania ze strony klienta

O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj odpowiedzialny jest za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- idealnie wyrównana posadzka antypoślizgowa bez nierówności;
- przygotowanie miejsca montażu i montaż samego urządzenia zgodnie z wartościami wskazanymi w układzie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych jednostek odpowiednich do wymogów instalacji (sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie instalacji elektrycznej zgodnie z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- ewentualne urządzenia zabezpieczające przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje ekwipotencjalnego uziemienia, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez obowiązujące w kraju montażu, przepisy;
- instalację uziemienia zgodną z obowiązującymi przepisami;
- przygotowanie, w razie konieczności (patrz wytyczne techniczne), instalacji do zmiękczenia wody.

Zawartość dostawy

- Urządzenie
- Pokrywa/Pokrywy
- Metalowy Kosz/Metalowe Kosze
- Siatka podtrzymująca kosz
- Rury i/lub kable do podłączenia do źródeł energii (tylko w przewidzianych przypadkach wskazanych w zleceniu pracy).

W zależności od zamówienia, zawartość dostawy może ulec zmianie.

1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Przewidziane zastosowanie

Oryginalne instrukcje. Urządzenie przeznaczone do profesjonalnego użytku. Zastosowanie urządzenia omawianego w niniejszej dokumentacji należy uznać za "Prawidłowe Zastosowanie", jeżeli przeznaczone do obróbki w celu gotowania lub regeneracji artykułów przeznaczonych do zastosowania spożywczego, wszelkie inne zastosowanie należy uznać za "Nieprawidłowe Zastosowanie", wskutek tego - niebezpieczne. Z urządzenia należy korzystać w przewidzianym zakresie zadeklarowanym w umowie oraz w zakresie limitów objętości zaleconych i wskazanych w odpowiednich paragrafach. Surowo zabrania się używania zbiornika do makaronu jako frytkownicy.

Dozwolone warunki funkcjonowania

Urządzenie zaprojektowano wyłącznie do funkcjonowania w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zaleconych limitów technicznych i zaleconej objętości. Aby uzyskać optymalne funkcjonowanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń.

Montaż urządzenia należy wykonać w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, który umożliwi normalne czynności obsługi i konserwacji zwyczajnej i nadzwyczajnej. Z tego względu należy przygotować odpowiednie miejsce w celu wykonania interwencji konserwacyjnych tak, aby nie naruszyć bezpieczeństwa operatora.

Ponadto, pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do montażu:

- maksymalna wilgotność względna: 80%;
- minimalna temperatura wody chłodzenia > + 10 °C;
- posadzka musi być antypoślizgowa a pozycja urządzenia musi być idealnie pozioma;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, jak zalecono w przepisach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi być zaopatrzone w odpływ wody szarej i musi dysponować wyłącznikami i zasuwaniami lokującymi, które w razie konieczności odłączą wszelki rodzaj zasilania przed urządzeniem.;
- Ściany/powierzchnie przylegające/stykające się z urządzeniem muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od możliwych źródeł ciepła.

Próba techniczna i gwarancja

Odbiór techniczny: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty odnośnie wykonanej próby technicznej zostaną wręczone klientowi.

Gwarancja: gwarancja jest ważna przez okres 12 miesięcy od dnia wystawienia faktury oraz obejmuje części wadliwe, których wymiana i transport leżą po stronie nabywcy. Gwarancja nie obejmuje części elektrycznych, akcesoriów oraz innych przedmiotów usuwalnych.

Koszty robocizny dotyczące interwencji techników upoważnionych przez producenta w siedzibie klienta w celu usunięcia wad objętych gwarancją ponosi producent, z wyjątkiem przypadków, w których typ wady pozwala na łatwe usunięcie jej na miejscu przez klienta.

Gwarancją nieobjęte są żadne narzędzia i materiały zużywalne, ewentualnie dostarczone przez producenta razem z urządzeniami.

Gwarancja nie obejmuje czynności konserwacji bieżącej lub czynności wynikających z błędnej instalacji maszyny. Gwarancja jest ważna tylko wobec pierwotnego nabywcy.

Producent ponosi odpowiedzialność za sprzęt w jego oryginalnej konfiguracji.

Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za nieprawidłowe zastosowanie urządzenia, za szkody spowodowane czynnościami nieuwzględnionymi w niniejszej instrukcji lub nieupoważnionymi uprzednio przez samego producenta.

Gwarancja traci ważność, gdy:

• Uszkodzenia spowodowane transportem i/lub przemieszczaniem, w razie zajścia takiego zdarzenia, o których klient musi poinformować sprzedawcę i przewoźnika faksem lub listem poleconym za potwierdzeniem odbioru i opisać zajście na kopiach dokumentów przewozowych. Technik wyspecjalizowany w montażu urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może dojść do zainstalowania.

Ponadto gwarancja traci ważność, w razie:






- Uszkodzeń spowodowanych błędnym montażem.
- Uszkodzeń spowodowanych użytkowaniem części z powodu nieprawidłowego zastosowania.
- Uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezaleconych lub nieoryginalnych części wymiennych.
- Uszkodzeń spowodowanych błędną konserwacją i/lub uszkodzeniami spowodowanymi brakiem konserwacji.
- Uszkodzeń spowodowanych brakiem zastosowania się do procedur zaleconych w niniejszym dokumencie.

Upoważnienie

Upoważnienie dotyczy zezwolenia na prowadzenie działalności z wykorzystaniem urządzenia.

Upoważnienie jest wydawane dla każdego, kto jest odpowiedzialny za urządzenia (producenta, nabywcy, podpisującego, dystrybutorów i / lub właściciela lokalizacji).

Wstęp

| | |
|---|--|
|  | Instrukcja zastosowania została przygotowana dla "Niejednorodnego" (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia). |
|  | Operatorzy korzystający z urządzenia muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Muszą więc pracować w odpowiedni sposób i korzystając z odpowiednich narzędzi, zgodnie z wymaganymi zasadami bezpieczeństwa. |
|  | Informacje zawarte w niniejszym dokumencie nie uwzględniają transportu, montażu i konserwacji nadzwyczajnej, które muszą wykonać technicy wyspecjalizowani w rodzaju interwencji do zastosowania. |
|  | Operator "Niejednorodny", odbiorca niniejszej dokumentacji może obsługiwać urządzenie dopiero, gdy wyznaczony technik zakończył montaż (transport, podłączenia elektryczne, wodne i gazowe oraz spustowe). |
|  | Niniejszy dokument nie odnosi się do informacji o modyfikacjach lub zmianach niniejszych urządzeń. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym. |

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia






| | |
|---|---|
|  | Po dostawie, należy otworzyć opakowanie urządzenia i sprawdzić, czy żaden element wyposażenia nie uległ zniszczeniu podczas transportu. W razie szkód, należy bezzwłocznie poinformować przewoźnika o zajściu i nie instalować urządzenia. Aby poinformować o znalezionym problemie, należy zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Producent uchyla się od odpowiedzialności za szkody spowodowane podczas transportu. |
|  | Osobom nieautoryzowanym zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju interwencji (włącznie z dziećmi, przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych). Operatorowi niejednorodnemu zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju czynności leżącej w zakresie wykwalifikowanej i upoważnionej kompetencji technicznej. |
|  | Przeczytać instrukcje przed wykonaniem wszelkiej czynności. |
|  | Odłączyć wszystkie źródła zasilania (elektryczne - gazowe - wodne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy istnieje konieczność pracy w bezpiecznych warunkach. |
|  | Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować. Hałas ≤ 70 dB |
|  | Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów. Nie blokować otworów i/lub szczelin zasysania lub odprowadzania ciepła. |
|  | Należy wdrożyć przepisy obowiązujące odnośnie usuwania odpadów specjalnych. |
|  | Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: powierzchniami, blaszkami, używanym materiałem. |
|  | Zbiorników do gotowania używać tak, aby podczas przygotowywania produktu, operator mógł je dobrze widzieć. Zbiorniki z płynami, mogą się przepełnić podczas gotowania doprowadzając do niebezpiecznej sytuacji. |
|  | Brak higieny urządzenia prowadzi do przedwczesnego pogorszenia jego stanu; taki stan wpływa na jego funkcjonowanie i może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. |
|  | Surowo zabrania się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów na urządzeniu. |
|  | Niniejszy dokument należy przechować starannie, aby był on zawsze dostępny dla wszystkich użytkowników urządzenia, którzy w razie konieczności mogą z niego skorzystać. |
|  | Sterowanie urządzenia można uruchomić wyłącznie dłońmi. Szkody wskutek szpiczastych, zaostzonych lub podobnych przedmiotów doprowadzą do utraty wszelkiej gwarancji. |
|  | Aby zmniejszyć niebezpieczeństwo wstrząsów i pożarów, nie podłączać ani odłączać jednostki mokrymi dłońmi. |
|  | W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej. |

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


2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Wskazanie odnośnie ryzyka szczątkowego

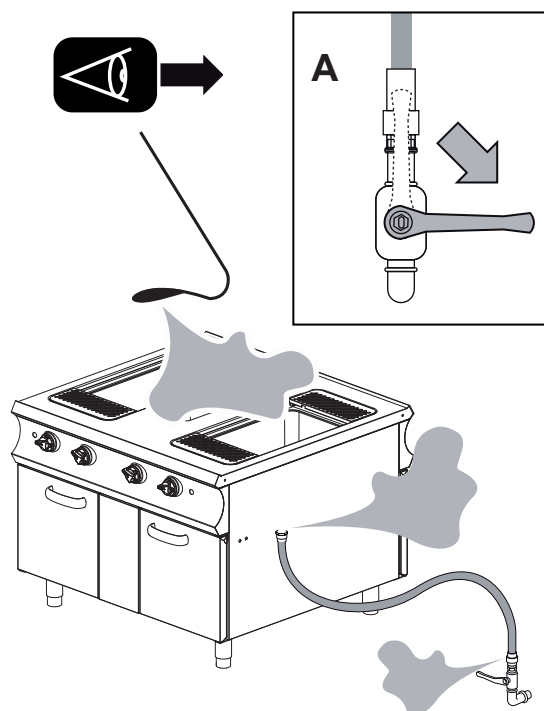
Pomimo wdrożenia zasad “dobrej praktyki produkcyjnej” i przepisów regulujących produkcję i handel produktem, pozostaje obecne “ryzyko szczątkowe”, które ze względu na sam rodzaj urządzenia nie jest możliwe do usunięcia. Takie ryzyko obejmuje:

| | |
|---|--|
|  | Ryzyko szczątkowe porażenia prądem elektrycznym: Takie ryzyko jest obecne, gdy należy interweniować na urządzeniach elektrycznych i/lub elektronicznych pod napięciem. |
|  | Ryzyko szczątkowe oparzenia: Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z gorącymi materiałami. |
|  | Ryzyko szczątkowe z powodu oparzenia przy wylaniu się materiału Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z pojemnikami przepelnionymi płynem i/lub z materiałem stałym, który na etapie podgrzewania zmienia formę (przechodząc ze stanu stałego w płynny) - stosowane nieprawidłowo mogą stać się przyczyną oparzeń. Przy pracy, używane zbiorniki muszą być umieszczone na łatwo widocznych płaszczyznach. |
|  | Ryzyko szczątkowe wybuchu Takie ryzyko związane jest z: • obecnością zapachu gazu w otoczeniu; • zastosowaniem urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem; • zastosowaniem artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie nadają się do tego celu; • zastosowaniem łatwopalnych płynów (jak na przykład alkohol). |
|  | Ryzyko szczątkowe pożaru Takie ryzyko związane jest z: • zastosowaniem zbiornika do makaronu jako frytkownicy. |

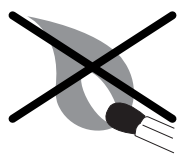
Tryb operacyjny do zapachu gazu w otoczeniu

 **W razie obecności gazu w otoczeniu, należy jak najszybciej wdrożyć procedury opisane poniżej.**

- Natychmiast przerwać dopływ gazu (zamknąć kurek gazu szczegół A).
- Natychmiast przewietrzyć pomieszczenie.
- Nie uruchamiać żadnych urządzeń elektrycznych w otoczeniu (Szczegół B-C-D).
- Nie uruchamiać żadnych urządzeń mogących prowadzić do powstawania iskier lub płomieni (Szczegół B-C-D).
- Użyć zewnętrznego względem pomieszczenia, w którym wykryto zapach gazu, środka komunikacji, aby poinformować odpowiednie jednostki (firma elektryczna i/lub straż pożarna).



B



C



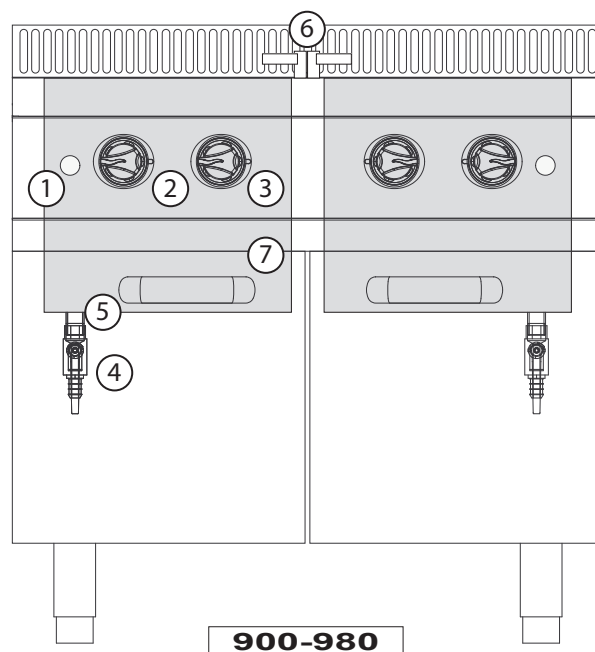
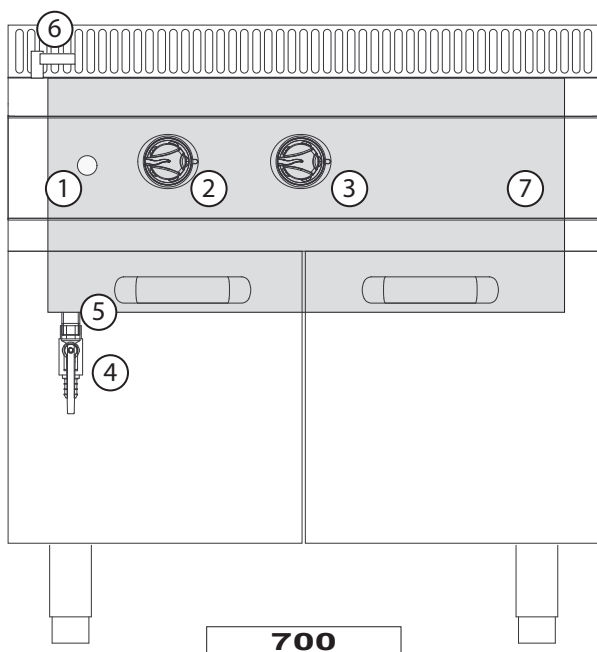
D

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Pozycja głównych komponentów

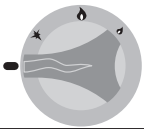



Rozmieszczenie rysunków jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

1. Przycisk piezoelektryczny (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
2. Pokrętko regulacji płomienia (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
3. Pokrętko do wody, do wlewania wody do zbiornika gotowania.
4. Zasuwa wylewowa wody ze zbiornika do gotowania.
5. Kontrola płomienia startowego.
6. Kanał do wlewania wody do zbiornika gotowania.
7. Zbiornik do gotowania.





Tryb i funkcja pokręteł, zasuw, przycisków i podświetlanych wskaźników

Rozmieszczenie przycisków na rysunkach jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

| | |
|---|---|
|  | Pokrętko regulacji płomienia (GAZOWY). Spełnia dwie funkcje: 1. Zapalenie płomienia startowego i palnika. 2. Regulacja płomienia (minimalny - maksymalny). 3. Wyłączenie urządzenia. |
|  | Przycisk piezoelektryczny (GAZOWY). Wykonuje jedną funkcję: 1. Wciśnięty wytwarza iskrę na płomieniu startowym. |
|  | Pokrętko do napełniania wodą (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Otwarcie strumienia powietrza. 2. Zamknięcie strumienia powietrza. |
|  | Zasuwa do wypływu wody (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Zasuwa do wypływu wody ze zbiornika do gotowania. |

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Opis sposobów zatrzymania

| | |
|---|---|
|  | W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości w funkcjonowaniu i awaryjnego, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy koniecznie zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (Elektryczna - Wodna - Gazowa). |
|  | Rysunek przedstawia różne pozycje, które przyjmują pokręta podczas zatrzymania awaryjnego (A1-B1-C1-D1-E1) i zatrzymania podczas etapu pracy (A2-B2-C2-D2-E2). |

Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania

Termostat bezpieczeństwa

Wyposażenie seryjne następujących modeli:

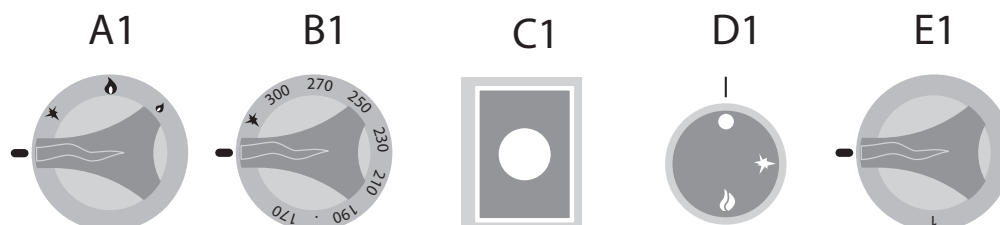
- Frytkownica (na wszystkich modelach)
- Patelnia (na wszystkich modelach)
- Garnek (na wszystkich modelach)
- Zbiornik do gotowania makaronu (tylko na modelu Elektrycznym)
- Kuchenka (na wszystkich modelach z piekarnikiem elektrycznym)
- Frytop na wszystkich modelach elektrycznych (tylko dla 900-980)
- Lawa wulkaniczna (nieobecny)
- Bemar (nieobecny)
- Płyta (tylko dla 900-980: na wszystkich modelach z piekarnikiem gazowym)

Zatrzymanie: W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, termostat bezpieczeństwa interweniuje i automatycznie zatrzymuje wytwarzanie ciepła. Cykl produkcyjny jest przerywany w oczekiwaniu na usunięcie przyczyny nieprawidłowości.

Ponowne uruchomienie: Po rozwiązaniu problemu, który doprowadził do uruchomienia termostatu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może uruchomić urządzenie za pomocą specjalnego sterowania.

Zatrzymanie awaryjne

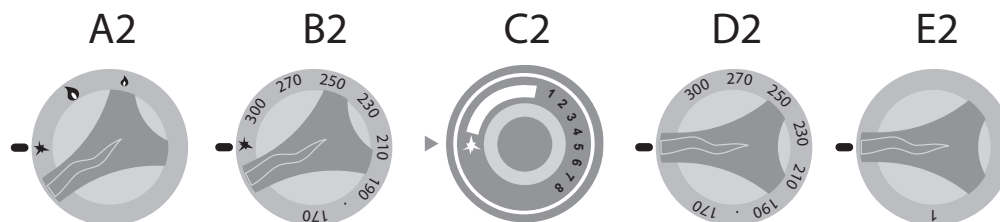
W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, w zależności od modelu przekręcić pokrętkę na pozycję "Zero" (A-B-C-D-E-1). Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników.



Zatrzymanie podczas pracy







W sytuacjach lub okolicznościach wymagających czasowego zatrzymania wytwarzania ciepła, należy:

- Urządzenie Gazowe: Przekręcić pokrętkę na pozycję piezoelektryczną (A-B-C-2), płomień startowy pozostaje, natomiast przerywa się dopływa gazu do palnika.
- Urządzenie Elektryczne: Przekręcić pokrętkę "D2-E2" do pozycji "Zero", aby zatrzymać wytwarzanie ciepła. (Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).



3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

| | |
|---|--|
|  | Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie umyć, aby usunąć wszelki materiał obcy (Patrz Konserwacja Zwyczajna). |
|      | Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Należy ręcznie usunąć folię ochronną z zewnętrznego pokrycia i dokładnie wyczyścić wszystkie zewnętrzne części urządzenia. Po zakończeniu czynności opisanych przy czyszczeniu wewnętrznych części, należy wykonać, co opisano w "Czyszczeniu Codziennym" (Patrz Konserwacja Zwyczajna). |

Rozruch codzienny


Procedura:

1. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny.
2. Sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie systemu zasysania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
5. Sprawdzić, czy wylot wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.
6. Wykonać czynności opisane w "Uruchomienie do produkcji".








Codziennie i długotrwałe wyłączenie

Procedura:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli obecne) są na pozycji "Zamknięty".
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

| | |
|---|--|
|  | W razie długotrwałego wyłączenia, należy zabezpieczyć części najbardziej narażone na utlenianie, jak opisano w specjalnym rozdziale (Patrz Konserwacja Zwyczajna). |
|---|--|

Uruchomienie do produkcji

| | |
|---|--|
|  | Przed przystąpieniem do czynności, patrz "Rozruch codzienny". |
|  | Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: blatem do gotowania - wnęką do pieczenia - zbiornikami lub przygotowywanym materiałem. |
|  | Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. |
|  | Urządzenie można uruchomić dopiero po napełnieniu zbiornika. Surowo zabrania się używania zbiornika do makaronu jako frytkownicy. |
|  | Urządzenia należy używać z zastosowaniem pitnej wody w zbiorniku, wszelkie inne użycie należy uznać za nieprawidłowe i z tego względu niebezpieczne. |
|  | Podczas funkcjonowania, poziom wody w zbiorniku do gotowania musi pozostać w zakresie oznaczonych granic. |
|  | Używać drobnoziarnistej soli kuchennej (mniejszej niż 3 mm). W przeciwnym razie, rozpuścić oddzielnie sól w pojemniku. Sól można wsypać do zbiornika, gdy woda się gotuje. |

Wlewanie wody

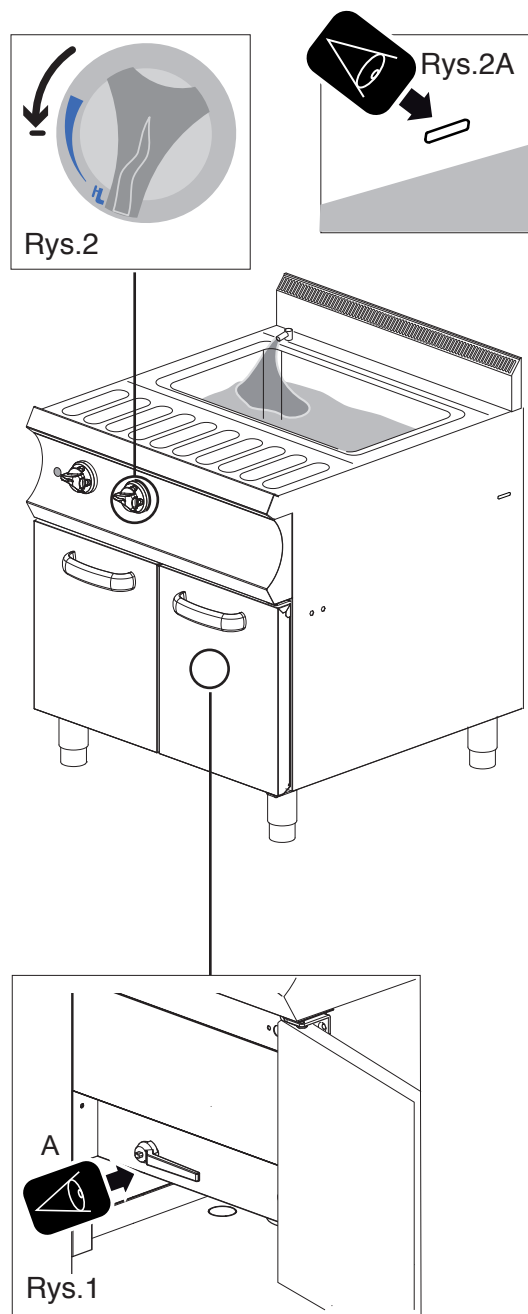
Zasuwa wylewowa wody ze zbiornika do gotowania musi być na pozycji "Zamknięta" (Rys. 1A).

Przekręcić pokrętło do napełniania wodą do pozycji otwarcia i napełnić zbiornik do wskaźnika poziomu (Rys. 2-2A).

Po zakończeniu czynności, przekręcić pokrętło do pozycji zero, aby zatrzymać przepływ wody.

Podczas funkcjonowania, poziom wody w zbiorniku do gotowania musi pozostać w zakresie oznaczonych granic.

W razie konieczności, podczas funkcjonowania uzupełnić poziom wody w zbiorniku korzystając ze specjalnego pokrętła (otworzyć-wyregulować-zamknąć).

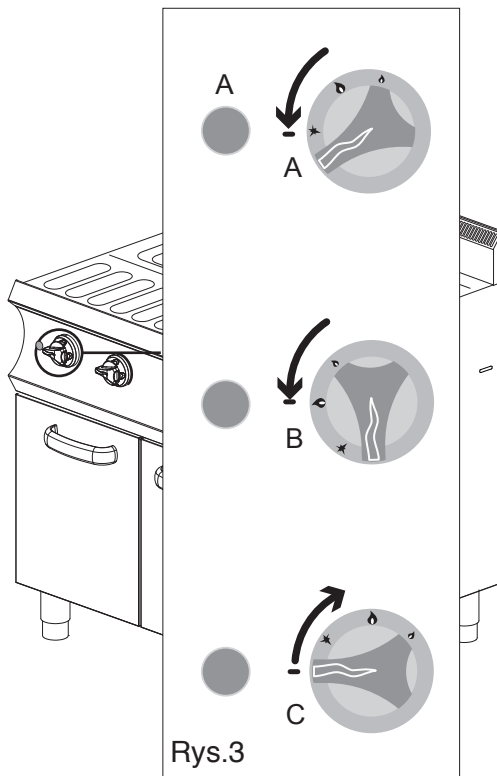


Włączanie/Wyłączanie

| | |
|--|---|
| | Urządzenie można włączyć po napełnieniu zbiornika do gotowania wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (z pustym zbiornikiem do duszenia). |
| | Przy pierwszym włączeniu poczekać, aż możliwe powietrze zgromadzone wewnątrz obwodu gazu zostanie w pełni odprowadzone z kanału. |

Po pomyślnym zakończeniu napełniania wodą, rozpocząć procedurę "Włączenia/Wyłączenia", jak następuje:

- Przekręcić pokrętkę przytrzymując je, do pozycji piezoelektrycznej, jednocześnie, kilka razy wcisnąć przycisk, aby wytworzyć iskrę płomienia startowego (Rys. 3A).
- Zwolnić pokrętkę po około 20" i wzrokowo sprawdzić zachowanie płomienia startowego. Płomień startowy widać przez otwór w panelu sterowniczym.
- Po zapaleniu się płomienia startowego, przekręcić pokrętkę termostatu do żądanej pozycji (Rys.3B).
- Przekręcić pokrętkę na pozycję "Zero" (Rys. 3C), aby wyłączyć urządzenie po zakończonym cyklu pracy.

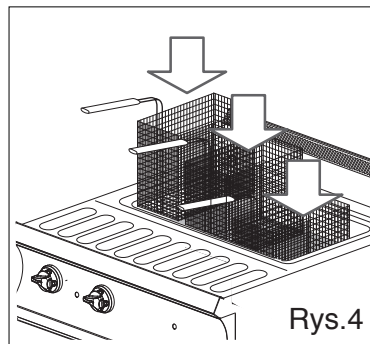


Rys.3

Załadunek/Wyładunek produktu

Po włączeniu urządzenia i gdy woda zacznie się gotować, włożyć produkt do specjalnego pojemnika i umieścić pojemnik w zbiorniku do gotowania (Rys. 4).

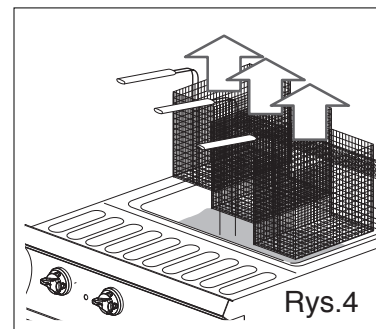
Wskazany jest stosunek: 10l wody na 1kg makaronu.



Rys.4

| | |
|--|---|
| | Utrzymać stały poziom w zbiorniku, w razie konieczności uruchomić pokrętkę napełniania wodą (patrz wlewanie wody). |
| | W niektórych modelach znajduje się zwalniane pokrętkę do wody z ograniczonym przepływem, umożliwia to ciągłe dolewanie wody podczas funkcjonowania. |




Po zakończeniu gotowania/pieczenia, wyjąć pojemnik ze zbiornika (Rys. 5), umieszczając go w uprzednio przygotowanym do tego celu miejscu.





Rys.4

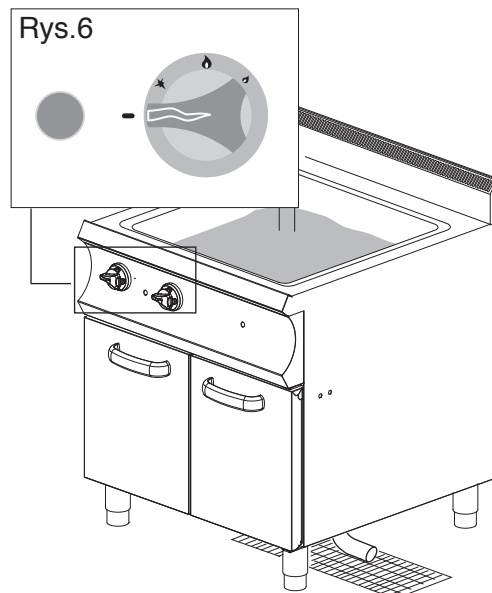
3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Wyłączanie

| | |
|---|---|
|  | Po zakończeniu cyklu pracy, przekręcić pokrętła na urządzeniu do pozycji "Zero"(Rys.6). Podświetlane wskaźniki (jeżeli obecne) muszą pozostać zgaszone. |
|  | Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna). |
|  | Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia i używanych zbiorników do gotowania jest idealny. Patrz "Konserwacja". |

- Wyjąć nieużywane pojemniki ze zbiornika.
- Począkać, aż temperatura wody w zbiorniku się obniży.
- Sprawdzić, czy w kanale spustowym nic się nie zatkało.

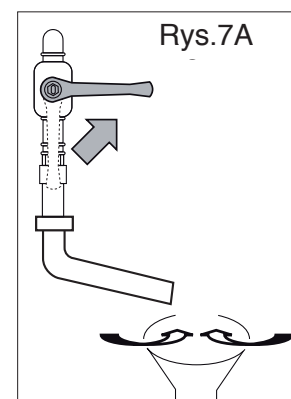
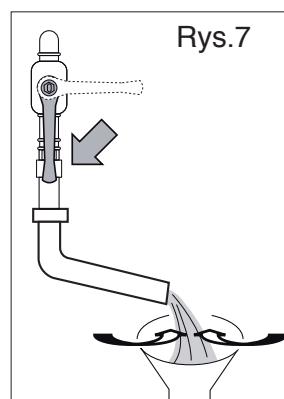
| | |
|---|--|
|  | Całkowicie opróżnić zbiornik wg procedur likwidacji obowiązujących w kraju użytkowania. |
|  | Urządzenie "z odprowadzonym wylewem" nie wymaga szczególnych procedur, wystarczy, aby kanał spustowy nie był zatkany (Rys. 7). |




















Wylewanie wody ze zbiornika Urządzenie z odprowadzonym wylewem

Otworzyć zasuwę wylewową i poczekać na wypłynięcie wody przez rurę spustową (Rys. 7).

Po opróżnieniu zbiornika, zamknąć zasuwę wylewową do wody (Rys. 7A).



Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

| | |
|---|--|
|  | Przed wykonaniem wszelkiej czynności czyszczenia opisanej poniżej, operator musi przeczytać cały dokument, uważnie przeczytać: |
|  | Informacje ogólne i odnośnie bezpieczeństwa Urządzenia sterownicze i kontrolne Instrukcje obsługi Instrukcje odnośnie czyszczenia urządzenia |
|  | Nieupoważnionym osobom zabrania się wykonywania wszelkich interwencji. Operatorowi niejednorodnemu zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju czynności leżącej w zakresie wykwalifikowanej i upoważnionej kompetencji technicznej. |
|  | Jeżeli urządzenie podłączone jest do komina, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z przepisami w danym zakresie, obowiązującymi w kraju (odnośnie danych informacji, należy skontaktować się z własnym instalatorem). |
|  | Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, przynajmniej raz w roku należy poddać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny. |
|  | Osobom nieautoryzowanym zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju interwencji (włącznie z dziećmi, przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych). Zakaz wykonywania wszelkich interwencji bez uprzedniego przeczytania całej dokumentacji. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. |
|  | W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej. |
|  | Zasilanie elektryczne przed urządzeniem należy wyłączyć za każdym razem podczas konieczności bezpiecznej pracy, aby wykonać czynności lub interwencje związane z czyszczeniem i konserwacją. |
|  | Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować. |
|  | Urządzenie używane jest do przygotowywania artykułów spożywczych; zarówno urządzenie jak i jego otoczenie muszą być zawsze czyste. Brak zachowania optymalnych warunków higienicznych może stać się przyczyną przedwczesnego pogorszenia stanu urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. |
|  | Pozostałości brudu przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego używania urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze. |
|  | Chemiczny efekt soli i/lub octu czy innych kwaśnych substancji, wraz z upływem czasu mogą doprowadzić do zjawisk korozji na płycie. Po zakończeniu cyklu z takimi substancjami, urządzenie należy dokładnie umyć detergentem, obficie opłukać wodą i uważnie osuszyć. |
|  | Należy uważać na powierzchnie ze stali inox, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać kontaktu z produktami korodującymi; nie należy używać materiału ściernego czy ostrych narzędzi. |
|  | Detergent do czyszczenia płyty do smażenia musi mieć określone cechy chemiczne: pH większe niż 12, bez chlorków/amoniaku, o lepkości i gęstości podobnej do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (używać detergentów w handlu zalecanych do czyszczenia stali, szkła, emalii). |
|  | Należy uważnie przeczytać zalecenia na etykiecie używanych produktów, stosować sprzęt ochronny odpowiedni do czynności do wykonania (patrz środki ochronne na etykiecie opakowania). |
|  | Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Powierzchnie należy przepłukać pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym miękkim materiałem. |
|  | W razie długotrwałego użycia, poza odłączeniem wszystkich linii zasilających, należy dokładnie oczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia. |
|  | Należy wdrożyć wytyczne z przepisów odnośnie usuwania odpadów. |
|  | Zaczekaj, aż temperatura urządzenia i wszystkich jego części ostygnie, aby operator nie został spalony |



Czyszczenie codzienne

Wyjąć wszystkie przedmioty ze zbiornika do gotowania.

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

Po zakończeniu czynności, przepłukać obficie wodą pitną (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich).

Doprowadzić do wypływu wody ze zbiornika korzystając z zasuw spustowej.

Otworzyć zasuwę spustową garnka dopiero po upewnieniu się, że kanał jest czysty.

Uważnie osuszyć zbiornik do smażenia miękką szmatką. Powtórzyć opisane powyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności, zamknąć zasuwę wylewową.

W przypadku usuniętych części oczyść je za pomocą detergentu i wody z kranu, dokładnie wysusz i przestaw w odpowiedniej kolejności.

Wymień usunięte części we właściwej kolejności (jeśli to konieczne)



Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem

W razie długotrwałego wyłączenia, należy wykonać wszystkie procedury opisane w codziennym czyszczeniu.

Po zakończeniu czynności, zabezpieczyć najbardziej narażone na zjawiska utleniania części, jak podano poniżej.



Więc:








- Do czyszczenia, używać letniej, lekko namydlonej wody.
- Części opłukać dokładnie, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich.
- Uważnie opłukać wszystkie powierzchnie korzystając miękkiego materiału.
- Miękką szmatką nasączoną olejem wazelinowym przesunąć po wszystkich powierzchniach ze stali inox, aby utworzyć ochronną warstwę na powierzchni.




W przypadku urządzeń z gumowymi drzwiami i uszczelkami, drzwi należy pozostawić lekko otwarte, aby ułatwić wietrzenie i rozprowadzić talk ochronny na wszystkich powierzchniach gumowych uszczeltek.

Co pewien czas, wietrzyć urządzenia i pomieszczenia .

Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość

| | |
|---|--|
|  | Operator "Niejednorodny" Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi zabezpieczeniami, w stanie wykonać proste zadania. |
|  | Operator "Jednorodny" Operator ekspert, upoważniony do przemieszczania, transportu, zainstalowania, konserwacji, naprawy i demontażu urządzenia. |

| | CZYNNOŚCI DO WYKONANIA | CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYNNOŚCI |
|---|---|---------------------------------|
|  | Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu | Przy dostawie po zainstalowaniu |
|  | Czyszczenie urządzenia | Codziennie |
|  | Czyszczenie części w kontakcie z artykułami spożywczymi | Codziennie |
|  | Czyszczenie komina | Raz w roku |
|  | Kontrola termostatu | Raz w roku |
|  | Smarowanie kurków gazu | W razie konieczności |
|  | Kontrola/Wymiana przewodów zasilania gazem | W razie konieczności |

| | |
|---|--|
|  | Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, dokona pierwszych oględzin i jeśli posiada na to uprawnienia, usunie przyczyny nieprawidłowości i przywróci prawidłowe funkcjonowanie urządzenia. |
|  | Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć sprzęt, odłączyć go od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym. |
|  | Konserwator techniczny interweniuje, gdy operator nie był w stanie znaleźć przyczyny lub gdy przywrócenie prawidłowego funkcjonowania urządzenia dotyczy wykonania czynności, do których operator nie jest uprawniony. |

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Rozwiązywanie problemów



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

| NIEPRAWIDŁOWOŚĆ | MOŻLIWA PRZYCZYNA | INTERWENCJA |
|---|--|---|
| Nie można włączyć urządzenia. | <ul style="list-style-type: none">Główny wyłącznik jest niewłączony.Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny. | <ul style="list-style-type: none">Włączyć główny wyłącznik.Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego. |
| Do zbiornika gotowania makaronu nie dopływa woda. | <ul style="list-style-type: none">Zasuwa z sieci wodnej jest zamknięta. | <ul style="list-style-type: none">Otworzyć zasuwę sieci wodnej. |
| Woda nie wylewa się ze zbiornika do gotowania. | <ul style="list-style-type: none">Wylot jest zatkany. | <ul style="list-style-type: none">Wyczyścić filtr wylotu.Wyczyścić wylot z pozostałości. |
| Wewnętrzne ścianki zbiornika pokryte są osadem wapiennym. | <ul style="list-style-type: none">Woda jest zbyt twarda, substancja zmiękczająca zużyła się. | <ul style="list-style-type: none">Podłączyć urządzenie do urządzenia zmiękczającego.Przywrócić stan urządzenia zmiękczającego.Wnękę do pieczenia pozbawić osadu wapiennego. |
| We wnęce do pieczenia/gotowania znajdują się plamy. | <ul style="list-style-type: none">Jakość wody.Zły detergent.Niewystarczające płukanie. | <ul style="list-style-type: none">Przefiltrować wodę (patrz urządzenie zmiękczające).Używać wskazanego detergentu.Powtórzyć płukanie. |
| Urządzenie gazowe nie włącza się. | <ul style="list-style-type: none">Zamknięty kurek gazu.Powietrze w rurach. | <ul style="list-style-type: none">Otworzyć kurek gazu.Powtórzyć czynności włączania. |
| Podświetlane wskaźniki są zgaszone. | <ul style="list-style-type: none">Główny wyłącznik jest niewłączony.Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny. | <ul style="list-style-type: none">Włączyć główny wyłącznik.Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego. |



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć sprzęt, odłączyć go od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.



5. USUWANIE

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia



OBOWIĄZUJE LIKWIDACJA MATERIAŁÓW Z ZASTOSOWANIEM PROCEDURY PRAWNEJ OBOWIĄZUJĄCEJ W KRAJU LIKWIDACJI URZĄDZENIA.

Zgodnie z Dyrektywą (patrz n. 0,1 pkt) dotyczącą 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 jego życia użytkowego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci.

Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał się go pozbyć, musi skontaktować się z producentem i zastosować się do przyjętego przez niego systemu, aby umożliwić oddzielną zbiórkę urządzenia po jego zużyciu. Odpowiednie selektywna zbiórka przed następującym po tym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych niebezpiecznych wpływów na środowisko oraz zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza prowadzi do wdrożenia sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.



Wycofanie z użytku i demontaż urządzenia musi być wykonane przez wyspecjalizowany personel.

Usuwanie odpadów



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

Bezprawna likwidacja odpadów karana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi na obszarze zajęcia danego wykroczenia.

