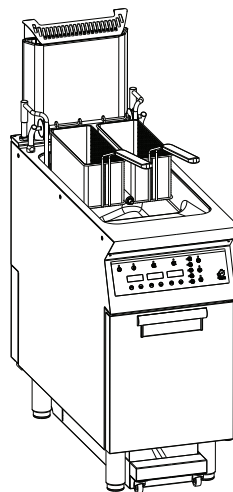


Elektroniset rasvakeittimet

GF9 / EF9



FI Asennus- ja käyttöohje



59589FA02- 2020.05

Yleistä



Asennus-, käyttö- ja huolto-ohjeet sisältävä käsikirja (jäljempänä käsikirja) antaa käyttäjälle tarpeellisia tietoja koneen (tai "laitteen") oikeaa ja turvallista käyttöä varten.

Vaikka käsikirjassa on paljon tekstiä ja varoituksia, sen sisältämien ohjeiden tarkoitus on kuitenkin parantaa kaikin tavoin laitteen toimintaa ja suorituskykyä ja erityisesti välttää aiheuttamasta vahinkoja ihmisille, esineille tai eläimille vääränlaisen käytön tai virheellisten toimenpiteiden vuoksi.

On erittäin tärkeää, että kaikki koneen kuljetukseen, asennukseen, käyttöönottoon, käyttöön, huoltoon, korjaukseen ja käytöstä poistamiseen osallistuvat henkilöt lukevat huolellisesti tämän käsikirjan ennen toimenpiteiden suorittamista sellaisten virheellisten toimenpiteiden ja ongelmien välttämiseksi, jotka voisivat vahingoittaa konetta tai aiheuttaa henkilövahinkoja. Turvallisuusasiat on suositeltavaa käydä läpi käyttäjien kanssa säännöllisin väliajoin. Lisäksi on erittäin tärkeää, että laitteen käyttöön valtuutettu henkilöstö on saanut laitteen käyttö- ja huoltokoulutuksen.

Edelleen on tärkeää, että käsikirja pidetään aina käyttäjän ulottuvilla laitteen käyttöpaikan lähellä, jotta se on helposti saatavilla ongelmatilanteissa ja aina tarvittaessa.

Jos koneen käytöstä on käsikirjan lukemisen jälkeen kysymyksiä tai epäselvyyksiä, ota yhteys valmistajaan tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Henkilöstömme auttaa sinua mielellään parhaan mahdollisen suorituskyvyn ja tehokkuuden varmistamiseksi. Muistutamme vielä lopuksi, että kaikkien koneen käyttövaiheiden aikana on aina noudatettava voimassa olevia turvallisuus-, työhygieni- ja ympäristönsuojelumääräyksiä. Käyttäjän vastuulla on siis varmistaa, että konetta käytetään ainoastaan optimaalisissa turvallisuusolosuhteissa henkilö- ja omaisuusvahinkojen välttämiseksi.



TÄRKEÄÄ

- Valmistaja ei vastaa millään tavalla toimenpiteistä, jotka on suoritettu ohjekirjan määräysten vastaisesti.
- Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa tässä julkaisussa käsiteltyjen laitteiden ominaisuuksia ilman ennakkoilmoitusta.
- Tämän käsikirjan osittainenkin kopiointi on kielletty.
- Tämä käsikirja on saatavissa digitaalisessa muodossa:
 - ottamalla yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen
 - lataamalla käsikirjan viimeisin päivitetty versio nettisivulta
- Käsikirjaa on aina säilytettävä koneen läheisyydessä, paikassa, jossa se on helposti saavutettavissa. Koneen käyttäjien ja sitä korjaavien henkilöiden on voitava aina saada se helposti käsiinsä ja luettavaksi.

Sisältö

A	VAROITUS JA TURVALLISUUSTIEDOT	5
A.1	Yleistä	5
A.2	Henkilönsuojaimet	6
A.3	Yleinen turvallisuus	6
A.4	YLEISET TURVALLISUUSOHJEET	7
A.5	Laitteen lähelle kiinnitettävät turvallisuusmerkinnät	9
A.6	Kuljetus, siirtäminen ja varastointi	9
A.7	Asentaminen ja kokoonpano	10
A.8	Sähköliitäntä	10
A.9	KONEEN VAATIMA TILA	10
A.10	Sijoittaminen	10
A.11	Ennakoitavissa oleva virheellinen käyttö	11
A.12	Koneen puhdistus ja huolto	11
A.13	Koneen käytöstäpoisto ja romutus	12
B	TAKUU	12
B.1	Takuuehdot ja poissulkemiset	12
C	TEKNISET TIEDOT	14
C.1	Arvokilven sijainti	14
C.2	Laitteen ja valmistajan tunnistetiedot	14
C.3	Tekniset tiedot	15
D	YLEISTÄ	15
D.1	Lain vaatimukset vain Australiassa	15
D.2	Johdanto	15
D.3	Käyttötarkoitus ja rajoitukset	15
D.4	Tarkastukset	15
D.5	Tekijänoikeudet	15
D.6	Käsikirjan säilyttäminen	15
D.7	Käsikirjan kohderyhmä	15
D.8	Määritelmät	16
D.9	Vastuu	16
E	NORMAALI KÄYTTÖ	16
E.1	Koneen normaaliin käyttöön osallistuvan henkilöstön koulutus	16
E.2	Konetta käyttävän henkilöstön ominaisuudet	16
E.3	Koneen normaaliin käyttöön osallistuva henkilöstö	16
F	ASENTAMINEN JA KOKOONPANO	17
F.1	Johdanto	17
F.2	Asiakkaan vastuu	17
F.3	Pakkauksen hävittäminen	17
F.4	Laitteiden liittäminen	17
F.4.1	Lattiaan kiinnittäminen (laitteesta ja/tai mallista riippuen)	17
F.4.2	Asentaminen sillan, korokkeen tai sementtijalustan päälle (laitteesta ja/tai mallista riippuen)	17
F.4.3	Laitteiden välisten rakojen tiivistäminen	17
F.5	Asennus keskelle huonetta	17
F.6	Lattiaan kiinnittäminen	18
F.7	Kaasu-, sähkö-, vesi- ja muut liitännät (mallikohtaiset, riippuen laitteesta ja/tai mallista)	18
F.8	Kaasuliitännät	18
F.8.1	Johdanto	18
F.8.2	Savun poisto	18
F.8.3	Ennen liitäntää	18
F.8.4	Liitäntä (laitteesta ja/tai mallista riippuen)	18
F.8.5	Kaasun paineensäädin	18
F.8.6	Muuntaminen toiselle kaasutyypille	19
F.9	Kaasulaitteiden säädöt	19
F.9.1	Syöttöpaineen tarkistus (kaikki versiot)	19
F.9.2	Kaasuventtiilin ulostulopaineen säätäminen	19
F.9.3	Primääri-ilman tarkistaminen	19
F.9.4	Pääpolttimen suuttimen vaihtaminen	19
F.9.5	Pilottipolttimen suuttimen vaihtaminen	19
F.10	Ennen asennuksen päättämistä	19
F.11	Paineensäätimen säätöjousen vaihtaminen (Vain Australia)	19
F.12	Sähköliitäntä	20
F.12.1	Sähkölaitteet	20
F.13	Virtajohto	20
F.14	Suojakytkin	20
F.15	Potentiaalintasaus ja maadoitus	20
F.16	Turvatermostaatti	20
G	KÄYTTÖOHJEET	21
G.1	Rasvakeittimen käyttö	21
G.2	Kojelaudat	22
G.3	Kypsennystapa	23
G.4	Sähkömallit	23
G.5	Manuaalinen kypsennys	23

G.5.1	Lämmitys	23
G.5.2	Lämpötilan asetus	23
G.5.3	Kypsennysajan asettaminen	23
G.6	KAASUMALLIT	23
G.6.1	Sytyttäminen	23
G.6.2	Sammuttaminen	24
G.7	Lukitus	24
G.8	Sulatus	24
G.8.1	Ohjelmointi (kaikki mallit)	24
G.8.2	Ohjelmoinnin lukitus	24
G.8.3	Asetetun ohjelman käyttäminen	24
G.8.4	Öljyn suodattaminen	24
G.8.5	Automaattinen öljyn kierto (Täysin varustettu versio)	25
G.9	HACCP-toiminnot (Täysin varustettu versio)	25
G.9.1	H.A.C.C.P. Tuki	25
G.9.2	Epätavallisen tapahtuman ilmaisu ja tallennus	25
G.9.3	HACCP-valikko: tallennettujen epätavallisten tapahtumien haku, näyttö ja poistaminen	25
G.9.4	HACCP-ohjelman tallentaminen	26
G.9.5	HACCP-valvonnan aktivointi	26
G.9.6	HACCP-hälytys	26
G.9.7	Epätavallisten tapahtumien historiatietojen näyttö	26
G.9.8	Epätavallisten tapahtumien historiatietojen tulostaminen	26
G.9.9	Tietojen poistaminen muistista	26
G.10	Automaattinen kypsennys	27
G.10.1	Itseoppiminen	27
G.10.2	Kypsennys	27
H	KONEEN PUHDISTUS JA HUOLTO	27
H.1	Tavallinen huolto	27
H.1.1	Huoltotiedot	27
H.1.2	Laitteen ja varusteiden puhdistaminen	28
H.1.3	Ulkopinnat	28
H.1.4	Muut pinnat	28
H.1.5	Suodattimet	28
H.1.6	Käyttämättäoloajat	28
H.1.7	Sisäosat (kerran vuodessa)	28
H.2	Lyhyt vianmääritysopas (kaasumallit)	28
H.3	Varoitusten koodit	29
H.4	Korjaaminen ja erikoishuolto	29
H.5	Huoltovälit	29
H.6	Huollon yhteystiedot (vain Australia)	30
I	KONEEN KÄYTÖSTÄPOISTO JA ROMUTUS	30
I.1	Hävitettävien materiaalien varastointi	30
I.2	Koneen purkamiseen liittyvät toimenpiteet	30
J	LIITTEET	31

A VAROITUS JA TURVALLISUUSTIEDOT

A.1 Yleistä

Koneen turvallinen käyttö ja käsikirjan oikea ymmärtäminen vaativat asiakirjoissa käytettyjen termien ja sovittujen merkintöjen tuntemista. Käsikirjassa käytetään seuraavia merkkejä erilaisten vaarojen merkitsemiseen ja tunnistamiseen:



VAROITUS

Käyttöhenkilöstön terveys- ja turvallisuusvaara.



VAROITUS

Hengenvaarallisen sähköiskun vaara - vaarallinen jännite.



VARO

Koneen tai käsitellyn tuotteen vahingoittumisen vaara.



TÄRKEÄÄ

Tärkeitä ohjeita tai tietoja tuotteesta



Lue ohjeet ennen laitteen käyttämistä



Selvennyksiä ja selityksiä

- Tämä laite on tarkoitettu kaupalliseen ja yhteiseen käyttöön, kuten ravintoloiden, ruokaloiden ja sairaaloiden keittiöihin, tai liiketoimintaan, kuten leipomoihin, lihakauppoihin jne., mutta ei jatkuvaan suuren ruokamäärän valmistamiseen. Kaikenlainen muu käyttö katsotaan käyttötarkoituksen vastaiseksi.
- Ainoastaan erikoiskoulutuksen saanut henkilökunta saa käsitellä laitetta.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää lapset eivätkä aikuiset, joiden fyysinen, aistien tai mielen terveys on rajoittunut, tai joilla ei ole tarpeellista kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä.
 - Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
 - Pidä kaikki pakkausmateriaalit ja pesuaineet poissa lasten ulottuvilta.
 - Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Älä säilytä laitteessa tai sen läheisyydessä räjähtäviä aineita, kuten paineenalaisia astioita, joissa on tulenarkaa ponnekaasua
- Älä poista, käsittele tai vahingoita laitteeseen kiinnitettyä "CE"-merkintää.
- Katso tiedot laitteen tyyppikilven "CE"-merkinnästä kun otat yhteyttä valmistajaan (esimerkiksi varaosien tilaamista varten jne.).
- Kun kone poistetaan käytöstä lopullisesti, "CE"-merkintä on tuhottava.

A.2 Henkilönsuojaimet

Taulukko koneen käyttöön eri vaiheiden aikana käytettävistä henkilönsuojaimista.

Vaihe	Suojavaate- tus	Turvajalki- neet	Käsineet	Silmänsuo- jaimet	Kypärä
					
Kuljetus	—	●	○	—	○
Käsittely	—	●	○	—	—
Pakkauksen purkaminen	—	●	○	—	—
Asennus	—	●	● ¹	—	—
Normaali käyttö	●	●	● ²	—	—
Säädöt	○	●	—	—	—
Säännöllinen puhdistus	○	●	● ¹⁻³	○	—
Erikoispuh- distus	○	●	● ¹⁻³	○	—
Huolto	○	●	○	—	—
Purkaminen	○	●	○	○	—
Romutus	○	●	○	○	—
Selitys:					
●	KÄYTETTÄVÄ HENKILÖNSUOJAIN				
○	KÄYTETTÄVISSÄ OLEVA TAI TARVITTAESSA KÄYTETTÄVÄ HENKILÖNSUOJAIN				
—	HENKILÖNSUOJAINIA EI VAADITTU				

- Näiden toimenpiteiden aikana käsineiden on oltava leikkauksenkestävät. Käyttäjien, erikoishenkilökunnan ja muiden laitetta käyttävien henkilöiden laiminlyönti henkilönsuojaimien käytön suhteen voi aiheuttaa altistumisen terveysriskeille (mallista riippuen).
- Näiden toimenpiteiden aikana käsineiden tulee olla kuumuudenkestäviä, jotta ne suojaavat käsiä kuumilta ruoilta tai laitteen kuumilta osilta ja/tai kun siitä otetaan kuumia esineitä. Käyttäjien, erikoishenkilökunnan ja muiden laitetta käyttävien henkilöiden laiminlyönti henkilönsuojaimien käytön suhteen voi aiheuttaa altistumisen kemikaaleille ja terveysriskeille (mallista riippuen).
- Näiden toimenpiteiden aikana käsineiden tulee olla sopivia kosketukseen käytettyjen aineiden kanssa (katso vaaditut henkilönsuojaimet käytettyjen aineiden käyttöturvallisuustiedotteesta). Käyttäjien, erikoishenkilökunnan ja muiden laitetta käyttävien henkilöiden laiminlyönti henkilönsuojaimien käytön suhteen voi aiheuttaa altistumisen kemikaaleille ja terveysriskeille (mallista riippuen).

A.3 Yleinen turvallisuus

- Koneet on varustettu sähköisillä ja/tai mekaanisilla turvalaitteilla, jotka suojaavat koneen käyttäjiä.
- Koneen käyttö on kielletty, jos suojukset ja turvalaitteet on poistettu, jos niihin on tehty muutoksia tai jos niitä on käsitelty muulla tavoin, eikä niitä siis saa poistaa koneesta.
- Älä tee muutoksia laitteen mukana toimitettuihin osiin.
- Joissakin tämän käsikirjan kuvissa kone tai sen osa on esitetty ilman suojuksia tai suojukset poistettuina. Suojukset eivät ole näkyvissä vain sen vuoksi, että kuva olisi selkeämpi. Koneita ei saa milloinkaan käyttää ilman suojuksia tai suojukset poistettuina käytöstä.

- Laitteeseen kiinnitettyjen turvallisuus-, vaara- ja ohjemarkintojen irrottaminen, asiaton käsittely tai lukukelpoisuuden turmeleminen on kielletty.
- Ilmankierrossa täytyy ottaa huomioon kaasutehon 2 m³/h/kW palamisen vaatima ilmamäärä sekä keittiössä työskentelevien henkilöiden "hyvinvointi".
- Huono ilmankierto aiheuttaa hapenpuutetta. Älä tuki tuotteen asennustilan tuuletusjärjestelmää. Älä tuki tämän tai muiden tuotteiden ilmankierto- ja -poistoaukkoja.
- Pidä hätänumerot näkyvissä.
- A-painotettu äänenpainetaso ei ylitä 70 dB(A).
- Vian tai toimintahäiriön sattuessa laite on kytkettävä irti sähköverkosta.
- Älä käytä klooria (natriumhypokloriittia, kloorivety- tai suolahappoa jne.) sisältäviä tuotteita (edes laimennettuna) tuotteen tai sen alla olevan lattian puhdistamiseen.
- Älä puhdista teräsosia metallisilla apuvälineillä (harjoilla tai teräsvillalla).
- Vältä öljyn tai rasvan joutumista kosketukseen muoviosien kanssa. Älä anna lian, rasvan, ruoan tai muun pinttyä tuotteen pintaan.
- Älä ruiskuta laitteeseen vettä äläkä käytä höyrypuhdistinta.
- Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita tulenarkoja kaasuja, nesteitä tai aineita tämän tai muun laitteen läheisyydessä.
- Älä suihkuta aerosoleja laitteen läheisyydessä sen ollessa toiminnassa.
- Älä koskaan etsi vuotoja avotulen avulla.

A.4 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

Koneeseen asennetut suojukset

- Koneeseen asennettuja suojuksia ovat:
kiinteät suojukset (esim. kotelot, kannet, sivupaneelit jne.), jotka on kiinnitetty koneeseen ja/tai runkoon ruuveilla tai pikakiinnittimillä ja jotka voidaan irrottaa tai avata ainoastaan työkaluilla tai vastaavilla apuvälineillä. Käyttäjät eivät saa poistaa tai käsitellä näitä laitteita. Valmistaja ei vastaa millään tavalla vahingoista, jotka ovat aiheutuneet turvalaitteiden käsittelystä tai käytön laiminlyönnistä.

Käyttöä ja huoltoa koskevat varoitukset

- Koneen käyttöön liittyvät vaarat ovat pääasiassa mekaanisia tai lämmön ja sähkön aiheuttamia. Riskit on pyritty poistamaan ja minimoimaan mahdollisuuksien mukaan:
 - joko suoraan suunnittelun keinoin
 - tai epäsuorasti suojusten ja turvalaitteiden avulla.
- Huoltotoimenpiteet suorittaa aina pätevä henkilökunta, mutta niiden aikana on kuitenkin olemassa useita riskejä, joita ei ole voitu poistaa ja joita on pyrittävä välttämään erityisten toimintatapojen ja varotoimien avulla.
- Tarkastus-, puhdistus-, korjaus- ja huoltotöiden suorittaminen liikkuville osille on kielletty. Työntekijät on tehtävä tietoisiksi tästä kiellosta selkeiden varoituskilpien avulla.
- Koneen tehokkaan ja asianmukaisen toiminnan varmistamiseksi on oleellisen tärkeää, että huoltotoimenpiteet tehdään säännöllisesti tämän käsikirjan ohjeita noudattaen.
- On varmistettava, että kaikkien turvalaitteiden asianmukainen toiminta ja sähkökaapeleiden eristys tarkistetaan säännöllisesti ja vioittuneet osat vaihdetaan uusiin.
- Koneen korjauksia ja erikoishuoltotoimenpiteitä saa tehdä vain pätevä, valtuutettu henkilökunta kaikkia sopivia henkilönsuojaimia, varusteita, työkaluja ja apuvälineitä käyttäen.
- Koneen käyttö on kielletty, jos suojukset ja turvalaitteet on poistettu, jos niihin on tehty muutoksia tai jos niitä on käsitelty muulla tavoin, eikä niitä siis saa poistaa koneesta.

- Lue käsikirja ennen kuin teet laitteelle mitään toimenpiteitä. Siinä kuvataan oikeat menettelytavat, ja se sisältää tärkeitä turvallisuusohjeita.

Riskit, joita ei voi poistaa

- Koneen käyttöön liittyy vaaroja, joita ei ole voitu täysin poistaa suunnittelun keinoin tai sopivien suojausten avulla. Tässä käsikirjassa kuitenkin varoitetaan käyttäjää näistä vaaroista esittämällä tarkasti millaisia henkilönsuojaimia käyttäjien tulee käyttää. Vaarojen välttämiseksi jätä riittävästi vapaata tilaa yksikköä asentaessasi.

Vaaratilanteiden välttämiseksi konetta ympäröivät alueet on aina:

- pidettävä vapaina esteistä (tikkaat, työkalut, säiliöt, laatikot jne.)
- pidettävä puhtaina ja kuivina
- pidettävä hyvin valaistuina.

Ohjeiden täydellistämiseksi seuraavaan on koottu koneen käyttöön jäljelle jäävät riskit. Mainittuja toimintatapoja on pidettävä väärinä, ja ne ovat siis ankarasti kiellettyjä.

Jäännösriski	Vaaratilanteen kuvaus
Liukastuminen tai kaatuminen	Käyttäjä voi liukastua lattialla olevan veden tai lian vuoksi
Palovamma/hiertymä (esimerkiksi vastukset)	Käyttäjä koskee tarkoituksella tai vahingossa koneen sisäisiä osia ilman suojakäsineitä
Hengenvaarallinen sähköisku	Kosketus sähköosiin huoltotöiden aikana, kun virtaa ei ole katkaistu sähkötaulusta
Kannen/luukun/uunin luukun äkillinen sulkeutuminen (mallikohtainen, laitteen tyypistä riippuen)	Koneen normaalin toiminnan käyttäjä saattaa yhtäkkiä tahallisesti sulkea kannen/luukun/uunin luukun (mallikohtainen)
Kuormien kaatuminen	Koneen tai pakkauksen siirtämisen aikana käytetään sopimattomia nostolaitteita tai välineitä tai kuorma ei ole tasapainossa

Mekaaniset turvallisuusominaisuudet - riskit

- Laitteessa ei ole teräviä reunoja eikä ulkonevia osia. Liikkuvien ja sähköisten osien suojukset on kiinnitetty kaappiin ruuveilla, ja ne estävät tahattoman koskettamisen vaarallisiin osiin.



VARO

Mikäli koneen käytössä ilmenee jokin huomattava häiriö (esimerkiksi oikosulku, johdon irtoaminen liittimestä, moottorin toimintahäiriö, sähköjohtojen suojaputkien kunnon heikkeneminen, mahdollisen vuodon osoittava kaasun haju jne.), käyttäjän tulee toimia seuraavien ohjeiden mukaisesti: Sammuta kone välittömästi ja kytke irti kaikki syötöt (sähkö, kaasu, vesi).

A.5 Laitteen lähelle kiinnitettävät turvallisuusmerkinnät

Kielto	Merkitys
	Turvalaitteiden irrottaminen on kielletty
	Tulipalon sammuttaminen vedellä on kielletty (sähköosissa)
	Pidä laitetta ympäröivä alue puhtaana ja vapaana tulenaroista aineista. Älä säilytä tulenarkoja aineita tuotteen läheisyydessä
	Asenna laite hyvin tuuletettuun tilaan, jotta vältät vaaralliset palamattomien kaasujen seokset tilassa

Vaara	Merkitys
	Varo, kuuma pinta
	Hengenvaarallisen sähköiskun vaara (sähköosissa jännitetietojen kanssa)

Käytön lopettaminen

- Kun koneen käyttö lopetetaan, se on suositeltavaa tehdä käyttökelvottomaksi irrottamalla virtajohtot.

A.6 Kuljetus, siirtäminen ja varastointi

- Koneen mitoista johtuen koneet voidaan pinota päällekkäin kuljetuksen, siirtämisen ja varastoimisen ajaksi noudattaen pakkauksessa olevan lipukkeen ohjeita.
- Kuormauksen ja kuorman purkamisen aikana ylösnostetun kuorman alla oleskeleminen on kielletty. Sivullisten pääsy työskentelyalueelle on kielletty.
- Laitteen oma paino ei yksin riitä pitämään sitä paikoillaan.
- Konetta nostettaessa kiinnitystä ei saa tehdä liikkuviin eikä heikkoihin osiin, joita ovat esimerkiksi kotelot, sähkökanavat, paineilmajärjestelmän osat jne.
- Älä työnnä tai vedä laitetta siirtämisen aikana, jotta se ei vahingossa pääse kaatumaan.
- Koneen kuljetuksesta, siirtämisestä ja varastoinnista huolehtivan henkilöstön on oltava asianmukaisesti koulutettu nostojärjestelmien käyttöön ja heidän tulee käyttää suoritettavan toimenpiteen vaatimia henkilönsuojaimia (esimerkiksi työhaalaria, turvajalkineita, käsineitä ja suojakypärää).
- Varmista ennen kiinnitysjärjestelmien irrottamista, ettei niihin ole tuettu koneen osia, jotta irrottaminen ei aiheuta kuorman putoamista ajoneuvosta. Tarkista ennen koneen osien purkamista ajoneuvosta, että kaikki kiinnitysvälineet on irrotettu.
- Laitteen sijoittaminen paikalleen sekä asennus ja purkaminen on annettava pätevän henkilökunnan tehtäväksi.

A.7 Asentaminen ja kokoonpano

- Kuvatut toimenpiteet suorittaa pätevä henkilökunta (katso E.1 *Koneen normaaliin käyttöön osallistuvan henkilöstön koulutus*) voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti koskien sekä toimenpiteissä tarvittavia varusteita että toimintatapoja.
- Jos laitteessa on pistoke, sen on oltava saavutettavissa myös laitteen asennuspaikkaan sijoittamisen jälkeen.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen tekemistä.

A.8 Sähköliitäntä

Ennen liitännän suorittamista on tarkistettava, että sähköverkon jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilven tietoja.

- Laitteen sähkötyöt saa tehdä ainoastaan pätevä henkilökunta.
- Sähköliitäntä on tehtävä käyttömaassa voimassa olevien määräysten ja vaatimusten mukaisesti. On asennettava asianmukainen herkkä, manuaalisesti palautettava, moninapainen lämpömagneettinen differentiaalikatkaisin, jonka kontaktien väli on niin suuri, että laite voidaan kytkeä täysin irti verkkovirrasta ylijänniteluokan III olosuhteissa.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain huoltopalvelu tai joka tapauksessa pätevä henkilökunta.
- Varmista, että laitteen virtajohdon ja sähköverkon väliin asennetaan suojakytkin. Koskettimien välin avoimessa asennossa ja vuotovirran enimmäisarvon on oltava voimassa olevien määräysten mukaiset.
- Varmista, että laitteiston sähkönsyöttöjärjestelmät on suojattu ylijännitettä vastaan. Valmistaja ei millään tavoin vastaa sähkönsyöttöjärjestelmän aiheuttamien toimintahäiriöiden seuraamuksista.

A.9 KONEEN VAATIMA TILA

- Laitteen ympärille on jätettävä riittävästi tilaa (toimenpiteiden, huoltotöiden jne. suorittamista varten).
- Tilaa on oltava enemmän, mikäli tilassa käytetään muita varusteita ja/tai sen kautta viedään muita varusteita ja/tai välineitä tai jos työpaikan sisälle tarvitaan poistumisteitä.

A.10 Sijoittaminen

- Huomioi laitteen asennuksessa toimenpiteen vaatimat turvavarotoimet sekä paloturvallisuus.
- Siirrä tuotetta varovasti vahinkojen ja henkilöitä uhkaavien vaarojen välttämiseksi. Käytä kuormalavaa siirtämistä ja sijoittamista varten.
- Tuotteen ulkomitat ja (kaasun, sähkön ja veden) liitäntäkohdat on mainittu asennuskaaviossa. Tarkista, että kaikki tarpeelliset liitännät ovat käytettävissä ja valmiit liitettäväksi.
- Estä koneen asennusalueen altistuminen syövyttävillä aineilla (kloori, jne.). Mikäli sitä ei voida taata, koko ruostumaton teräspinta täytyy päällystää suojaavalla parafiinikalvolla, se tehdään käyttäen parafiiniin kastettua liinaa. Valmistaja ei millään tavoin vastaa ulkopuolisten syiden aiheuttamista syöpymisistä.
- Laite voidaan asentaa erilleen tai yhteen vain muiden saman sarjan tuotteiden kanssa.
- Laite ei sovi asennettavaksi kalusteen sisään. Jätä vähintään 100 mm tilaa laitteen ja sivuseinien väliin ja 100 mm laitteen ja takaseinän väliin. Tilan täytyy joka tapauksessa olla riittävä myöhempiä huolto- tai korjaustoimenpiteitä varten.
- Tätä lähempänä olevat pinnat täytyy eristää asianmukaisesti.
- Jätä vähintään 100 mm tilaa laitteen ja kaikkien tulenarkojen seinien välille. Älä varastoi tai käytä tulenarkoja aineita tai nesteitä laitteiston läheisyydessä.

- Kun laite on paikallaan, tarkista sen tasapainotus ja tarvittaessa säädä sitä. Tuotteen epätasapaino voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.
- Käytä suojakäsineitä ja poista koneen pakkausmateriaalit noudattaen seuraavia ohjeita:
 - Leikkaa pakkaushihnat ja poista suojakelmu, varo naarmuttamasta pintoja, jos käytät apuna saksia tai veistä.
 - Poista pahvinen yläsuojus, polystyreenisuojuukset ja sivusuojuukset.
 - Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen laitteiden suojakalvo on irrotettava hyvin hitaasti ja tasaisesti, jotta liimaa ei jää kiinni pintoihin.
 - Mikäli näin käy, liimajäänteet voi tarvittaessa poistaa syövyttämättömällä liuottimella. Huuhtelee ja kuivaa pinta lopuksi huolellisesti.
 - Hankaa kaikkia ruostumattomasta teräksestä valmistettuja pintoja voimakkaasti vaseliiniöljyyn kastetulla liinalla niin että pinnoille muodostuu suojaava kalvo.
- Jos sähköliitäntä on pysyvä: Kytkimen täytyy olla lukittavissa avoimeen asentoon ja saavutettavissa myös laitteen asennuspaikkaan sijoittamisen jälkeen.



VAROITUS

Pidä laitteen vaipan ilmanvaihtoaukot vapaina esteistä.

A.11 Ennakoitavissa oleva virheellinen käyttö

Virheelliseksi käytöksi katsotaan kaikenlainen tämän käsikirjan vastainen käyttö. Koneen toiminnan aikana ei saa suorittaa muita töitä tai toimenpiteitä, jotka katsotaan virheellisiksi ja jotka yleensä voivat aiheuttaa riskejä käyttäjille tai vahingoittaa laitteistoa. Virheelliseksi käytöksi katsotaan:

- koneen huollon, puhdistuksen ja säännöllisten tarkistusten laiminlyönti
- rakennemuutokset tai toimintalogiikan muuttaminen
- suojusten tai turvalaitteiden muuntaminen
- käyttäjien, erikoisasiantuntijoiden ja huoltohenkilöiden henkilönsuojainten käytön laiminlyönti
- epäsopivien välineiden (työkalujen, portaiden jne.) käyttö
- palavien ja tulenarkojen tai muuten yhteensopimattomien tai työhön kuulumattomien aineiden jättäminen koneen läheisyyteen
- koneen virheellinen asennus
- sellaisten sopimattomien esineiden tai tarvikkeiden asettaminen koneen sisään, jotka voivat vaurioittaa konetta tai aiheuttaa tapaturmia tai saastuttaa ympäristöä
- koneen päälle nouseminen
- koneen käyttäminen käyttötarkoituksen vastaisesti
- muut sellaisia riskejä aiheuttavat toimintatavat, joita valmistaja ei voi poistaa.

Edellä kuvatut toimintatavat ovat kiellettyjä!

A.12 Koneen puhdistus ja huolto

- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta, pistoke on irrotettava pistorasiasta ja kaikki vesi-, öljy- tai rasvasäiliöt (jos sellaisia on) on tyhjennettävä ennen minkään puhdistus- tai huoltotyön aloittamista.
- Johdon ja pistokkeen on oltava huoltohenkilön nähtävissä huoltotoimien aikana.
- Älä koske laitteeseen märin käsin tai kun olet paljain jaloin.
- Turvasuojuksia ei saa poistaa.
- Käytä turvaportaita, kun joudut korjaamaan korkeita laitteita (riippuen laitteen tyypistä).
- Käytä sopivia suojavarusteita (suojakäsineitä). Katso kohdasta "A.2 Henkilönsuojaimet" sopivat henkilönsuojaimet.

Tavallinen huolto

- Kytke laite irti sähköverkosta ennen puhdistuksen aloittamista.
- Koneetta ei saa pestä vesisuihkulla.

Toimenpiteet, jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan

- Koneen huollon, tarkistukset ja yleishuollon saa tehdä vain pätevä henkilökunta tai huoltopalvelu, ja työn aikana tulee käyttää kaikkia soveltuvia henkilönsuojaimia (turvajalkineita ja käsineitä), työkaluja ja apuvälineitä.
- Sähkötöitä saa tehdä ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja tai huoltopalvelu
- Ennen minkään huoltotoimenpiteen aloittamista kone on laitettava turvalliseen tilaan.
- Noudata säännöllistä ja erikoishuoltoa varten määritettyjä tehtäviä. Varoitusten noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vaaroja henkilöstölle.

Ennakoiva kunnossapito

- Laitteen turvallisuuden ja suorituskyvyn takaamiseksi on suositeltavaa antaa huolto Electrolux-huoltoteknikoiden tehtäväksi 12 kuukauden välein Electrolux-huoltokäsikirjan mukaisesti. Ota yhteys paikalliseen Electrolux-huoltoliikkeeseen, josta saat lisätietoja.

Korjaaminen ja erikoishuolto

- Korjaamisen ja erikoishuollon saa suorittaa vain pätevä, valtuutettu henkilökunta. Valmistaja ei millään tavoin vastaa valtuuttamattoman teknikon toimenpiteistä johtuvista vioista tai vaurioista ja valmistajan alkuperäinen takuu raukeaa.

Osat ja lisävarusteet

- Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita ja/tai varaosia. Muiden kuin alkuperäisten lisävarusteiden ja/tai varaosien käyttäminen saa valmistajan alkuperäisen takuun raukeamaan ja kone ei ehkä enää vastaa turvastandardia.

A.13 Koneen käytöstäpoisto ja romutus

- Laitteen purkamisen saa suorittaa vain pätevä henkilökunta.
- Koneen sähkötöitä saa tehdä vain pätevä henkilökunta virta katkaistuna.
- Tee laite toimintakyvyttömäksi ennen käytöstäpoistoa irrottamalla sen virtajohto. Irrota kaikki lukituslaitteet, jotta kukaan ei voi vahingossa jäädä loukkuun kaapin sisälle.

B TAKUU

B.1 Takuuehdot ja poissulkemiset

Jos tämän tuotteen ostoon sisältyy takuu, takuu annetaan paikallisten määräysten mukaisesti edellyttäen, että laitteisto on asennettu ja sitä käytetään sen käyttötarkoituksen ja laitteiston mukana toimitettujen asiakirjojen mukaisesti.

Takuu on voimassa, kun asiakas on käyttänyt vain alkuperäisiä varaosia ja suorittanut huollon Electrolux Professionalin paperimuodossa tai sähköisessä muodossa saataville asetetun käyttö- ja huoltodokumentaation mukaisesti.

Electrolux Professional suosittelee Electrolux Professionalin hyväksymien puhdistus-, huuhtelu- ja kalkinpoistoaineiden käyttämistä optimaalisten tulosten saamiseksi varten ja tuotteen pitämiseksi kunnossa pitkään.

Electrolux Professionalin takuuseen eivät sisälly seuraavat:

- huoltomatkkaan liittyvät kulut, kun tuote toimitetaan ja noudetaan
- asennus
- koulutus laitteen käyttöön tai toimintaan

- kulutus- ja vaihto-osien vaihto (ja/tai toimitus), elleivät syynä ole materiaalivirheet tai valmistusviat, joista on ilmoitettu yhden (1) viikon kuluessa vian ilmenemisestä
- ulkoisen johdotuksen korjaus
- valtuuttamattomien korjausten tulosten korjaaminen sekä minkä tahansa vahingon, toimintahäiriön tai tehon heikkenemisen paranteleminen, kun sen syynä ja/tai perusteena on
 - sähköjärjestelmien tehoton ja/tai epänormaali toiminta (virta, jännite tai taajuus, mukaan lukien piikit ja/tai katkot)
 - riittämätön tai katkennut virran, höyryn, ilman tai kaasun syöttö (mukaan lukien epäpuhtaudet ja/tai muut tekijät, jotka eivät vastaa kulloisenkin koneen teknisiä vaatimuksia)
 - putkituksen osat, komponentit tai kuluvat puhdistustuotteet, joita valmistaja ei ole hyväksynyt
 - asiakkaan huolimattomuus, väärinkäyttö, virheellinen toimintatapa ja/tai soveltuvan laitedokumentaation sisältämien käyttö- ja hoito-ohjeiden laiminlyöminen

- mukaan lukien peukalointi, muokkaukset ja korjaukset valtuuttamattomien ulkopuolisten osapuolten toimesta
- Muiden kuin alkuperäisten osien käyttäminen (esim.: kulutusmateriaalit, kuluvat osat tai varaosat).
- ympäristöolosuhteet, jotka aiheuttavat lämpöön liittyvää kuormitusta (esim. ylikuumenemista tai jäätymistä) tai kemiallista kuormitusta (esim. korroosiota tai hapettumista)
- tuotteen sisään tai tuotteeseen liitetyt vieraat esineet
- onnettomuudet tai poikkeukselliset olosuhteet
- kuljetus ja käsittely, mukaan lukien naarmut, lovet, lohkeamiset ja/tai muut tuotteen pintaan tulleet vauriot, paitsi jos tällaisen vahingon syynä ovat materiaalivirheet tai valmistusviat ja niistä on ilmoitettu yhden (1) viikon kuluessa toimituksesta, ellei muuta ole sovittu
- tuote, jonka alkuperäinen sarjanumero on poistettu tai jota on muutettu tai joka ei ole selvästi luettavissa
- lamppujen, suodattimien ja minkä tahansa kulutusosien vaihto
- lisävarusteet ja ohjelmistot, joita Electrolux Professional ei ole hyväksynyt tai määrittänyt.

Takuuseen eivät kuulu määräaikaishuoltoon liittyvät toimet (mukaan lukien tällöin vaadittavat osat) eikä puhdistusaineiden toimittaminen, ellei niitä ole erityisesti lisätty paikalliseen, paikallisten ehtojen ja sääntöjen alaiseen sopimukseen.

Tarkista valtuutettujen huoltopisteiden luettelo Electrolux Professionalin verkkosivustolta.

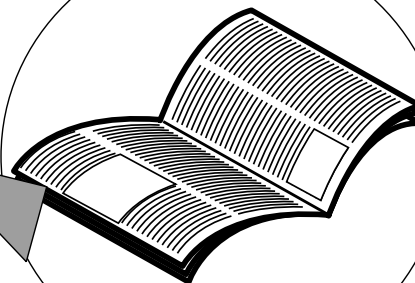
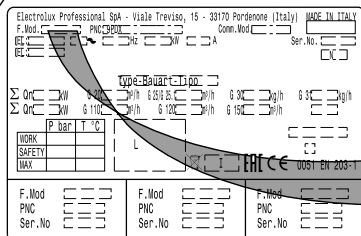
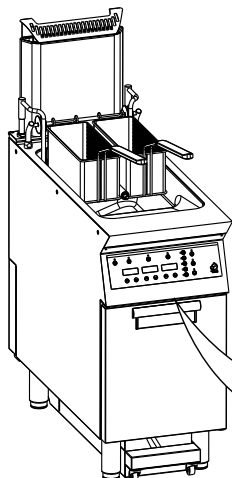
C TEKNISET TIEDOT

C.1 Arvokilven sijainti



TÄRKEÄÄ

Tämä käsikirja antaa useampia laitteistoja koskevia tietoja. Tunnista laite katsomalla käyttöpaneelin alla olevaa tyyppikilpeä (katso kuvaa alla).



TÄRKEÄÄ

Koneen asentamishetkellä on tarkistettava, että sähköliitäntä vastaa tyyppikilven tietoja.

C.2 Laitteen ja valmistajan tunnistetiedot

Kuvassa näkyy esimerkki koneessa olevasta merkinnästä tai tyyppikilvestä:

KAASULAITTEET

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)		MADE IN ITALY	
F.Mod.	PNC39PDX	Comm.Mod.	
IEL		Hz	
IEL		kW	
IEL		A	
Type-Bauart-Tipo			
Σ Qn	kW	G 20	m³/h
Σ Qn	kW	G 25	m³/h
Σ Qn	kW	G 30	m³/h
Σ Qn	kW	G 35	m³/h
Σ Qn	kW	G 40	m³/h
Σ Qn	kW	G 45	m³/h
Σ Qn	kW	G 50	m³/h
Σ Qn	kW	G 55	m³/h
Σ Qn	kW	G 60	m³/h
Σ Qn	kW	G 65	m³/h
Σ Qn	kW	G 70	m³/h
Σ Qn	kW	G 75	m³/h
Σ Qn	kW	G 80	m³/h
Σ Qn	kW	G 85	m³/h
Σ Qn	kW	G 90	m³/h
Σ Qn	kW	G 95	m³/h
Σ Qn	kW	G 100	m³/h
Σ Qn	kW	G 105	m³/h
Σ Qn	kW	G 110	m³/h
Σ Qn	kW	G 115	m³/h
Σ Qn	kW	G 120	m³/h
Σ Qn	kW	G 125	m³/h
Σ Qn	kW	G 130	m³/h
Σ Qn	kW	G 135	m³/h
Σ Qn	kW	G 140	m³/h
Σ Qn	kW	G 145	m³/h
Σ Qn	kW	G 150	m³/h
Σ Qn	kW	G 155	m³/h
Σ Qn	kW	G 160	m³/h
Σ Qn	kW	G 165	m³/h
Σ Qn	kW	G 170	m³/h
Σ Qn	kW	G 175	m³/h
Σ Qn	kW	G 180	m³/h
Σ Qn	kW	G 185	m³/h
Σ Qn	kW	G 190	m³/h
Σ Qn	kW	G 195	m³/h
Σ Qn	kW	G 200	m³/h
Σ Qn	kW	G 205	m³/h
Σ Qn	kW	G 210	m³/h
Σ Qn	kW	G 215	m³/h
Σ Qn	kW	G 220	m³/h
Σ Qn	kW	G 225	m³/h
Σ Qn	kW	G 230	m³/h
Σ Qn	kW	G 235	m³/h
Σ Qn	kW	G 240	m³/h
Σ Qn	kW	G 245	m³/h
Σ Qn	kW	G 250	m³/h
Σ Qn	kW	G 255	m³/h
Σ Qn	kW	G 260	m³/h
Σ Qn	kW	G 265	m³/h
Σ Qn	kW	G 270	m³/h
Σ Qn	kW	G 275	m³/h
Σ Qn	kW	G 280	m³/h
Σ Qn	kW	G 285	m³/h
Σ Qn	kW	G 290	m³/h
Σ Qn	kW	G 295	m³/h
Σ Qn	kW	G 300	m³/h
Σ Qn	kW	G 305	m³/h
Σ Qn	kW	G 310	m³/h
Σ Qn	kW	G 315	m³/h
Σ Qn	kW	G 320	m³/h
Σ Qn	kW	G 325	m³/h
Σ Qn	kW	G 330	m³/h
Σ Qn	kW	G 335	m³/h
Σ Qn	kW	G 340	m³/h
Σ Qn	kW	G 345	m³/h
Σ Qn	kW	G 350	m³/h
Σ Qn	kW	G 355	m³/h
Σ Qn	kW	G 360	m³/h
Σ Qn	kW	G 365	m³/h
Σ Qn	kW	G 370	m³/h
Σ Qn	kW	G 375	m³/h
Σ Qn	kW	G 380	m³/h
Σ Qn	kW	G 385	m³/h
Σ Qn	kW	G 390	m³/h
Σ Qn	kW	G 395	m³/h
Σ Qn	kW	G 400	m³/h
Σ Qn	kW	G 405	m³/h
Σ Qn	kW	G 410	m³/h
Σ Qn	kW	G 415	m³/h
Σ Qn	kW	G 420	m³/h
Σ Qn	kW	G 425	m³/h
Σ Qn	kW	G 430	m³/h
Σ Qn	kW	G 435	m³/h
Σ Qn	kW	G 440	m³/h
Σ Qn	kW	G 445	m³/h
Σ Qn	kW	G 450	m³/h
Σ Qn	kW	G 455	m³/h
Σ Qn	kW	G 460	m³/h
Σ Qn	kW	G 465	m³/h
Σ Qn	kW	G 470	m³/h
Σ Qn	kW	G 475	m³/h
Σ Qn	kW	G 480	m³/h
Σ Qn	kW	G 485	m³/h
Σ Qn	kW	G 490	m³/h
Σ Qn	kW	G 495	m³/h
Σ Qn	kW	G 500	m³/h
Σ Qn	kW	G 505	m³/h
Σ Qn	kW	G 510	m³/h
Σ Qn	kW	G 515	m³/h
Σ Qn	kW	G 520	m³/h
Σ Qn	kW	G 525	m³/h
Σ Qn	kW	G 530	m³/h
Σ Qn	kW	G 535	m³/h
Σ Qn	kW	G 540	m³/h
Σ Qn	kW	G 545	m³/h
Σ Qn	kW	G 550	m³/h
Σ Qn	kW	G 555	m³/h
Σ Qn	kW	G 560	m³/h
Σ Qn	kW	G 565	m³/h
Σ Qn	kW	G 570	m³/h
Σ Qn	kW	G 575	m³/h
Σ Qn	kW	G 580	m³/h
Σ Qn	kW	G 585	m³/h
Σ Qn	kW	G 590	m³/h
Σ Qn	kW	G 595	m³/h
Σ Qn	kW	G 600	m³/h
Σ Qn	kW	G 605	m³/h
Σ Qn	kW	G 610	m³/h
Σ Qn	kW	G 615	m³/h
Σ Qn	kW	G 620	m³/h
Σ Qn	kW	G 625	m³/h
Σ Qn	kW	G 630	m³/h
Σ Qn	kW	G 635	m³/h
Σ Qn	kW	G 640	m³/h
Σ Qn	kW	G 645	m³/h
Σ Qn	kW	G 650	m³/h
Σ Qn	kW	G 655	m³/h
Σ Qn	kW	G 660	m³/h
Σ Qn	kW	G 665	m³/h
Σ Qn	kW	G 670	m³/h
Σ Qn	kW	G 675	m³/h
Σ Qn	kW	G 680	m³/h
Σ Qn	kW	G 685	m³/h
Σ Qn	kW	G 690	m³/h
Σ Qn	kW	G 695	m³/h
Σ Qn	kW	G 700	m³/h
Σ Qn	kW	G 705	m³/h
Σ Qn	kW	G 710	m³/h
Σ Qn	kW	G 715	m³/h
Σ Qn	kW	G 720	m³/h
Σ Qn	kW	G 725	m³/h
Σ Qn	kW	G 730	m³/h
Σ Qn	kW	G 735	m³/h
Σ Qn	kW	G 740	m³/h
Σ Qn	kW	G 745	m³/h
Σ Qn	kW	G 750	m³/h
Σ Qn	kW	G 755	m³/h
Σ Qn	kW	G 760	m³/h
Σ Qn	kW	G 765	m³/h
Σ Qn	kW	G 770	m³/h
Σ Qn	kW	G 775	m³/h
Σ Qn	kW	G 780	m³/h
Σ Qn	kW	G 785	m³/h
Σ Qn	kW	G 790	m³/h
Σ Qn	kW	G 795	m³/h
Σ Qn	kW	G 800	m³/h
Σ Qn	kW	G 805	m³/h
Σ Qn	kW	G 810	m³/h
Σ Qn	kW	G 815	m³/h
Σ Qn	kW	G 820	m³/h
Σ Qn	kW	G 825	m³/h
Σ Qn	kW	G 830	m³/h
Σ Qn	kW	G 835	m³/h
Σ Qn	kW	G 840	m³/h
Σ Qn	kW	G 845	m³/h
Σ Qn	kW	G 850	m³/h
Σ Qn	kW	G 855	m³/h
Σ Qn	kW	G 860	m³/h
Σ Qn	kW	G 865	m³/h
Σ Qn	kW	G 870	m³/h
Σ Qn	kW	G 875	m³/h
Σ Qn	kW	G 880	m³/h
Σ Qn	kW	G 885	m³/h
Σ Qn	kW	G 890	m³/h
Σ Qn	kW	G 895	m³/h
Σ Qn	kW	G 900	m³/h
Σ Qn	kW	G 905	m³/h
Σ Qn	kW	G 910	m³/h
Σ Qn	kW	G 915	m³/h
Σ Qn	kW	G 920	m³/h
Σ Qn	kW	G 925	m³/h
Σ Qn	kW	G 930	m³/h
Σ Qn	kW	G 935	m³/h
Σ Qn	kW	G 940	m³/h
Σ Qn	kW	G 945	m³/h
Σ Qn	kW	G 950	m³/h
Σ Qn	kW	G 955	m³/h
Σ Qn	kW	G 960	m³/h
Σ Qn	kW	G 965	m³/h
Σ Qn	kW	G 970	m³/h
Σ Qn	kW	G 975	m³/h
Σ Qn	kW	G 980	m³/h
Σ Qn	kW	G 985	m³/h
Σ Qn	kW	G 990	m³/h
Σ Qn	kW	G 995	m³/h
Σ Qn	kW	G 1000	m³/h
Σ Qn	kW	G 1005	m³/h
Σ Qn	kW	G 1010	m³/h
Σ Qn	kW	G 1015	m³/h
Σ Qn	kW	G 1020	m³/h
Σ Qn	kW	G 1025	m³/h
Σ Qn	kW	G 1030	m³/h
Σ Qn	kW	G 1035	m³/h
Σ Qn	kW	G 1040	m³/h
Σ Qn	kW	G 1045	m³/h
Σ Qn	kW	G 1050	m³/h
Σ Qn	kW	G 1055	m³/h
Σ Qn	kW	G 1060	m³/h
Σ Qn	kW	G 1065	m³/h
Σ Qn	kW	G 1070	m³/h
Σ Qn	kW	G 1075	m³/h
Σ Qn	kW	G 1080	m³/h
Σ Qn	kW	G 1085	m³/h
Σ Qn	kW	G 1090	m³/h
Σ Qn	kW	G 1095	m³/h
Σ Qn	kW	G 1100	m³/h
Σ Qn	kW	G 1105	m³/h
Σ Qn	kW	G 1110	m³/h
Σ Qn	kW	G 1115	m³/h
Σ Qn	kW	G 1120	m³/h
Σ Qn	kW	G 1125	m³/h
Σ Qn	kW	G 1130	m³/h
Σ Qn	kW	G 1135	m³/h
Σ Qn	kW	G 1140	m³/h
Σ Qn	kW	G 1145	m³/h
Σ Qn	kW	G 1150	m³/h
Σ Qn	kW	G 1155	m³/h
Σ Qn	kW	G 1160	m³/h
Σ Qn	kW	G 1165	m³/h
Σ Qn	kW	G 1170	m³/h
Σ Qn	kW	G 1175	m³/h
Σ Qn	kW	G 1180	m³/h
Σ Qn	kW	G 1185	m³/h
Σ Qn	kW	G 1190	m³/h
Σ Qn	kW	G 1195	m³/h
Σ Qn	kW	G 1200	m³/h
Σ Qn	kW	G 1205	m³/h
Σ Qn	kW	G 1210	m³/h
Σ Qn	kW	G 1215	m³/h
Σ Qn	kW	G 1220	m³/h
Σ Qn	kW	G 1225	m³/h
Σ Qn	kW	G 1230	m³/h
Σ Qn	kW	G 1235	m³/h
Σ Qn	kW	G 1240	m³/h
Σ Qn	kW	G 1245	m³/h
Σ Qn	kW	G 1250	m³/h
Σ Qn	kW	G 1255	m³/h
Σ Qn	kW	G 1260	m³/h
Σ Qn	kW	G 1265	m³/h
Σ Qn	kW	G 1270	m³/h
Σ Qn	kW	G 1275	m³/h
Σ Qn	kW	G 1280	m³/h
Σ Qn	kW	G 1285	m³/h
Σ Qn	kW	G 1290	m³/h
Σ Qn	kW	G 1295	m³/h
Σ Qn	kW	G 1300	m³/h
Σ Qn	kW	G 1305	m³/h
Σ Qn	kW	G 1310	m³/h
Σ Qn	kW	G 1315	m³/h
Σ Qn	kW	G 1320	m³/h
Σ Qn	kW	G 1325	m³/h
Σ Qn	kW	G 1330	m³/h
Σ Qn	kW	G 1335	m³/h
Σ Qn	kW	G 1340	m³/h
Σ Qn	kW	G 1345	m³/h
Σ Qn	kW	G 1350	m³/h
Σ Qn	kW	G 1355	m³/h
Σ Qn	kW	G 1360	m³/h
Σ Qn	kW	G 1365	m³/h
Σ Qn	kW	G 1370	m³/h
Σ Qn	kW	G 1375	m³/h
Σ Qn	kW	G 1380	m³/h
Σ Qn	kW	G 1385	m³/h
Σ Qn	kW	G 1390	m³/h
Σ Qn	kW	G 1395	m³/h
Σ Qn	kW	G 1400	m³/h
Σ Qn	kW	G 1405	m³/h
Σ Qn	kW	G 1410	m³/h
Σ Qn	kW	G 1415	m³/h
Σ Qn	kW	G 1420	m³/h
Σ Qn	kW	G 1425	m³/h
Σ Qn	kW	G 1430	m³/h
Σ Qn	kW	G 1435	m³/h
Σ Qn	kW	G 1440	m³/h
Σ Qn	kW	G 1445	m³/h
Σ Qn	kW	G 1450	m³/h
Σ Qn	kW	G 1455	m³/h
Σ Qn	kW	G 1460	m³/h
Σ Qn	kW	G 1465	m³/h
Σ Qn	kW	G 1470	m³/h
Σ Qn	kW	G 1475	m³/h
Σ Qn	kW	G 1480	m³/h
Σ Qn	kW	G 1485	m³/h
Σ Qn	kW	G 1490	m³/h
Σ Qn	kW	G 1495	m³/h
Σ Qn	kW	G 1500	m³/h
Σ Qn	kW	G 1505	m³/h
Σ Qn	kW	G 1510	m³/h
Σ Qn	kW	G 1515	m³/h
Σ Qn	kW	G 1520	m³/h
Σ Qn	kW	G 1525	m³/h
Σ Qn	kW	G 1530	m³/h
Σ Qn	kW	G 1535	m³/h
Σ Qn	kW	G 1540	m³/h
Σ Qn	kW	G 1545	m³/h
Σ Qn	kW	G 1550	m³/h
Σ Qn	kW	G 1555	m³/h
Σ Qn	kW	G 1560	m³/h
Σ Qn	kW	G 1565	m³/h
Σ Qn	kW	G 1570	m³/h
Σ Qn	kW	G 1575	m³/h
Σ Qn	kW	G 1580	m³/h
Σ Qn	kW	G 1585	m³/h
Σ Qn	kW	G 1590	m³/h
Σ Qn	kW	G 1595	m³/h
Σ Qn	kW	G 1600	m³/h
Σ Qn	kW	G 1605	m³/h
Σ Qn	kW	G 1610	m³/h
Σ Qn	kW	G 1615	m³/h
Σ Qn	kW	G 1620	m³/h
Σ Qn	kW	G 1625	m³/h
Σ Qn	kW	G 1630	m³/h
Σ Qn	kW	G 1635	m³/h
Σ Qn	kW	G 1640	m³/h
Σ Qn	kW	G 1645	m³/h
Σ Qn	kW	G 1650	m³/h
Σ Qn	kW	G 1655	m³/h
Σ Qn	kW	G 1660	m³/h
Σ Qn	kW	G 1665	m³/h
Σ Qn	kW	G 1670	m³/h
Σ Qn	kW	G 1675	m³/h
Σ Qn	kW	G 1680	m³/h
Σ Qn	kW	G 1685	m³/h
Σ Qn	kW	G 1690	m³/h

C.3 Tekniset tiedot

KAASUMALLIT

Tiedot		TYYPPIKOODIT					
		GF91L23		GF91E23		GF91R23	
Mallit 400 mm		+9KKLBBAMCG +9KKLBBAMCGE +9KKJBBAMCG +9KKJBBAMCGE	+9KKLQBAMCG +9KKJQBAMCG	+9KKHBBAMCG +9KKHBBAMCGE	+9KKHQBAMCG	+9KKIBBAMCG +9KKIBBAMCGE	+9KKIQBAMCG
Syöttöjännite	V	220 - 240	220	220 - 240	220	220 - 240	220
Ottoteho	kW	0,1					
Vaiheet	Lkm	1+N					
Taajuus	Hz	50	60	50	60	50	60
Virtajohdon poikkileikkaus¹	mm ²	1					
Liitin ISO 7/1 - BS/P-liitäntä	Ø	1/2"					
Polttimet	Lkm	2					
Nimellinen lämpöteho	kW	26					
Rakennetyyppi		A1					

1. Suositeltu minimi

Elektroniset mallit

Tiedot		TYYPPIKOODIT					
		EFE91L23		EFE91R23		EFE91E23	
Mallit 400 mm		+9KKJDBAMCG +9KKJDBAMCGE +9KKLDBAMCG +9KKLDBAMCGE	+9KKJOBAMCG +9KKLOBAMCG	+9KKIDBAMCG +9KKIDBAMCGE	+9KKIOBAMCG	+9KKHDBAMCG +9KKHDBAMCGE	+9KKHOBAMCG +9KKIOBAMCG
Syöttöjännite	V	380 - 400	415 - 430	380 - 400	415 - 430	380 - 400	415 - 430
Suurin kokonaisteho	kW	16,2 - 18	16,1 - 17,2	16,2 - 18	16,1 - 17,2	16,2 - 18	16,1 - 17,2
Vaiheet	Lkm	3+N					
Taajuus	Hz	50/60					
Virtajohdon poikkileikkaus¹	mm ²	6					

1. Suositeltu minimi

D YLEISTÄ



VAROITUS

Katso "VAROITUS turvallisuustiedot" ja



VARO

Konetta ei saa asentaa ulkotiloihin ja/tai ympäristöön, jossa se on alttiina sään vaikutukselle (sade, suora auringonvalo jne.).

D.1 Lain vaatimukset vain Australiassa

Tämän laitteen saa asentaa vain valtuutettu henkilökunta valmistajan asennusohjeiden, paikallisten kaasuasennusmääräysten, rakennusnormiston, sähköasennusmääräysten, paikallisten vesijohtomääräysten, AS5601-kaasuasennuksen, terveydenhuoltoviranomaisten ja kaikkien lakien määräysten mukaisesti.

D.2 Johdanto

Alla annetaan koneen käyttötarkoitusta ja testausta koskevia tietoja, käsikirjassa käytettyjen merkkien kuvaus (merkit ilmaisevat varoituksen tyyppin), käsikirjassa käytettyjen termien määritelmät sekä muita koneen käyttäjälle hyödyllisiä tietoja.

D.3 Käyttötarkoitus ja rajoitukset

Laite on tarkoitettu elintarvikkeiden kypsennykseen. Se on tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Tätä laitetta eivät saa käyttää lapset eivätkä aikuiset, joiden fyysinen, aistien tai mielen terveys on rajoittunut, tai joilla ei ole tarpeellista kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

D.4 Tarkastukset

Laitteiden korkealaatuinen toiminta ja tehokkuus on varmistettu laboratoriotestien avulla.

Testien läpäisyn (silmämääräinen tarkastus – sähkö-/kaasutesti – toimintatesti) takaavat ja todistavat tätä koskevat liitteet.

D.5 Tekijänoikeudet

Tämä käsikirja on tarkoitettu ainoastaan käyttäjän ohjekirjaksi ja sen saa luovuttaa kolmansille osapuolille vain Electrolux Professional SpA:n luvalla.

D.6 Käsikirjan säilyttäminen

Käsikirja on säilytettävä ehjänä koko koneen käyttöajan aina sen lopulliseen käytöstäpoistoon saakka. Jos kone luovutetaan, myydään, vuokrataan tai annetaan leasing-käyttöön, tämän käsikirjan tulee seurata konetta.

D.7 Käsikirjan kohderyhmä

Tämä käsikirja on tarkoitettu seuraaville henkilöille:

- kuljetusliike ja konetta siirtävä henkilöstö
- asennus- ja käyttöönottohenkilöstö

- koneen käyttäjien työnantaja ja työpaikan vastuuhenkilö
- koneen normaaliin käyttöön osallistuva henkilöstö
- pätevä henkilökunta – huoltopalvelu (katso huoltokäsikirjaa).

D.8 Määritelmät

Seuraavassa on määritelmät tärkeimmille käsitteille käsikirjassa käytetyille termeille. Lue nämä määritelmät huolellisesti ennen muiden osien lukemista.

Käyttäjä	Koneen asennus-, säätö-, käyttö- ja huoltohenkilökunta, puhdistus- ja korjausaitia suorittavat henkilöt sekä kuljetukseen osallistuvat henkilöt.
Valmistaja	Electrolux Professional SpA tai mikä tahansa Electrolux Professional SpA: n valtuutettu huoltoliike.
Koneen normaaliin käyttöön osallistuva henkilöstö	Käyttäjät, jotka ovat saaneet ohjeet ja koulutuksen koneen normaaliin käyttöön liittyviin toimenpiteisiin sekä siihen liittyviin vaaroihin.
Huoltopalvelu tai pätevä henkilökunta	Valmistajan valmentama/kouluttama henkilö, joka ammattitaitonsa, kokemuksensa, erityiskoulutuksensa sekä tapaturmantorjuntamääräysten tuntemuksen perusteella pystyy arvioimaan koneella suoritettavat toimenpiteet ja tunnistamaan ja välttämään mahdolliset vaarat. Hän on mekaniikan, sähkötekniikan ja elektroteknikan alan jne. ammattilainen.
Vaara	Mahdollisten vammojen ja terveysvaarojen aiheuttaja.
Vaaratilanne	Mikä tahansa tilanne, jossa käyttäjä altistuu yhdelle tai useammalle vaaralle.
Riski	Mahdollisten vammojen tai terveysvaarojen todennäköisyyden ja vakavuuden yhdistelmä vaaratilanteessa.
Suojaukset	Turvatoimenpiteet, jotka sisältävät erityisten teknisten menetelmien käytön (suojukset ja turvalaitteet) käyttäjien suojaamiseksi vaaroilta.
Suojus	Koneen osa, jota käytetään erityisellä tavalla suojauksen aikaansaamiseksi fyysisen esteen avulla.
Turvalaite	Laitte (muu kuin suojus), joka poistaa vaaran tai vähentää sitä. Laitetta voidaan käyttää yksinään tai yhdessä suojuksen kanssa.

Asiakas	Henkilö, joka on ostanut koneen ja/tai joka päättää sen käytöstä ja käyttää sitä (esimerkiksi yritys, yrittäjä tai yhtiö).
Hengenvaarallinen sähköisku	Sähkövirran vahingossa tapahtuva purkautuminen ihmiskehoon.

D.9 Vastuu

Valmistaja ei vastaa millään tavalla vahingoista ja toimintahäiriöistä, jotka ovat aiheutuneet:

- tämän käsikirjan ohjeiden noudattamisen laiminlyönnistä
- korjausten suorittamisesta sääntöjen vastaisesti ja muiden kuin varaosaluettelon sisältämien varaosien käytöstä (muiden kuin alkuperäisten varaosien ja lisävarusteiden asentaminen ja käyttäminen voi haitata koneen toimintaa ja saada valmistajan alkuperäisen takuun raukeamaan)
- asiantuntemattomien henkilöiden suorittamista toimenpiteistä
- valtuuttamattomista muutoksista tai toimenpiteistä
- puuttuvasta, puutteellisesta tai riittämättömästä huollosta
- koneen epäasianmukaisesta käytöstä
- ennakoimattomista poikkeustilanteista
- laitteen käytöstä asiantuntemattoman ja/tai kouluttamattoman henkilöstön toimesta
- käyttömaassa voimassa olevien työpaikkaa koskevien turvallisuus-, hygieni- ja terveysmääräysten noudattamatta jättämisestä.

Valmistaja ei vastaa millään tavalla vahingoista, jotka ovat aiheutuneet käyttäjän tai asiakkaan tekemien omavaltaiten muutosten tai muunnosten vuoksi.

Työnantaja tai työpaikan vastuuhenkilö tai tekniseksi tukihenkilöksi määritetty henkilö on vastuussa työntekijöiden käyttöön annettavien, sopivien henkilösuojausten määrittämisestä ja valitsemisesta käyttömaassa voimassa olevien määräysten mukaisesti.

Valmistaja ei millään tavoin vastaa käsikirjan sisältämistä mahdollisista epätasällisyyksistä, mikäli ne johtuvat painovirheistä tai käännösvirheistä.

Mahdolliset asennusta, käyttöä ja huoltoa koskevien ohjeiden lisäykset, jotka valmistaja katsoo tarpeelliseksi toimittaa asiakkaalle, on säilytettävä yhdessä käsikirjan kanssa, johon ne olennaisesti kuuluvat.

E NORMAALI KÄYTTÖ



VAROITUS

Katso *“VAROITUS ja turvallisuustiedot”*

E.1 Koneen normaaliin käyttöön osallistuvan henkilöstön koulutus

Asiakkaan tulee varmistaa, että koneen normaaliin käyttöön osallistuva käyttöhenkilöstö on saanut riittävän koulutuksen ja osaa suorittaa tehtävänsä huolehtien sekä omasta että kolmansien osapuolien turvallisuudesta.

Asiakkaan tulee varmistaa, että oma henkilöstö on ymmärtänyt annetut ohjeet ja erityisesti koneen käyttöön liittyvää turvallisuutta ja työhygieniää koskevat asiat.

E.2 Konetta käyttävän henkilöstön ominaisuudet

Asiakkaan vastuulla on varmistaa, että erilaisia tehtäviä suorittavat henkilöt:

- ovat lukeneet käsikirjan ja ymmärtäneet sen sisällön

E.3 Koneen normaaliin käyttöön osallistuva henkilöstö

Vähimmäisvaatimukset:

- koneen erityiskäyttömenetelmien tuntemus ja kokemusta koneen käytöstä
- yleissivistys ja perustason tekninen tuntemus käsikirjan lukemiseksi ja ymmärtämiseksi, piirrosten, merkkien ja kuvien oikea tulkinta mukaan lukien
- riittävät taidot suorittaa turvallisesti käsikirjassa kuvatut vastuualueen mukaiset toimenpiteet
- työhygieni- ja työturvallisuusmääräysten tuntemus.

Mikäli koneen käytössä ilmenee jokin huomattava häiriö (esimerkiksi oikosulku, johdon irtoaminen liittimestä, moottorin toimintahäiriö, sähköjohtojen suojaputkien kunnan

heikkeneminen jne.), koneen tavanomaiseen käyttöön määrätyn henkilön tulee toimia seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Sammuta kone välittömästi ja kytke irti kaikki syötöt (sähkö, kaasu, vesi).

F ASENTAMINEN JA KOKOONPANO



VAROITUS

Katso “VAROITUS ja turvallisuustiedot”

F.1 Johdanto

Laitteen asianmukaisen toiminnan ja turvallisen käytön varmistamiseksi on erittäin tärkeää noudattaa tarkasti tässä kappaleessa annettuja ohjeita.



VARO

Varmista ennen laitteen siirtämistä, että nostovälineen kapasiteetti on riittävä laitteen painoon nähden.

F.2 Asiakkaan vastuu

Asiakkaan tehtävät, vaatimukset, toimenpiteet ja vastuut ovat seuraavat:

- on valmistettava erittäin herkkä manuaalisesti palautettava lämpömagneettinen suojajytin.
- laitteeseen on asennettava sähköverkkoon kytkävä laite, joka voidaan lukita avoimeen asentoon.
- Asiakkaan tulee varmistaa, että laitteen asennusala on tasainen.
- asenna ennen jokaista laitetta nopea kaasun katkaisuventtiili (mallikohtainen). Asenna venttiili helposti saavutettavissa olevaan kohtaan.
- Sähköliittämää koskevat tiedot löytyvät kappaleesta F.12.1 *Sähkölaitteet*.

F.3 Pakkauksen hävittäminen

Pakkausmateriaalit tulee hävittää laitteen käyttömaassa voimassa olevien määräysten mukaisesti. Kaikki pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä.

Ne voidaan säilyttää ilman vaaraa, tai ne voidaan kierrättää tai polttaa jätteiden polttolaitoksessa. Kierrätyskelpoiset muoviosat on merkitty seuraavasti:



Polyeteeni

- Ulkopakkaus
- Ohjepussi



Polypropeeni

- Pakkausnauhat



Styroksi

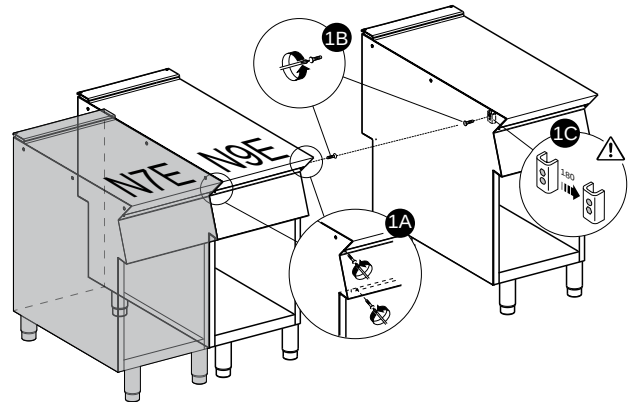
- Kulmasuojukset

Puu- ja pahviosat voidaan hävittää koneen käyttömaassa voimassa olevien määräysten mukaisesti.

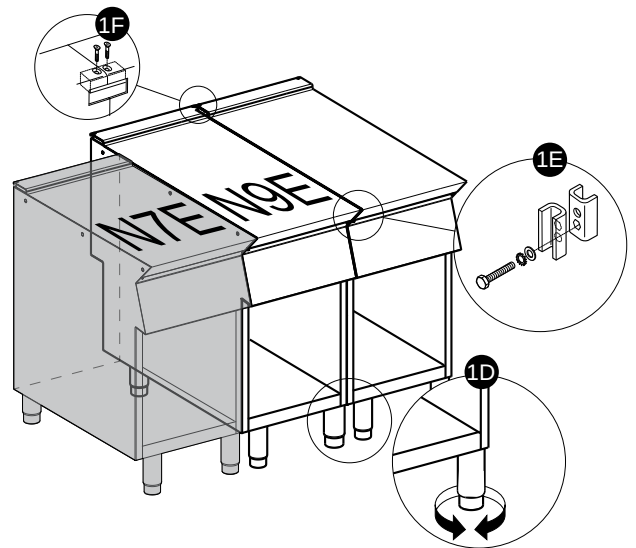
F.4 Laitteiden liittäminen

1. Pura laitteiden käyttöpaneelit irrottamalla 4 kiinnitysruuvia (Kuva 1A).
2. Irrota jokaisesta yhdistettävästä sivusta käyttöpaneelia lähinnä oleva ruuvi (Kuva 1B).
3. Sijoita laitteet vierekkäin ja käännä jalvoja, kunnes tasot ovat täysin samalla kohdalla (Kuva 1D).

4. Käännä 180°C toista laitteiden sisällä olevaa levyä (Kuva 1C).



5. Yhdistä laitteiden etuosat käyttöpaneelin sisältä ruuvamalla kuusiokantaruuvi M5x40 (toimitettu) kiinni vastakkaiseen osaan (Kuva 1E).
6. Aseta yhdyslaatta (toimitettu) laitteiden takaa paikalleen takapaneeliin.
7. Kiinnitä laatta kahdella toimitetulla uppokantaruuvilla M5 (Kuva 1F).



F.4.1 Lattiaan kiinnittäminen (laitteesta ja/tai mallista riippuen)

Erilleen asennettujen puolen moduulin laitteiden vahingossa kaatumisen estämiseksi kiinnitä ne lattiaan noudattaen tarkkaan varusteen mukana toimitettuja ohjeita (F206136).

F.4.2 Asentaminen sillan, korokkeen tai sementtijalustan päälle (laitteesta ja/tai mallista riippuen)

Noudata tarkkaan vastaavan varusteen mukana toimitettuja ohjeita. Noudata valinnaisen tuotteen mukana toimitettuja ohjeita.

F.4.3 Laitteiden välisten rakojen tiivistäminen

Noudata valinnaisen tiivistysmassan pakkaukseen liitettyjä ohjeita.

F.5 Asennus keskelle huonetta

Jos laite sijoitetaan keskelle huonetta, on suositeltavaa asentaa ylikuumenemisen välttämiseksi lisävaruste

“takapaneeli” (asennusta varten noudata lisävarusteen käsikirjan ohjeita)

F.6 Lattiaan kiinnittäminen

Sisäänrakennettujen puolen moduulin laitteiden kaatumisen estämiseksi kiinnitä ne lattiaan.

Ohjeet ovat vastaavan lisävarusteen liitteenä (F206136).

F.7 Kaasu-, sähkö-, vesi- ja muut liitännät (mallikohtaiset, riippuen laitteesta ja/tai mallista)

- Vain jakelulaitos tai valtuutettu asentaja saa tehdä syöttöjärjestelmän (kaasu, sähkö, vesi ja/tai höyry, mallikohtainen) asennus- tai huoltotöitä.
- Tarkista tuotekoodi laitteen tyyppikilvestä.
- Tarkista asennuskaaviosta laitteen vaatimien käyttöjen tyyppi ja sijainti.

F.8 Kaasuliitännät

F.8.1 Johdanto



VARO

Tämä laite on valmisteltu ja testattu toimimaan G20-kaasulla 20 mbar.

Sen muuntamiseksi toisentyypiselle kaasulle on noudatettava ohjeita, jotka löytyvät kappaleesta F.8.6 *Muuntaminen toiselle kaasutyypille* tässä osassa.

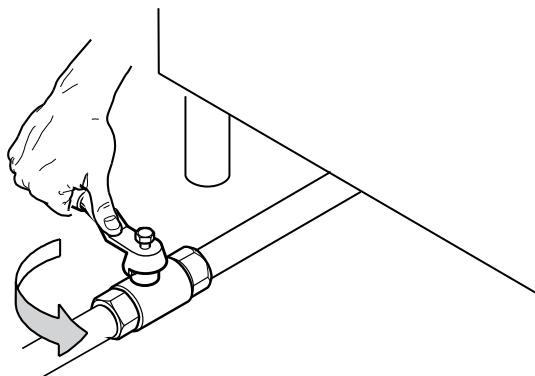
F.8.2 Savun poisto

- “A1”-tyypin laitteet tulee sijoittaa liesituulettimen alle kypsennyksen höyryjen ja savun poistamisen takaamiseksi. (ei koske Australian standardia)

AUSTRALIA: Ilmanvaihdon tulee olla Australian rakennuslainsäädännön mukainen ja liesituulettimien on vastattava normeja AS/NZS1668.1 ja AS 1668.2.

F.8.3 Ennen liitäntää

- Varmista, että laite on valmisteltu käytettävää kaasua varten.
Muussa tapauksessa noudata ohjeita, jotka löytyvät kappaleesta F.8.6 *Muuntaminen toiselle kaasutyypille* tässä osassa.
- Asenna kaasun nopea sulkuventtiili/-hana ennen jokaista laitetta.
- Asenna hana/venttiili helposti saavutettavissa olevaan kohtaan.



- Puhdista liitosputket pölystä, liasta ja vieraista esineistä, jotka saattavat tukkia syötön.
Kaasun syöttölinjan täytyy taata kaikkien samaan verkkoon liitettyjen laitteiden täyden toiminnan vaatima virtaus. Syöttölinja, jonka virtaus on riittämätön, vaikeuttaa siihen liitettyjen laitteiden oikeaa toimintaa.



TÄRKEÄ

Laitteiston tasapainotusvirhe voi vaikuttaa palamiin ja aiheuttaa laitteiston toimintahäiriön.

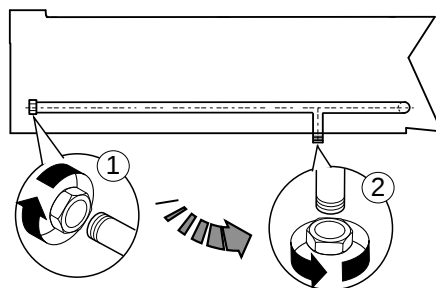
F.8.4 Liitäntä (laitteesta ja/tai mallista riippuen)

Jalustalla varustetut mallit

- Katso asennuskaaviosta kaasuliitännän kohta laitteen pohjassa.
- Poista kaasuliitoksen muovisuojus (jos varusteena), ennen liitännän tekemistä.

Pöytämallit (Vain sarja N9E)

- Katso asennuskaaviosta kaasuliitännän kohta laitteen pohjassa.
- Poista kaasuliitoksen muovisuojus (jos varusteena), ennen liitännän tekemistä.
- Pöytämallit voidaan liittää kaasun syöttöön myös takaliitosta käyttämällä:
 - toimi laitteen takaosassa
 - ruuvaa auki metallinen takaliitoksen tulppa
 - kiristä se tiukkaan pohjaliitokseen.



Kun asennus on valmis, tarkista saippuaveden avulla, että liitoskohdissa ei ole vuotoja.



HUOM!

Vain Australia: Kaasuliitos on ulkokierteinen 1/2 BSP.

F.8.5 Kaasun paineensäädin

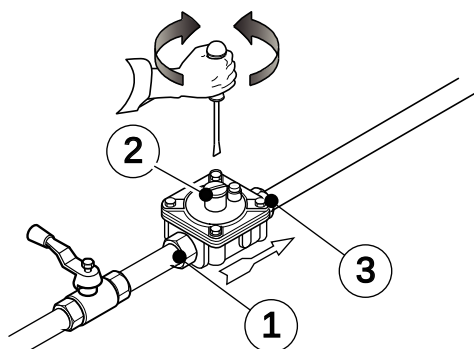
Kaasun syöttölinjan poikkileikkauksen mitan täytyy taata kaikkien samaan verkkoon liitettyjen laitteiden täyden toiminnan vaatima kaasun virtaus.

Mikäli kaasun paine ylittää mainitun arvon tai jos sitä on vaikea säätää (se ei ole vakaa), asenna kaasun paineensäädin helposti saavutettavissa olevaan kohtaan ennen laitetta (lisävarustekoodi 927225).

Asenna paineensäädin mieluiten vaakasuoraan oikean ulospaineen takaamiseksi.

1	kaasuverkon puoleinen kaasuliitäntä
2	paineensäädin
3	laitteen puoleinen kaasuliitäntä

Nuoli säätimessä osoittaa kaasun virtaussuunnan.



Australia: Säädä testauskohdan paine polttimien toimiessa suurimmalla asetuksella (katso taulukkoa “B” liitteessä)

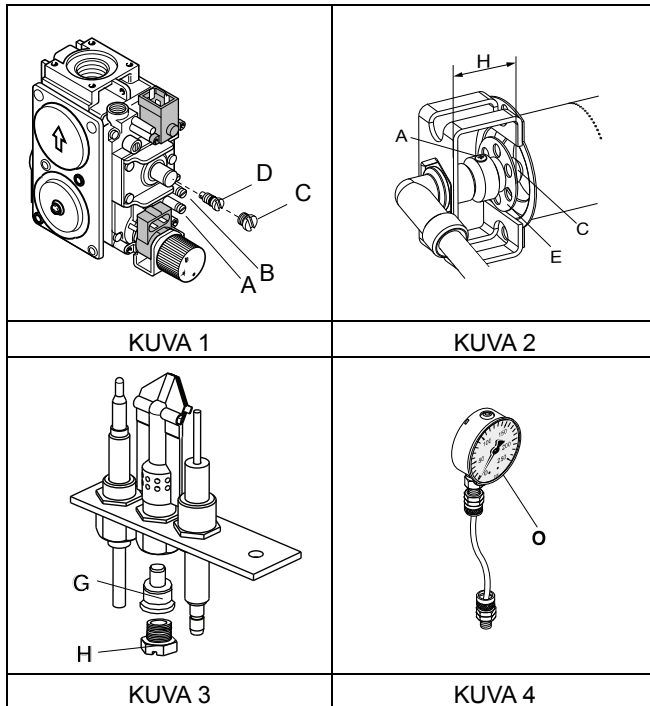
F.8.6 Muuntaminen toiselle kaasutyyppille

Suutintaulukossa "B" (katso liitettä) näkyy suuttimen tyyppi, joka voidaan asentaa valmistajan asentaman suuttimen tilalle (numero on suuttimen rungossa).

Toimenpiteen päätyttyä tarkista kaikki tarkistusluettelon kohdat:

1. polttimen suuttimen/suuttimien vaihto
2. polttimen/polttimien primääri-ilman oikea säätö
3. pilottileikin suuttimen/suuttimien vaihto
4. minimiliekin ruuvin/-ruuvien vaihto
5. pilottileikin/-liekkien oikea säätö tarvittaessa
6. syöttöpaineen oikea säätö (katso taulukkoa Suuttimien tiedot)
7. kiinnitä tarra (toimitettu), jossa on uuden kaasutyyppin tiedot

F.9 Kaasulaitteiden säädöt



F.9.1 Syöttöpaineen tarkistus (kaikki versiot)

1. Tarkista tyyppikilvestä, että laite sopii käytettävissä olevalle kaasutyyppille (mikäli näin ei ole, noudata ohjeita, jotka löytyvät tämän osan kappaleesta F.8.6 Muuntaminen toiselle kaasutyyppille).

Liitäntäpaine mitataan painemittarilla laitteen toimiessa (min. 0,1 mbar).

2. Irrota käyttöpaneeli.
3. Poista paineliitoksesta pitoruuvi "A" (katso KUV 1).
4. Liitä painemittari "O" (katso KUV 4).
5. Vertaa painemittarin näyttämää arvoa taulukon "B" arvoon (katso liitettä).

Jos painemittari mittaa paineen, joka ei ole taulukossa "B" mainittujen arvojen rajoissa (katso liitettä), älä kytke laitetta toimintaan.

Ota yhteys kaasulaitokseen.

F.9.2 Kaasuventtiilin ulostulopaineen säätäminen

1. Irrota paineliitoksesta pitoruuvi "B" (katso KUV 1).
2. Liitä painemittarin letku.
3. Syötä laitetta oikealla kaasun nimellispaineella kuten kuvataan kappaleessa F.9.1 Syöttöpaineen tarkistus (kaikki versiot).
4. Kytke rasvakeitin toimintaan.
5. Käännä kaasuventtiilin ulostulopaineen säätöruuvia "D" myötäpäivään paineen kohottamiseksi ja vastapäivään sen alentamiseksi (katso liitettä).

F.9.3 Primääri-ilman tarkistaminen

Primääri-ilma on säädetty oikein, kun liekki ei irtoa polttimen ollessa kylmä eikä liekin takaiskua ole polttimen ollessa lämmin.

1. Avaa ruuvi "A" (katso KUV 2).
2. Aseta ilmausosa "E" etäisyydelle "H" joka näkyy taulukossa "B" (katso liitettä).
3. Ruuvaa kiinni ruuvi "A".
4. Tiivistä maalilla.

F.9.4 Pääpolttimen suuttimen vaihtaminen

1. Löysää mutteri "A" (katso KUV 2).
2. Ruuvaa irti suutin "C" ja ilmausosa "E".
3. Vaihda suutin "C" valitulle kaasutyyppille sopivaan taulukon "B" mukaiseen suuttimeen (katso liitettä).

Suuttimen läpimitta ilmoitetaan sen rungossa millimetrin sadasosina.

4. Aseta suutin "C" ilmausosaan "E".
5. Aseta kokoonpano paikalleen.
6. Kiristä kokonaan suutin "C".

F.9.5 Pilotipolttimen suuttimen vaihtaminen

1. Avaa ruuviliitos "H" (katso KUV 3).
2. Vaihda suutin "G" valitulle kaasutyyppille sopivaan suuttimeen (katso taulukkoa "B", liite).
3. Kiristä ruuviliitos "H".

F.10 Ennen asennuksen päättämistä

- Tarkista kaikki liitokset saippuavedellä varmistaaksesi, että niissä ei ole vuotoja.
- ÄLÄ käytä avotulta kaasuvuotojen etsimiseen.
- Sytytä kaikki polttimet erikseen ja yhdessä ja tarkista kaasuventtiilien, polttimien ja sytytyksen moitteeton toiminta.
- Säädä jokaisen polttimen liekin säädin alhaisimpaan asetukseseen, yksittäin ja yhdessä.
- Kun se on tehty, asentajan täytyy selostaa käyttäjälle oikea käytötapa.

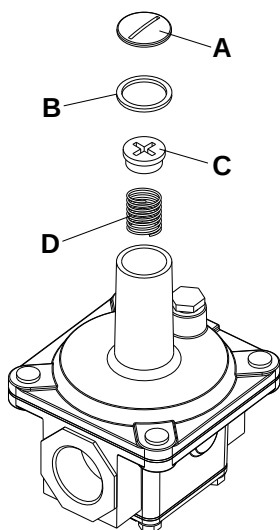
Mikäli tuote ei toimi moitteettomasti kaikkien tarkistusten jälkeen, ota yhteys paikalliseen huoltoon.

F.11 Paineensäätimen säätöjousen vaihtaminen (Vain Australia)

Vaihda paineensäätimen jousi "D" uuteen, joka sopii taulukossa "B" (katso liitettä) mainitulle kaasun paineen tyyppille, seuraavalla tavalla:

1. Poista tulppa "A", tulpan tiiviste "B", säätöruuvi "C" sekä jousi "D" (katso kuvaa).
2. Aseta paikalleen uusi jousi (sininen = propaani, hopeanväri = metaani) ja vaihda säätöruuvi.
3. Liitä painemittari laitteen paineen testauskohtaan (katso kappaletta F.9.1 Syöttöpaineen tarkistus (kaikki versiot)).
4. Sytytä laitteen polttimet suurimmalle kaasun kulutukselle.
5. Säädä säätöruuvia, kunnes painemittari näyttää käyttöpaineen arvon (katso kappaletta F.8.5 Kaasun paineensäädin).
6. Laita paikalleen tulppa ja tiiviste ja kiristä hyvin.
7. Poista painemittari ja sulje testauskohdan paine.

8. Ennen käyttöä tarkista, ettei kaasun paineensäätimessä ole vuotoja.



F.12 Sähköliitäntä



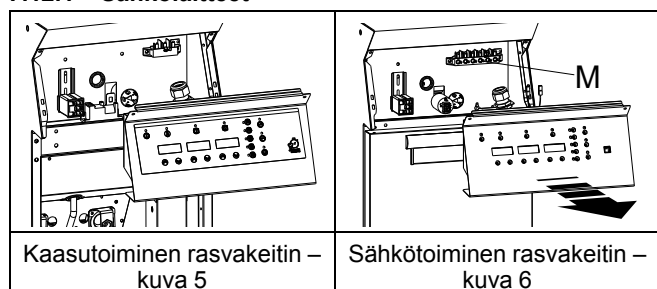
VAROITUS

Laitteen sähkötyöt saa tehdä ainoastaan pätevä henkilökunta.

Varmista seuraavat asiat ennen liitäntän suorittamista:

1. sähköverkon jännite ja taajuus vastaavat tyypikilven tietoja
 2. on asennettu tehokas maadoitus
 3. sähkönsyöttö on valmisteltu oikein ja kestää todellisen ottotehon, liitännät on suoritettu ammattitaidolla ja laitteen käyttömaassa voimassa olevien määräysten mukaisesti.
 4. virtajohtoon ja sähköverkon väliin on asennettu tyypikilven mukaisesti oikein mitoitettu, voimassa olevien määräysten mukainen lämpömagneettinen vikavirtasuojakytkin, jonka kontaktien väli on niin suuri, että laite voidaan kytkeä irti verkkovirrasta ylijänniteluokan III olosuhteissa.
- Selvitä kytkimen oikea mitoitus tarkistamalla ottovirta-arvo, joka on merkitty laitteen teknisten tietojen kilpeen.

F.12.1 Sähkölaitteet



Liitäntäkoteloon pääsy:

1. Avaa kiinnitysruuvit (katso Kaasutoiminen rasvakeitin – kuva 5 tai Sähkötoiminen rasvakeitin – kuva 6).
2. Irrota laitteen etupaneeli.
3. Kytke virtajohto liitäntäkoteloon kuvien ja laitteen mukana toimitetun kytkentäkaavion mukaisesti.
4. Kiinnitä virtajohto vedonpoistimeen.



TÄRKEÄÄ

Valmistaja ei millään tavoin vastaa vahingoista, jotka johtuvat turvallisuusmääräysten noudattamisen laiminlyömisestä.

F.13 Virtajohto

Laitteistoissa ei ole virtajohtoa, ellei toisin mainita.

Asentajan tulee käyttää joustavaa johtoa, joka vastaa vähintään ominaisuuksia H07RN-F, kumieristeinen tyyppi.

Suojaa johdon laitteen ulkopuolella oleva osa metalliputkella tai jäykällä muoviputkella.



VAROITUS

Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain huoltopalvelu tai muu ammattitaitoinen henkilö



VAROITUS

Valmistaja ei vastaa vahingoista tai onnettomuuksista, jotka ovat aiheutuneet yllä mainittujen ohjeiden tai laitteen käyttömaassa voimassa olevien sähköturvallisuusmääräysten laiminlyönnistä

F.14 Suojakytkin

Varmista, että laitteen virtajohtoon ja sähköverkon väliin asennetaan suojakytkin.

Koskettimien välin avoimessa asennossa ja vuotovirran enimmäisarvon on oltava voimassa olevien määräysten mukaiset.

F.15 Potentiaalintasaus ja maadoitus

Liitä laitteisto maadoitukseen, se tulee lisätä potentiaalintasaukseen ruuvilla, joka sijaitsee rungon alla edessä oikealla.

Ruuvissa on merkki ∇.

F.16 Turvatermostaatti

Laitteissa on turvatermostaatti (ylikuumenemisen turvatermostaatti), joka laukeaa automaattisesti kun lämpötila ylittää asetetun arvon. Se katkaisee kaasun (kaasulaitteet) tai sähkön (sähkölaitteet) syötön.



TÄRKEÄÄ

Turvatermostaatin saa palauttaa pätevä teknikko – ota yhteys huoltopalveluun.



TÄRKEÄÄ

“Positiivisen laukeamisen” johdosta turvatermostaatti (käytetään normien määräyksestä joissain laitteistoissa) katkaisee yksikön toiminnan (lämmityksen) jopa kun kapillaari on katkennut. Sama vaikutus, mutta ilman turvatermostaatin vaurioita, voi tapahtua, jos koneen rungon lämpötila laskee alle -10 °C: tässä tapauksessa turvatermostaatti täytyy nollata konetta asennettaessa, ennen sen sähköverkkoon kytkemistä



TÄRKEÄÄ

Sähkölämmitteisissä koneissa nolaa termostaatti vasta kun laite on kytketty irti sähköverkosta. Ellei sitä kytketä irti sähköverkosta, turvatermostaatti lukittuu ja asiantunteen henkilökunta voi joutua hengenvaarallisen sähköiskun vaaraan. Turvatermostaatin peukaloiminen saa alkuperäisen valmistajan takuun raukeamaan.

G KÄYTTÖOHJEET

G.1 Rasvakeittimen käyttö

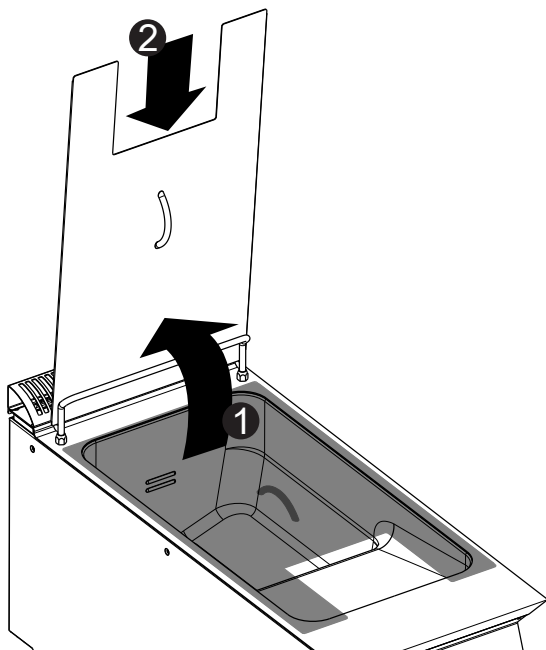


VAARA

Älä käytä vanhaa öljyä tai rasvaa, koska niiden leimahduspiste on alhainen ja ne saavuttavat helposti kiehumispisteen.

Yleisiä varotoimia

- Laite on tarkoitettu kaupalliseen käyttöön ja sitä saa käyttää vain koulutettu henkilökunta.
- Nämä laitteet on tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, kuten ammattikeittiöt, ravintolat, sairaalat, tai liiketoimintaan, kuten leipomot, lihakaupat jne., mutta ei jatkuvaan suuren ruokamäärän valmistamiseen.
- Tätä laitetta saa käyttää vain tarkoitukseen, jota varten se on suunniteltu eli ruokien paistamiseen öljyssä tai kiinteässä rasvassa.
Kaikenlainen muu käyttö katsotaan käyttötarkoituksen vastaiseksi.
- Varmista ennen öljyn kaatamista altaaseen, ettei altaassa ole vettä.
- Kaada öljyä altaan maksimitasoon saakka, joka näkyy viitemerkistä altaan takaosassa.
- Jos aiot käyttää kiinteää rasvaa, se on ensin sulatettava erikseen ja vasta sitten kaadettava altaaseen.
Rasvaa ei pidä jättää altaaseen ruoanlaiton päätyttyä.
- Erityisen kookkaat ja kosteat ruokatuotteet voivat aiheuttaa kuumen öljyn roiskumista.
- Upota paistettavat ruokatuotteet sisältävä kori hitaasti kiehuvaan öljyyn ja varo, ettei muodostuva vaahto tulvi yli altaan reunojen.
Jos näin käy, ota kori pois nesteestä muutamaksi sekunniksi.
- Kun sitä ei tarvitse käyttää, laita kansi sen tukeen.



VARO

Lisää öljyä altaaseen aina kun sen taso laskee minimitason alapuolelle, jonka osoittaa viitemerkki (tulipalovaara).



VARO

Altaan saa tyhjentää vasta sitten, kun öljyn lämpötila on <70 °C.



VARO

Vältä laitteen käyttämistä pitkään tyhjänä tai olosuhteissa, jotka vaarantavat sen optimaalisen toiminnan.

Kypsennyslämpötilan säätö

PAISTOTYYPPI	ASETA LÄMPÖTILA ARVOON
Ruoat, joista ei irtoa likaavia aineita öljyyn	180/185°C
Leivitettyt ruoat	175/180°C
Jauhotetut ruoat	170°C



HUOM!

Jauhotettuja ruokatuotteita varten aseta lämpötila arvoon 170 °C.
Tätä korkeampi lämpötila ei paranna kypsennystulosta, vaan aiheuttaa öljyn ennenaikaisen pilaantumisen (öljyyn jäävällä jauholla on taipumus palaa).



TÄRKEÄÄ

Öljyyn jäävät satunnaiset ruoan murut tulee poistaa paiston aikana manuaalisesti.
Tällaisten jäämien jättäminen öljyyn pitkäksi aikaa saa öljyn maun ja hajun muuttumaan ja lyhentää sen käyttöikää.
Öljyn käyttökelpoisuuden voi mitata nopeasti ja luotettavasti kaupoista saatavalla lakmuspaperilla.



VARO

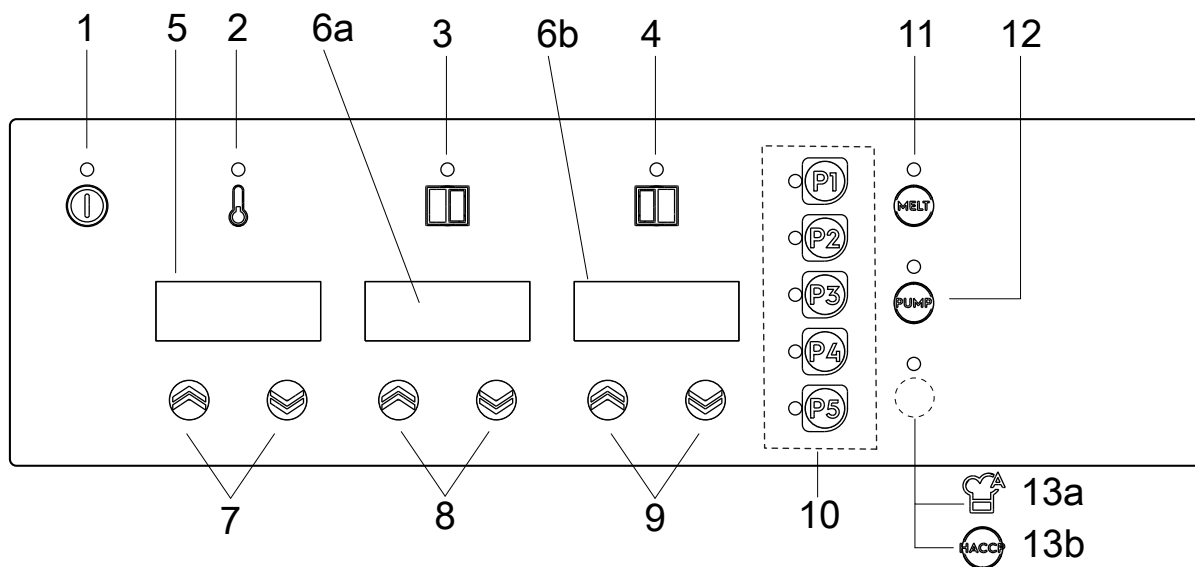
Altaan saa tyhjentää vasta sitten, kun öljy on jäähtynyt.



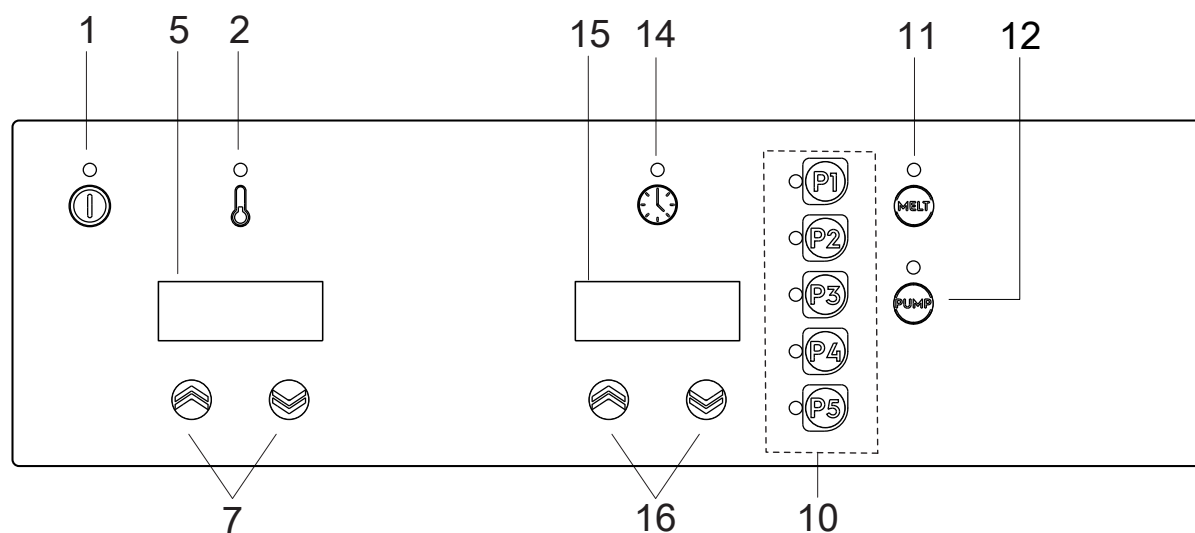
HUOM!

Suurin sallittu täyttömäärä on 4,5 kg käytettäessä tuoreita perunoita ja 3 kg käytettäessä pakasteperunoita.

G.2 Kojelaudat



Kuva 1 Nostojärjestelmällä varustettu malli



Kuva 2 Malli ilman nostojärjestelmää

1. ON/OFF-painike
2. lämpötilan säätöpainike
3. vasemman korin ohjelman käynnistyspainike
4. oikean korin ohjelman käynnistyspainike
5. lämpötilan näyttö (toiminta ja asetus)
6. ohjelma-ajan näyttö (6a = vasen ja 6b = oikea)
7. lämpötilan asetus (ylös/alas)
8. vasemman korin ohjelman ajan asetus (ylös/alas)
9. oikean korin ohjelman ajan asetus (ylös/alas)
10. tallennetut (tai tallennettavat) ohjelmapainikkeet
11. "sulatusjakson" painike
(Off/On: sulatusjakso alkaa käynnistettäessä, jos toimintatermostaatin lukema lämpötila on alle 70 °C)
12. öljyn kiertopumpun on/off -painike (mikäli varusteena)
13. automaattisen kypsennyksen painike (13a) / HACCP-monitoroinnin aika/lämpötiläkäyrä (13b)
14. ajan asetuspainike
15. ajan näyttö
16. ajan asetus (ylös/alas)

G.3 Kypsennystapa

Rasvakeitin sallii kaksi eri kypsennystapaa:

1. Manuaalinen (katso G.5 *Manuaalinen kypsennys*)
2. Automaattinen (katso G.10 *Automaattinen kypsennys* – vain täysin varustettu versio)

G.4 Sähkömallit

Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta:

- Paina käyttöpaneelin painiketta "1".

G.5 Manuaalinen kypsennys

Katso G.2 *Kojelaudat*.

G.5.1 Lämmitys

1. Kytke laite toimintaan painamalla painiketta "1" muutaman sekunnin ajan.
Lämpötilan kohotessa sana "HEAT" vilkkuu näytössä "5" vuorotellen senhetkisen lämpötilan kanssa.
Kun lämpötila lähenee asetettua arvoa ($-15\text{ °C}/-20\text{ °C}$) sana "HEAT" katoaa. Painikkeen "2" merkkivalo palaa punaisena.
Kun asetettu lämpötila on saavutettu, painikkeen "2" merkkivalo muuttuu punaisesta vihreäksi. Nyt laite on käyttövalmis.

G.5.2 Lämpötilan asetus

Täysin varustettu versio

1. Näyttö "5" näyttää asetetun kypsennyslämpötilan.
2. Paina lyhyesti painiketta "2" ja näet muutaman sekunnin ajan altaassa olevan öljyn todellisen lämpötilan.
3. Paina painikkeita "7" arvon lisäämiseksi/vähentämiseksi.
Näytön herkkyys on ± 1 .
Painikkeen "7" pitäminen painettuna muuttaa asetusta nopeammin.
4. Asetuksen jälkeen näyttö "5" vilkkuu 3 sekuntia ja sitten lämpötila tallennetaan.
Jos painikkeen "2" merkkivalo on:
 - PUNAINEN: öljyn lämpötila ei vielä ole saavuttanut asetettua arvoa.
 - VIHREÄ: öljy on saavuttanut asetetun lämpötilan.
Kypsennys voi alkaa.

Perusversio

1. Näyttö "3" näyttää asetetun kypsennyslämpötilan.
2. Paina lyhyesti painiketta "2" ja näet muutaman sekunnin ajan altaassa olevan öljyn todellisen lämpötilan.
3. Paina painikkeita "4" arvon lisäämiseksi/vähentämiseksi.
Näytön herkkyys on ± 1 .
Painikkeen "4" pitäminen painettuna muuttaa asetusta nopeammin.
4. Asetuksen jälkeen näyttö "3" vilkkuu 3 sekuntia ja sitten lämpötila tallennetaan.
Jos painikkeen "2" merkkivalo on:
 - PUNAINEN: öljyn lämpötila ei vielä ole saavuttanut asetettua arvoa.
 - VIHREÄ: öljy on saavuttanut asetetun lämpötilan.
Kypsennys voi alkaa.

G.5.3 Kypsennysajan asettaminen

Täysin varustettu versio

Katso G.2 *Kojelaudat*

1. Näyttö "6a/6b" näyttää asetetun kypsennysajan.
2. Paina painikkeita "8" tai "9" arvon lisäämiseksi/vähentämiseksi.
Näytön herkkyys on $\pm 5\text{ s}$ ja minimiaika on 00:15 s.
Painikkeiden "8" ja "9" pitäminen painettuna muuttaa asetusta nopeammin.
3. Asetuksen jälkeen näyttö "6" vilkkuu muutaman sekunnin ja sitten arvo tallennetaan.

4. Paina painiketta "3" tai "4" vasemman/oikean nostimen laskemisen aloittamiseksi.
Vastaavassa näytössä "6" (vasen tai oikea) alkaa asetetun ajan laskenta.
Kun saavutetaan arvo 00:00, jakso päättyy ja nostin tulee ylös öljystä.
Näytössä näkyy aluksi asetettu arvo.



TÄRKEÄÄ

On suositeltavaa aloittaa paistojakso painamalla painiketta "3" tai "4", koska laite aktivoi välittömästi lämmityselementit kun korit lasketaan.
Näin öljy on lämpimämpää kun kori tulee öljyltaaseen.

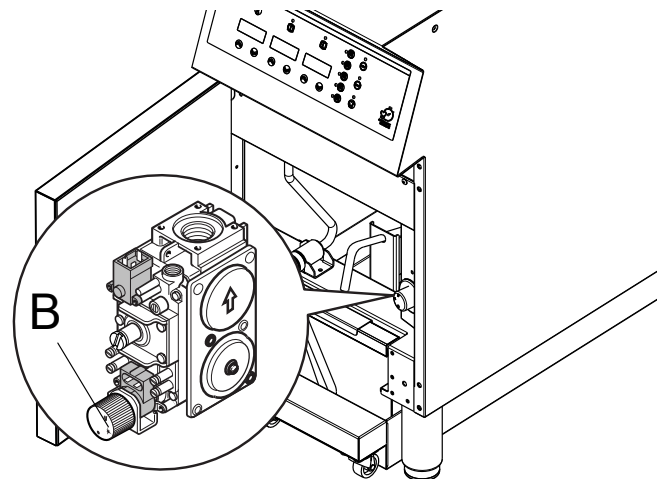
Perusmalli ja öljynsuodatusmalli

- On olemassa yksi näyttö "15" molempien korien kypsennysajan asettamista varten.
- Kypsennysajan asettamisen menettely on sama kuin täysin varustetussa mallissa, mutta kypsennysjakson päättymisen (näytössä näkyy 00:00) ilmaisee erityinen äänimerkki.

G.6 KAASUMALLIT

Kaasun säätönupilla "B" (kaapin sisällä) on seuraavat asennot:

- Sammutettu
- ★ Pilottiliekin sytytys
- 🔥 Polttimen sytytys



G.6.1 Sytyttäminen

1. Paina nuppia "B" ja käännä se asentoon ★.
2. Pidä nuppia "B" painettuna noin 20 sekuntia pilottiliekin sytyttämiseksi.
3. Kun nuppi "B" lasketaan, on varmistettava, että liekki jää palamaan.
Ellei näin käy, toista toimenpide.
4. Kun poltin on sytytetty, käynnistä laite painamalla painiketta "1".



HUOM!

Ellei kipinä toimi, sytytä pilottipoltin seuraavalla tavalla:

1. avaa luukku
2. vie liekki sen luo
3. pidä nuppia "B" painettuna asennossa ★ riittävän pitkään.



VAROITUS

ÄLÄ SULJE LUUKKUA ÄKKIÄ:
luukun äkillinen sulkeminen voi aiheuttaa pilottiliekin sammumisen.

Jos se sammuu, venttiilissä on lukituslaite (katso kappaletta G.7 *Lukitus*).

G.6.2 Sammuttaminen

1. Paina hieman nuppia "B" ja käännä se asennosta ➡

asentoon ★ pilottiliekin pitämiseksi päällä seuraavaa ruoanlaittoa varten.

2. Paina hieman nuppia "B" ja käännä se asentoon ●
laitteen sammuttamiseksi.



TÄRKEÄÄ

Sammuta laite öljy altaassa turvatermostaatin laukeamisen välttämiseksi.

G.7 Lukitus

Venttiilissä on terminen uudelleensyttymisen esto, joka toimii niin kauan kun lämpöpari on lämmin.

Tämä lukituslaite pysyy päällä noin 40 sekuntia, jos pilottiliekin vahingossa sammuu, sallien kerääntyneen kaasun poistumisen hormista ennen uutta kipinää.

Lukituksen pakottaminen johtaa venttiilin vaurioitumiseen eikä valmistajan alkuperäinen takuu kata sitä.

G.8 Sulatus

Sulatus on jakso, joka toimii automaattisesti kun laite kytetään toimintaan.

Se sallii rasvan (joka on huoneenlämmössä kiinteää) sulamisen ja muuttumisen nestemäiseksi. Jakso kestää 20–30 minuuttia lämpötilasta ja sulatettavan rasvan määrästä riippuen. Se päättyy lämpötilassa 70 °C.

Katso G.2 *Kojelaudat*

1. Kytke laite toimintaan painamalla painiketta "1".
2. Jos käyttölämpömittarin mittaama arvo on alle 70 °C, kone käynnistää automaattisesti sulatusjakson.
Painikkeen "2" (LÄMPÖTILA) merkkivalo syttyy PUNAISENA.
Painikkeen "11" (SULATUS) merkkivalo syttyy.
Näytössä "5" näkyvät vuorotellen lämpötila °C ja sana HEATING.

Jos käytetään öljyä eikä rasvaa, sulatus voidaan ohittaa painikkeella "11".

Jos sulatus ohitetaan tai päätetään, kone asettaa automaattisesti öljyn lämpötilan ja kypsennysjakson ajan asetettuihin arvoihin.

G.8.1 Ohjelmointi (kaikki mallit)

Painikkeilla P1–P5 voidaan tallentaa 5 eri kypsennysohjelmaa. Halutusta kypsennyslämpötilasta ja mallista riippuen jokaiseen ohjelmaan on mahdollista tallentaa 1 tai 2 kypsennysaikaa (täysin varustetussa versioissa on kaksi korin aikaa OIK/VAS).

Ohjelman tallentaminen:

1. anna halutut arvot
2. paina yhtä painikkeista P1–P5 kunnes äänimerkki osoittaa tallennuksen.

Tee sama menettely muiden kypsennysohjelmien tallentamiseksi.



HUOM!

Kun laite asennetaan, tallennettuja ohjelmia ei ole. Kun ohjelma tallennetaan, se korvaa kohdassa aikaisemmin olleen ohjelman.

G.8.2 Ohjelmoinnin lukitus

Näppäimistö voidaan lukita ja käytössä ovat vain aikaisemmin tallennetut ohjelmat.

Toiminnon ottaminen käyttöön/poistaminen käytöstä:

Täysin varustettu versio

- Paina painiketta "1" ja pidä sitä painettuna, paina painiketta "4".
Näytössä näkyy sana FAST (Fast Food).
- Laske painike "1", sitten painike "4"
- Paina painiketta "2".
– Jos näyttöön tulee Y (Yes), painikkeet "7", "8" ja "9" on lukittu.
– Jos näyttöön tulee n (no), painikkeet "7", "8" ja "9" toimivat.
- Paina painikkeita "7" parametrin (Y/n) muuttamiseksi.
- Tallenna painikkeella "2".
- Poistu valikosta Fast Food painamalla painiketta "1" tai odota 20 sekuntia.

Perusmalli ja öljynsuodatusmalli

- Sama menettely kuin täysin varustetussa versiossa.
- Paina painikkeita "x" ja "y" päästäksesi valikkoon FAST (Fast Food).

G.8.3 Asetetun ohjelman käyttäminen

Täysin varustettu versio

- Paina ohjelmaa varten jotain painikkeista P1–P5.
Näytöt "5", "6a" ja "6b" näyttävät tallennetut asetukset.
- Aloita kypsennys painamalla painiketta "3" tai "4".

Perusversio

- Paina ohjelmaa varten jotain painikkeista P1–P5.
Näytöt "5" ja "15" näyttävät tallennetut asetukset.
- Aloita kypsennys painamalla painiketta "14".

G.8.4 Öljyn suodattaminen

Laite on varustettu seuraavanlaisilla varusteilla:

- öljyn keräysastia (25 l)
- öljyn keräysastian liikutettava alusta
- metallisuodatin

Näiden varusteiden käyttäminen sallii paistamisen suodattamalla ja siis puhtaammalla öljyllä, näin taataan parempi kypsennystulos ja öljyn pidempi käyttöikä.

Öljyn suodattaminen (Täysin varustettu versio)

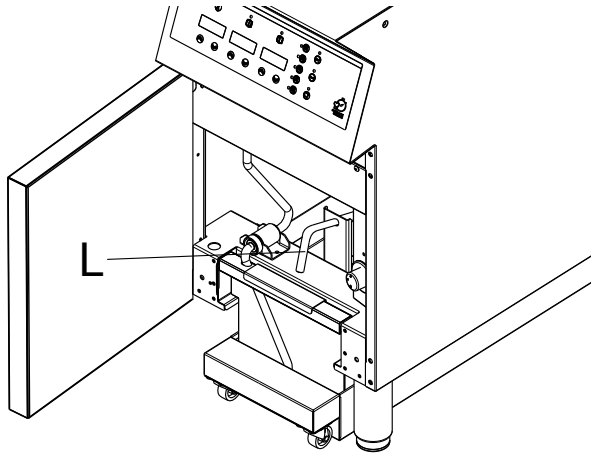
1. Sammuta rasvakeitin painamalla painiketta "1".
Kun laite on sammutettu, näytössä "5" näkyy alaan öljyn lämpötila, jos se on yli 70 °C.
2. Varmista, että alusta, astia ja suodatin ovat oikein tyhjennysaukon alla.



VAROITUS

Oman turvallisuutesi vuoksi tee toimenpide kun öljyn lämpötila on alle 90 °C.

3. Käännä kahvaa "L" hitaasti myötäpäivään tyhjennysshanan avaamiseksi.



4. Ole hyvin varovainen, ettet kosketa kuumaa öljyä. Öljy tyhjenee tyhjennysaukosta nopeasti. Polyesteriverkkosuodatin takaa öljyn hyvän mekaanisen puhdistuksen.
5. Käännä kahvaa "L" vastapäivään tyhjennysshanan sulkemiseksi.

G.8.5 Automaattinen öljyn kierto (Täysin varustettu versio)

Öljyn automaattista suodatusta ja kiertoa varten on olemassa hammaspyöräpumppu.

1. Sammuta rasvakeitin painamalla painiketta "1".
2. Käännä kahvaa "L" hitaasti myötäpäivään tyhjennysshanan avaamiseksi (katso kuvaa alla).
3. Kun öljy on tyhjennetty, käännä kahvaa "L" vastapäivään hanan sulkemiseksi.
4. Paina painiketta "12" (PUMPPU) öljyn pumppaamisen aloittamiseksi keräysastiasta altaaseen. Näytössä "6a" näkyy viesti "Hot" ja näytössä "6b" viesti "Oil", jotta huomioidaan öljyn lämpötila.
5. Odota noin 4 minuuttia, jotta astia tyhjenee kokonaan. Aika riippuu öljyn lämpötilasta. Mitä alhaisempi lämpötila, sitä pidemmän ajan pumppaaminen vaatii.
6. Paina taas painiketta "12" pumppauksen lopettamiseksi.
7. Rasvakeittimen ollessa toiminnassa paina lyhyesti painiketta "12" (PUMPPU). Näytössä "5" näkyy muutaman sekunnin ajan aika pumpun viimeisestä käynnistämisestä.



HUOM!
Kun painiketta "1" on painettu laitteen sammuttamiseksi tai on käytetty pääkytkintä, pumppu on pois käytöstä 5 minuuttia ja tänä aikana painettaessa painiketta "12" näkyy vain jäljellä oleva aika 10 sekunnin ajan.

G.9 HACCP-toiminnot (Täysin varustettu versio)

G.9.1 H.A.C.C.P. Tuki

Tämä rasvakeitin voi auttaa käyttäjää kypsennysjakson HACCP-monitoroinnissa (Hazard Analysis and Critical Control Point) alkaen kokon turvallisena pitämästä asetetusta "jaksosta" raportointiin ja asetetusta jaksosta poikkeavien tapahtumien/tilanteiden tallentamiseen.

Katso G.2 Kojelaudat

- Laitte voi tallentaa enintään viisi HACCP-tyyppin ohjelmaa viiden koneen normaali-tilassa tallentaman ohjelman lisäksi.
- Kun rasvakeitin on HACCP-valvonnassa, painikkeen "13" merkkivalo syttyy eikä käytössä olevan ohjelman asetuksia voi muuttaa. HACCP-ohjelman suorituksen aikana HACCP-tuki varmistaa, että öljyn lämpötila on aina HACCP-vastaavan asettaman minimitaso yläpuolella.

G.9.2 Epätavallisen tapahtuman ilmaisu ja tallennus

Kun jakso on HACCP-valvonnassa, jos öljyn lämpötila laskee asetetun minimiarvon alapuolelle,

- näyttö "5" vilkkuu osoittaen, että kriittinen lämpötila on saavutettu.
- Kuuluu äänimerkki.

Jos paistojakso päättyy ilman ulkopuolisia toimenpiteitä, epätavallinen tapahtuma tallennetaan muistiin.

G.9.3 HACCP-valikko: tallennettujen epätavallisten tapahtumien haku, näyttö ja poistaminen

Tallennettujen epätavallisten tapahtumien hakemiseen voidaan käyttää koneen käyttöpaneelia.

Rasvakeittimessä on valmius (käyttöpaneelin takana) valinnaisen tulostimen liittämistä varten F881532.



HUOM!

Valikkoon siirtyminen poistaa käytöstä keittimen lämmitystoiminnot.

Valikkoon siirtyminen:

1. Kytke laite toimintaan.
2. Paina 3 sekunnin kuluessa käynnistämisestä painiketta "13" ja pidä sitä painettuna, kunnes äänimerkki osoittaa, että on päästy HACCP-valikkoon. Sana "HACCP" tulee näyttöön "5".



TÄRKEÄÄ

Ellet tee mitään 20 sekunnin kuluessa, laite poistuu HACCP-tavasta.

3. Paina painikkeita "7":
Viestit "PrG", "HIST", "Prn", "dAtE" ja "ErS" tulevat näyttöön peräkkäin.
4. Paina painiketta "2" päästäksesi valikkoihin, jotka näkyvät näytössä "5".
Näyttöön "5" tulevat toiminnot ja viestit ovat:

Prg	HACCP-reseptin ohjelmointi
HIST	epätavallisten tapahtumien tallennushistoriaan pääsy
Prn	valinnaisen tulostimen hallinta
ErS	tallennushistorian poisto
dAtE	sisäinen kello, päivän/ajan asetus

- Valikko "PRG" (PROGRAM) aktivoi HACCP-ohjelman ohjelmointitavan.
On mahdollista tallentaa enintään viisi eri ohjelmaa: kun raja saavutetaan, seuraavat tallennukset päällekirjoittavat edelliset.
- Valikko "HIST" (HISTORY) aktivoi tallennettujen epätavallisten tapahtumien haun ja näytön.
On mahdollista tallentaa yli 1000 tapahtumaa, mutta jos muisti kuitenkin täyttyy ennen sen tyhjentämistä, uudet tapahtumat poistavat vanhemmat tiedot.
- Valikko "Prn" (PRINTER) aktivoi valinnaisen tulostimen hallinnan.
- Historian poistotoimintoihin päästään valikosta "ErS" (ERASE).
- Valikkoa "dAtE" (DATE) käytetään sisäisen kellon päivämäärän ja ajan asettamiseen.



TÄRKEÄÄ

Päivämäärän ja ajan muuttamista varten historiatiedoston tulee olla tyhjä.

Muisti tyhjennetään seuraavalla tavalla:

- Siirry valikkoon ERASE.
- Paina kerran painiketta "MELT" (näyttöön "5" tulee "all?").
- Paina painiketta "2" (näyttöön "5" tulee "uait").



TÄRKEÄÄ

Uuden tiedon lisäämiseksi pysy HACCP-valikossa, muuten menettely täytyy toistaa (katso kappaletta *Valikkoon siirtyminen*.)

G.9.4 HACCP-ohjelman tallentaminen

HACCP-ohjelman tallentamista varten laitteen päivämäärä ja kellonaika täytyy asettaa.

1. Siirry HACCP-valikkoon (katso kappaletta HACCP-valikko: tallennettujen epätavallisten tapahtumien haku, näyttö ja poistaminen).
2. Paina painiketta "2" uudelleen, kun näyttöön tulee "dAtE". Näytöissä näkyy järjestyksessä: vuosi, kuukausi, päivä, tunnit, minuutit (tunnit arvoina 00–23, minuutit 00–59).
3. Aseta päivämäärä ja aika painamalla painikkeita "7", "8" ja "9".
Jokainen näyttö vilkkuu viisi sekuntia ennen annetun tiedon tallentamista.

Kun päivämäärä on asetettu, voidaan tallentaa HACCP-ohjelma:

1. Siirry HACCP-valikkoon (katso kappaletta G.9.3 HACCP-valikko: tallennettujen epätavallisten tapahtumien haku, näyttö ja poistaminen).
2. Kun näkyy "PrG", paina painiketta "2" uudelleen. Näytössä "5" näkyy viesti "tSEt" (öljyn lämpötila). Näytössä "6" näkyy vasemmalla viesti "tmin" (minimilämpötila) ja oikealla "timE" (jakson aika, vain yksi molemmille nostimille, koska paisto-ohjelma on yksi).
3. Paina painikkeita "7" ja aseta lämpötila "tSEt".



HUOM!

Lämpötila ei voi olla alle 130 °C.

4. Paina painikkeita "8" ja aseta lämpötila "tmin".



HUOM!

Lämpötila ei voi olla alle 120 °C.

5. Paina painikkeita "9" ja aseta aika "timE".



HUOM!

Aika ei voi olla alle 15 sekuntia.

6. Paina jotain painikkeista "10" reseptin tallentamiseksi, kunnes kuulet äänimerkin.
On suositeltavaa kirjoittaa ylös ohjelmat, jotka on asetettu painikkeille "p1"... "p5" sekä tallentamispäivä.
7. Poistu valikosta painamalla painiketta "13".

G.9.5 HACCP-valvonnan aktivointi

HACCP:n valvoman paistojakson aloittaminen:

1. Paina kerran painiketta "13" (HACCP):
merkkivalo syttyy PUNAISENA
Paina painiketta "10" hakeaksesi aikaisemmin tallennetun HACCP-ohjelman ("p1"... "p5").
Näytöissä näkyvät vastaavat asetukset.
2. Tästä lähtien ainoat sallitut toimenpiteet ovat:
 - jakson aktivoiminen (painikkeet "3" ja "4")
 - HACCP-valvonnan peruuttaminen (painike "13")
 - rasvakeittimen sammuttaminen (painike "1").

Kaikki muut toiminnot palaavat käyttöön vain kun tapahtuu HACCP-hälytys tai HACCP poistetaan käytöstä.

G.9.6 HACCP-hälytys

Kun ilmenee olosuhteita, jotka voivat käynnistää HACCP-hälytyksen, on mahdollista toimia kahdella eri tavalla:

- Lisätä toiminnassa olevan kypsennysjakson aikaa.
- Poistaa käytöstä HACCP-valvonta.

Ellei kumpaakaan näistä toimenpiteistä tehdä, tapahtuma tallennetaan seuraavien tietojen kera:

- vuosi, kuukausi ja päivä
- tapahtuman tallennuksen tunti ja minuutit.

- asetettu paisto-ohjelma (1–5)
- asetettu lämpötila
- saavutettu minimilämpötila



HUOM!

Tämä on arvo, joka kuvaa epätavallista tapahtumaa.

G.9.7 Epätavallisten tapahtumien historiatietojen näyttö

1. Siirry HACCP-valikkoon (katso kappaletta G.9.3 HACCP-valikko: tallennettujen epätavallisten tapahtumien haku, näyttö ja poistaminen).
2. Valitse "HIS" painamalla uudelleen painiketta "2": senhetkinen vuosi, kuukausi ja päivä tulevat näyttöihin "5" ja "6".
3. Painamalla painikkeita "7" ja "8" valitse näytettävä vuosi, kuukausi ja päivä.
4. Vahvista valinta painamalla painiketta "2".
Näytössä "5" näkyvät monitoroinnin alkamisajan tunnit ja minuutit.
Merkkivalo syttyy tallennettuun tapahtumaan liittyvän ohjelmapainikkeen alla "P1"... "P5".
5. Selaa painikkeilla "7" tapahtuman tunteja/minuutteja näytössä "5" ja asetettuja lämpötiloja näytössä "6".
Oikeassa näytössä "6" näkyvät vuorotellen asetettu minimilämpötila, saavutettu lämpötila ja/tai asetettu kypsennysaika ja jäljellä oleva kypsennysaika.
Lopuksi näkyy monitorointiajan päättyminen.
6. Poistu valikosta painamalla painiketta "13" (HACCP).

G.9.8 Epätavallisten tapahtumien historiatietojen tulostaminen

Valikko "Prn" aktivoituu kun valinnainen tulostin liitetään (F881532):

1. Siirry HACCP-valikkoon (katso kappaletta G.9.3 HACCP-valikko: tallennettujen epätavallisten tapahtumien haku, näyttö ja poistaminen).
2. Valitse "Prn" painamalla uudelleen painiketta "2".
3. Valitse vuosi/kuukausi/päivä kuten historiatietoja näytetäessä ja vahvista taas painikkeella "2":
Valitun vuoden, kuukauden, päivän tietojen tulostaminen on aktivoitu.

Tulosteessa ovat tallennetut ja muistissa olevat epätavalliset tapahtumat seuraavalla tavalla:

- Vuosi/kuukausi/päivä (y m d)
- HACCP-monitoroinnin alkamis-/päättymisaika (Hi=hh:mm - Hf=hh:mm)
- Ohjelman numero (PRG No...)
- Asetettu lämpötila (TSET = X°C)
- Asetettu minimilämpötila (TMI = X°C)
- Todellinen tallennettu minimilämpötila (TME = X°C)



HUOM!

1. Voit tulostaa koko tiedoston painamalla painiketta "11" (SULATUS).
Näytössä näkyy sana ALL.
2. Paina sitten painiketta "2".
3. Poistu valikosta painamalla painiketta "13".

G.9.9 Tietojen poistaminen muistista



HUOM!

Kun muisti on täynnä, seuraavat tallennukset päällekirjoittavat vanhemmat aikajärjestyksessä.

Tietojen poistaminen manuaalisesti:

1. Siirry HACCP-valikkoon (katso kappaletta G.9.3 HACCP-valikko: tallennettujen epätavallisten tapahtumien haku, näyttö ja poistaminen).
2. Paina painiketta "2" ja valitse "ErS".
3. Valitse päivämäärä kuten kappaleessa

Epätavallisten tapahtumien historiatietojen tulostaminen

).

- Poista valitun päivän tiedot painamalla painiketta "2".



HUOM!
Painamalla painiketta "11" (SULATUS) poistetaan koko tiedosto.

Hälytysviestit

E1_:	lämpötila-anturi ei toimi (oikosulku)
E2_:	1. lämpötila-anturi ei toimi (irti) 2. lämmityselementti ei toimi
Eh_:	öljyn korkea lämpötila

G.10 Automaattinen kypsennys

Automaattinen kypsennystoiminto mahdollistaa jopa 5 eri ruokatyyppin automaattisen paistamisen.

Laite määrittää ja tallentaa muistiin esiasetetun määrän ja ruokatyyppin (esim. ranskalaiset) vaatiman tehon.

Näin seuraavalla kerralla riittää, että haetaan tallennettu ohjelma ja laite paistaa automaattisesti ilman että jakson aika täytyy asettaa.

G.10.1 Itseoppiminen



HUOM!
Toimintoon "automaattinen kypsennys" päästään poistamalla ensin käytöstä toiminto "sulatus" (se aktivoituu kun laite kytketään toimintaan). Jos toiminto "sulatus" on aktiivinen, painikkeet "8" ja "9" eivät toimi ja vastaava merkkivalo ei vilku.



HUOM!
Oletusarvona laitteessa ei ole yhtään tallennettua ohjelmaa.
Jokainen seuraava ohjelman tallentaminen päällekirjoittaa aikaisemmin tallennetun ohjelman.
Lämpötilan oletusarvo on 180°C

Uusi kypsennysjakso toiminnolla "itseoppiminen" tallennetaan seuraavalla tavalla:

Katso G.2 Kojelaudat

- Kytke laite toimintaan painamalla painiketta "1" muutaman sekunnin ajan.
- Paina painiketta "11" toiminnon "sulatus" poistamiseksi käytöstä.
- Paina painiketta "13" siirtyäksesi tapaan "automaattinen kypsennys".
- Paina painiketta "13" uudelleen 5 sekunnin ajan päästäksesi toimintoon "itseoppiminen".
- Täytä vasen kori ruoalla, jota varten haluat asettaa kypsennyksen.
- Paina painiketta "7" ja aseta haluttu lämpötila.
- Odota, että lämpötila saavuttaa asetetun arvon. Painikkeen "2" merkkivalo muuttuu punaisesta vihreäksi. Painikkeen "3" keltainen merkkivalo vilkkuu osoittaen, että laite on valmis aloittamaan uuden itseoppimisjakson.

- Aloita itseoppimisjakso painamalla painiketta "3" ja kori alkaa laskeutua ja lämmityselementit aktivoituvat. Vilkkuva sana "AUTO" tulee oikeaan näyttöön "6b".
- Kun ihanteellinen kypsennys on saavutettu, päättää jakso painamalla uudelleen painiketta "3" ja kori nousee.
- Paina muutaman sekunnin ajan yhtä viidestä painikkeesta "10" tallentaaksesi juuri päättyneen itseoppimisjakson.



HUOM!
Viiden painikkeen "10" merkkivalo vilkkuu, kunnes ohjelma on tallennettu.

Kun toimenpide on tehty, laite poistuu automaattisesti toiminnosta "itseoppiminen".

Tallennettu ohjelma on käytettävissä kypsennykseen.



HUOM!
Pitkien odotusaikojen välttämiseksi on suositeltavaa tallentaa ohjelmat lämpötilan kohoamisjärjestyksessä.

G.10.2 Kypsennys

- Kytke laite toimintaan painamalla painiketta "1".
- Paina painiketta "11" toiminnon "sulatus" poistamiseksi käytöstä.
- Paina painiketta "13" siirtyäksesi toimintoon "automaattinen kypsennys".
- Täytä yksi tai molemmat korit paistettavalla ruoalla.
- Paina yhtä viidestä painikkeesta "10" tallennetun ohjelman valitsemiseksi korissa olevan ruoan tyyppiä varten.
- Aloita kypsennysjakso painamalla painikkeita "3" ja "4". Vastaava keltainen, vilkkuva merkkivalo jää palamaan. Kypsennyksen aikana näytöissä "6a" ja "6b" näkyy haettu ohjelma. Ohjelman vierellä oleva vilkkuva piste osoittaa, että se on käynnissä.
Kun laskenta saavuttaa 30 sekuntia ennen ajan päättymistä, ajan arvo näytössä alkaa vilkkua.
Jakson päättyessä näyttöön tulee "END" ja kuuluu äänimerkki. Molemmat korit nousevat automaattisesti.
- Paina painiketta "13" poistuaksesi toiminnosta "automaattinen kypsennys".



HUOM!
Yhden korin kypsennysjakson aikana on mahdollista milloin tahansa aloittaa toinen jakso toisella korilla (sama ruokatyyppi).
Jaksot päättyvät eri aikoina.



HUOM!
Kun ohjelma on käynnissä, toiminnosta "automaattinen kypsennys" ei voi poistua.



HUOM!
On mahdollista keskeyttää automaattinen kypsennys milloin tahansa painamalla lyhyesti painikkeita "3" ja "4", korit nousevat automaattisesti.



HUOM!
Kun laite kytketään pois toiminnasta, korit laskeutuvat.

H KONEEN PUHDISTUS JA HUOLTO



VAROITUS

Katso "VAROITUS ja turvallisuustiedot".



TÄRKEÄÄ

Takuu ei kata huonosta tai puutteellisesta huollosta johtuvia ongelmia, jotka on kuvattu jäljempänä.

H.1 Tavallinen huolto

H.1.1 Huoltotiedot

Omistajan ja/tai laitteen käyttäjän on suoritettava seuraavassa mainitut huoltotyöt.



VAROITUS

Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään puhdistus- tai huoltotyön aloittamista.

H.1.2 Laitteen ja varusteiden puhdistaminen

Puhdista kaikki sisäosat ja varusteet ennen käyttöä haalealla vedellä ja neutraalilla pesuaineella tai tuotteilla, joiden biohajoavuus on yli 90 % (se auttaa välttämään ympäristön saastumista), huuhtelee ja kuivaa huolella.



VARO

Älä käytä pesuun liuotinpohjaisia pesuaineita (trikloorieteeni tms.) tai hankausjauheita.

H.1.3 Ulkopinnat

SATINOIDUT TERÄSPINNAT (joka päivä)

- Puhdista kaikki teräspinnat, lika lähtee helposti ja vaivatta, kun se poistetaan heti.
- Poista lika, rasva ja ruoanjäänteet teräspinoilta alhaisessa lämpötilassa saippuavedellä, pesuaineella tai ilman, ja liinalla tai sienellä.
Kuivaa kaikki pinnat huolellisesti pesun päätyttyä.
- Pyyhi kiinnitarttunut lika, rasva tai ruoan jäänteet liinalla tai sienellä satinoinnin suuntaan huuhtellen usein:
Pyörivillä liikkeillä hankaaminen yhdessä liinan/sienen likahiukkasten kanssa voi vahingoittaa teräksen pinnan satinoitintia.
- Metalliesineet voivat pilata teräspinnan tai vahingoittaa sitä. Vioittuneet pinnat likaantuvat ja syöpyvät helpommin.
- Korjauta satinointi tarvittaessa.

KUUMUUDEN TUMMENTAMAT PINNAT (tarvittaessa)

- Korkealle lämpötilalle altistuminen voi aiheuttaa tummien alueiden muodostumista.
Ne eivät ole vikoja ja ne voidaan välttää noudattamalla edellisen kappaleen ohjeita.

H.1.4 Muut pinnat

Lämmitetyt altaat/astiat (joka päivä)

- Puhdista laitteen altaat tai astiat kiehumispisteessä olevalla vedellä, johon voi lisätä soodaa (poistaa rasvan).
- Käytä luettelossa mainittuja varusteita (lisävarusteita tai toimitettuja) ruoanjäänteiden tai pinttyneen lian poistamiseen.



VAROITUS

Sähkökäyttöisissä laitteissa on tarkkaan vältettävä veden joutumista kosketuksiin sähköosien kanssa. Se voi aiheuttaa oikosulun ja dispersiota ja johtaa laitteen turvalaitteiden laukeamiseen.

H.2 Lyhyt vianmääritysopas (kaasumallit)

Toimintahäiriö	Mahdolliset syyt	Toimenpiteet
Pilottipoltin ei syty	- Sytytin ei ole kunnolla paikallaan tai kunnolla liitetty. - Sähköinen sytytin tai sytyttimen johto on vaurioitunut. - Kaasuputkien paine riittämätön. - Suutin tukossa. - Kaasuventtiili on vaurioitunut.	- Kutsu huolto. - Sytytä pilottiliekki ulkopuolisella liekillä/Ota yhteys huoltoon - Tarkista kaasuliitos ja kaasun syöttö - Kutsu huolto. - Kutsu huolto.

Keräysaltaat ja laatikot (useamman kerran päivässä)

- Poista rasva, öljy, ruoanjäänteet yms. niiden keräämiseen tarkoitetuista altaista, laatikoista tai muista astioista. Puhdista astiat aina päivän päätyttyä.
- Tyhjennä astiat laitteen käytön aikana, kun ne alkavat täyttyä.

H.1.5 Suodattimet

Öljyn suodattimien käyttäminen pidentää sen käyttöikää ja takaa paremman kypsennyksen, jos sitä käytetään uudelleen.

Puhdistaminen (ei koske kertakäyttöisiä suodattimia)

- ota suodatin paikaltaan,
- jos suodatin on rasvainen, pese se rasvaa poistavalla pesuaineella,
- huuhtelee ja kuivaa
- ja aseta suodatin sitten koteloonsa.

Vaihda suodatin, kun se on käynyt huonokuntoiseksi.

H.1.6 Käyttämättäoloajat

Mikäli tuote on pitkän aikaa käyttämättä, noudata seuraavia ohjeita:

- Sulje ennen tuotetta olevat venttiilit tai pääkytkimet.
- Hankaa kaikkia ruostumattomasta teräksestä valmistettuja pintoja voimakkaasti vaseliiniöljyyn kastetulla liinalla niin että pinnoille muodostuu suojaava kalvo.
- Tuuleta tilaa säännöllisesti.
- Tarkista laite ennen kuin otat sen taas käyttöön.
- Sähkölämmitteiset mallit: kytke laite toimintaan minimilämmöllä ainakin 45 minuutin ajaksi. Näin lämmityselementteihin kerääntynyt kosteus haihtuu eikä vahingoita elementtejä.

H.1.7 Sisäosat (kerran vuodessa)



TÄRKEÄÄ

Toimenpiteet saa suorittaa vain pätevä henkilökunta.

- Tarkista sisäosien kunto.
- Poista laitteiston sisälle mahdollisesti kertynyt lika.
- Tarkista ja puhdista tyhjennysjärjestelmä.
- Ensimmäisen käyttökuukauden jälkeen on suositeltavaa puhdistaa nostojärjestelmä ja rasvata se uudelleen (ruuvi ja mutteri) mahdollisten jäänteiden poistamiseksi.
Voitele sitten nostojärjestelmä ainakin kerran vuodessa tai tarvittaessa.



TÄRKEÄÄ

Erityisolosuhteissa (esim. laitteen intensiivinen käyttö, suolainen ympäristö jne.) yllä kuvattu puhdistus on tehtävä useammin.

Pilottileikki sammuu kun sytytysnappi lasketaan	- Lämpöpari on huonosti liitetty tai turvatermostaatin johdot ovat irti. - Pilottileikki ei lämmitä lämpöparia riittävästi. - Turvatermostaatti lauennut tai vikatilassa.	- Kutsu huolto. - Kutsu huolto. - Kutsu huolto.
Pilottileikki palaa, mutta pääpoltin ei syty	- Käyttötermostaattia ei syötetä. - Käyttötermostaatin johdot irti. - Kaasuputkien paine riittämätön. - Suutin tukossa. - Kaasuventtiili on vaurioitunut. - Käyttötermostaatti on vaurioitunut.	- Kutsu huolto. - Kutsu huolto. - Noudata sytytysmenettelyä ja muista painaa sytytysnappia - Kutsu huolto. - Kutsu huolto. - Kutsu huolto.
Ongelma lämpötilan asetuksessa	- Öljyn kunto heikentynyt - Allas puhdistettu huonosti - Termostaatin tuntoelin on vaurioitunut. - Termostaatti viallinen.	- Jos öljyn kunto on heikentynyt, vaihda se - Jos allas on likainen, puhdista se erityisesti tuntoelimen ympäriltä. - Kutsu huolto. - Kutsu huolto.

H.3 Varoitusten koodit

Nro vihreä merkkivalo	Varoitus	Toimenpiteet
E1	Lämpötila-anturin oikosulku	Ota yhteys huoltoon
E2	Lämpötila-anturin piiri auki. Tämä hälytys voi tapahtua kun öljyn lämpötila ei kohoa viiveaikana parametrilla "t_Lt"	
E_UI (Kuuluu äänimerkki)	24 V syöttöongelma käyttöliittymään / litteä johto elektroniikkakorttien välillä on vahingoittunut tai yhteys ei ole jatkuva / emokortti ja käyttäjäkortti eivät kommunikoi (jos kortti vaihdetaan, on ehkä vaihdettava molemmat: käyttäjä/emo)	
Eh	Lämpötila noussut yli parametrin "A_ol" antaman kynnyksen (öljyn maksimilämpötila)	Kytke pois toiminnasta ja takaisin toimintaan, jos ongelma toistuu ota yhteys huoltoon
E_HI	Kortin korkea lämpötila Jos elektroniikkakortin lämpötila on yli 70°C	Kytke pois toiminnasta ja takaisin toimintaan, jos ongelma toistuu ota yhteys huoltoon
E_E	Hälytys peruttu	Kytke pois toiminnasta ja takaisin toimintaan, jos ongelma toistuu ota yhteys huoltoon



HUOM!

Jos ota yhteyttä huoltoon, muista mainita:

- häiriön laatu
- laitteen valmistuskoodi
- Ser. No. (laitteen sarjanumero).

H.4 Korjaaminen ja erikoishuolto



HUOM!

Korjaukset ja erikoishuoltotoimet suorittaa pätevä, valtuutettu henkilökunta. Huolto-oppaan voi pyytää valmistajalta.

H.5 Huoltovälit

Kaikki huoltoa vaativat osat ovat saavutettavissa laitteen etu- tai takapaneelin kautta.

Tarkastus- ja huoltovälit riippuvat koneen käyttöolosuhteista ja ympäristöolosuhteista (pöly, kosteus jne.), joten täsmällisiä aikavälejä ei voida määrittää.

Suosittelavaa on kuitenkin huoltaa kone huolellisesti ja säännöllisesti huoltoseisokkien minimoimiseksi.

Koneen jatkuvan tehokkaan toiminnan varmistamiseksi on suositeltavaa noudattaa alla olevan taulukon mukaisia aikavälejä:



TÄRKEÄÄ

Koneen huollon, tarkistukset ja yleishuollon saa tehdä vain pätevä teknikko tai huoltopalvelu, ja työn aikana tulee käyttää kaikkia soveltuvia henkilönsuojaimia (turvajalkineita ja käsineitä), työkaluja ja apuvälineitä. Sähkötoita saa tehdä ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja tai huoltopalvelu.

Huolto, tarkastukset ja puhdistus	Aikaväli	Vastuu
Tavallinen puhdistus • koneen ja sitä ympäröivän alueen yleispuhdistus.	Päivittäin	Käyttäjä
Mekaaniset suojukset • kunnon tarkastus; koneessa ei saa olla vääntyneitä osia, löystymisiä tai puuttuvia osia.	Vuosittain	Huoltopalvelu

Huolto, tarkastukset ja puhdistus	Aikaväli	Vastuu
Tarkastus mekaanisen osan tarkastus, koneessa ei saa olla rikkoutuneita tai vääntyneitä osia. Tarkasta ruuvien kireys ja varoitusten, tarrojen ja kuvakkeiden kunto, tarvittaessa ne täytyy vaihtaa.	Vuosittain	Huoltopalvelu
Koneen rakenne koneen tärkeimpien pulttien kiristys (ruuvit, kiinnitysjärjestelmät jne.).	Vuosittain	Huoltopalvelu
Turvamerkinnot turvamerkintöjen luettavuuden ja kunnan tarkastus.	Vuosittain	Huoltopalvelu
Sähkötaulu kaikkien sähkötaulun sisälle asennettujen komponenttien kunnan tarkastus. Tarkista sähkötaulun ja koneen osien välinen kaapelointi.	Vuosittain	Huoltopalvelu
Virtajohto ja pistokkeen pistorasia tarkista virtajohto ja pistoke (tarvittaessa vaihda).	Vuosittain	Huoltopalvelu
Ennakkohuolto poista laitteiston sisälle mahdollisesti kertynyt lika.	6 kk välein ¹	Huoltopalvelu
Tarkastus tarkista sisäosien kunto.	6 kk välein ¹	Huoltopalvelu
Tarkastus tarkista ja puhdista poistojärjestelmä.	6 kk välein ¹	Huoltopalvelu
Koneen yleinen tarkastus tarkista kaikki osat, sähkölaitteistot, syöpyminen, putkistot...	10 vuoden välein ²	Huoltopalvelu

- Erytisolosuhteissa (esim. laitteen intensiivinen käyttö, suolainen ympäristö jne.) ennakkohuolto on tehtävä useammin.
- Kone on suunniteltu ja valmistettu kestäväksi noin 10 vuotta. Tämän ajan kuluttua (koneen käyttöönnotosta) on tehtävä koneen yleishuolto. Alla on joitakin esimerkkejä vaadituista tarkastuksista.

- Mahdollisesti hapettuneiden sähkökomponenttien ja osien tarkastus, vaihda ne tarvittaessa ja palauta niiden alkuperäiset tilat.
- Rakenteen ja erityisesti hitsausten tarkastus.
- Pulttien ja ruuvien tarkastus ja vaihto. Osien löystymisen tarkastus.
- Sähkö- ja elektroniikkajärjestelmän tarkastus.
- Turvallisuuden toiminnan tarkastus.
- Turvallisuuden ja suojusten yleiskunnon tarkastus.



HUOM!

On suositeltavaa solmia huoltopalvelun kanssa sopimus koneen ennakoivaa ja säännöllistä kunnossapitoa varten.

Käytöstä poistaminen

- Kaikki purkamistoimenpiteet on tehtävä kone kytkettynä pois toiminnasta ja jäähtyneenä ja sähkönsyöttö katkaistuna.
- Koneen sähkötoimia saa tehdä vain ammattitaitoinen sähköasentaja virta katkaistuna.
- Toimenpiteitä tehtäessä on pakollista käyttää työhaalaria, turvajalkineita ja käsineitä.
- Eri osien käytöstä poistamisen ja siirtämisen aikana osia on pidettävä mahdollisimman lähellä lattiatasoa.

H.6 Huollon yhteystiedot (vain Australia)

Huolto ja varaosat, ota yhteys:

- Electrolux – Tom Stoddart Pty Ltd – 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 – puh. 1-300-307-289

- Zanussi – Electrolux Professional Australia Pty Ltd – 5–7 Keith Campbell Court – Scoresby, 3179 – puh. 03-9765-8444
- Diamond – Semak Food Service Equipment – 18, 87–91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 – puh. 03-9796-4583

I KONEEN KÄYTÖSTÄPOISTO JA ROMUTUS



VAROITUS

Katso “VAROITUS ja turvallisuustiedot”

I.1 Hävitettävien materiaalien varastointi

Kun laite on käyttöikänsä lopussa, omistajan tulee huolehtia sen asianmukaisesta hävittämisestä.

Mallista riippuen ovet tulee irrottaa paikaltaan ennen laitteen toimittamista jätehuoltoon.

ERIKOISJÄTTEET voidaan varastoida tilapäisesti ennen lopullista käsittelyä ja/tai jätteiden keruuta. Aina on kuitenkin noudatettava kunkin maan ympäristönsuojelumääräyksiä.

I.2 Koneen purkamiseen liittyvät toimenpiteet

Ennen koneen lopullista käytöstäpoistoa on suositeltavaa tarkistaa sen kunto huolellisesti ja arvioida, onko rakenteessa kohtia, joihin voi jätehuollon käsittelyn aikana tulla rakennevaurioita tai muita vikoja.

Koneen osat on hävitettävä lajitellen ne asianmukaisesti (esimerkiksi metallit, öljyt, rasvat, muovit, kumit jne. erikseen).

Eri maiden lainsäädäntö vaihtelee laitteen käytöstäpoistoa koskeissa asioissa. Tämän vuoksi neuvomme noudattamaan sen maan lakeja ja määräyksiä, jossa käytöstäpoisto tapahtuu. Yleensä käytöstä poistetut laitteistot toimitetaan erityisiin talteenotto- tai jätehuoltokeskuksiin.

Kone puretaan osiin ja sen osat ryhmitellään niiden kemiallisen koostumuksen mukaisesti. Kompressorin sisältää voiteluöljyä ja kylmäainetta, jotka voidaan ottaa talteen ja käyttää uudelleen. Monet jääkaapin osat voi viedä keräyspisteiden erikoisjätteiden säiliöihin.



Laitteeseen kiinnitetty merkki osoittaa, että laitetta ei saa pitää kotitalousjätteenä, vaan että se on hävitettävä asianmukaisesti kaikkien ympäristöön ja ihmisiin kohdistuvien haittojen estämiseksi. Tuotteen kierrätystä koskevia ohjeita on saatavilla laitteen myyntiedustajalta tai jälleenmyyjältä, paikallisesta huoltoliikkeestä tai jätehuoltokeskuksesta.



HUOM!

Kun kone poistetaan käytöstä lopullisesti, kaikki merkinnät, tämä käsikirja ja muut laitetta koskevat asiakirjat on tuhottava.

J LIITTEET

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Testaus ja tarkastusraportit• Kytchentäkaavio | <ul style="list-style-type: none">• Asennuskaavio• Vaatimustenmukaisuusvakuutus |
|--|--|

