02/2015

Mod: G99/4BA2-N

Production code: BG4S8 (G4S8)

Diamond
catering equipment

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

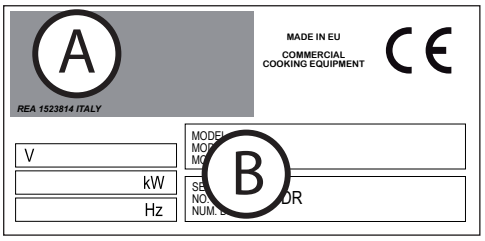
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD:	N° 177306
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA:	2015 Rev. 5 - 02/2015
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL:	GAS - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUW-JAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR:	2015
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSERKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

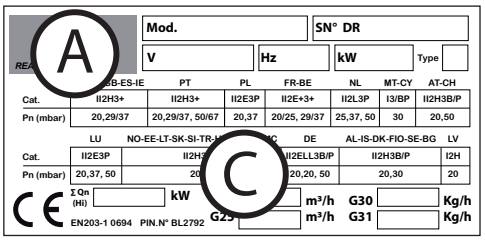
Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt.

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkare Adress.

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning.





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

	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива ло газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidligere-90/396/CEE) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungs-richtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/EC ло низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2006/95/CE Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Directiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/EC ло электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2004/108/CE EMC direktivet 2004/108/EC	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрическоого и электронного оборудованиЯ Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2 EN 203-3	EN 62233:2008; EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)

KJØKKEN - SOLID TOPP
INTRUKSJONSHÅNDBOK

NO

G2S77/8/98/9
G4S77/8/98/9/948
G4S77P/928P
G6S77/8/98/9

GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ

02/2015 - Ed 5 - Kode nr. 177306

0. IDENTIFIKASJON DOKUMENT

0.1 RAMMETINGBETINGELSER

1. INFORMASJON TIL BRUKERNE

Innledning - Formålet med dokumentet - Hvordan lese dokumentet
Oppbevaring av dokumentet - Mottakere - Program for opplæring av operatører
Må ordnes på forhånd av kunde - Innhold i leveranse - Bruksdestinasjon
Tillatte begrensninger for drift og miljø
Utprøving og garanti

2. GENERELL SIKKERHETSINFORMASJON

Påbud - Forbud - Råd - Anbefalinger
Indikasjon for restrisiko
Operativ modus for gasslukt i området

3. ISTRUKSJONER FOR BRUK

Plassering av hovedkomponenter
Modalitet og funksjon dreiebrytere taster og lysende visere.
- Beskrivelse av stoppemåter
- Stopp grunnet driftsanomali
- Nødstopp
- Stopp i løpet av arbeidsfasen

Settes i drift for førstegangs oppstart
- Rengjøring ved førstegangs oppstart

Satt i daglig drift
Satt ut av daglig drift og forlenget stopp over tid
Produksjonsoppstart
- Tenning/Avskruing
- Lasting/Tømming av produkt
- Settes ut av drift

4. ORDINÆRT VEDLIKEHOLD

Påbud - Forbud - Råd - Anbefalinger
- Daglig renhold
- Rengjøring for når apparatet skal være ute av drift i en forlenget periode

Oppsummerende tabell: oppgaver - inngrep - frekvens
Problemløsning

5. ANHENDING

Settes ut av drift og avhending av apparatet
- Avhending av avfall

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

1. INFORMASJON TIL BRUKERNE

Innledning

Dette dokumentet har blitt utarbeidet av byggherren på byggherrens språk (italiensk). Informasjonen gjengitt i dette dokumentet er utelukkende til bruk for operative operatører for bruk av apparatet som her er omtalt.
Operatørene må ha mottatt opplæring angående alle aspektene som angår driften og sikkerheten. Spesielle sikkerhetsinstruksjoner (Påbud-Forbud-Fare) er gjengitt i eget kapittel for det omtalte argumentet. Det foreliggende dokumentet kan ikke vises til tredjeparter uten byggherrens skriftlige tillatelse. Testen kan ikke brukes i andre trykksaker uten byggherrens skriftlige tillatelse. Bruk av: Figurer/Bilder/Tegninger/Skjemaer inne i dokumentet, er kun veiledende og kan variere. Byggherren forbeholder seg retten til å foreta endringer uten varsling på forhånd.

Formålet med dokumentet

Enhver samhandling mellom operatør og apparatet i løpet av hele apparatets livsløp er nøye analysert både i utviklingsfasen og i utarbeidelsen av dette dokumentet. Det er derfor vårt håp at denne dokumentasjonen kan gjøre det lettere å opprettholde effektiviteten som kjennetegner apparatet. Ved å følge nøye indikasjonene som her er gjengitt, vil risikoen for uhell og/eller skader på arbeidsplassen minimaliseres.

Hvordan lese dokumentet

Dokumentet er delt inn i kapitler som er delt inn i emner som inneholder nødvendig informasjon for å bruke apparatet uten noen form for risiko. Inne i hvert kapittel finnes det en underinndeling, hver paragraf kan inneholde overskrifter med underpunkter og en beskrivelse.

Oppbevaring av dokumentet

Dette dokumentet er en integrert del av leveransen, derfor må den oppbevares og benyttes når det er nødvendig i løpet av hele maskinens livsløp.

Mottakere

Dette dokumenter er utformet til kun for bruk av den "Uensartede" operatør (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autoriserte personer med ansvar om å få apparatet til å fungere med aktive beskyttelser og i stand til å utføre oppgaver av ordinært vedlikehold (Rengjøring av apparatet).

Program for opplæring av operatører

Ved operatørens spesifikke forespørsel, er det mulig å gjennomføre opplæringskurs for operatørene som skal benytte apparatet, ved å følge modalitetene gjengitt i ordrebekreftelsen.
Basert på forespørsel kan kursene enten bli holdt hos byggherren eller hos bruker, forberedningskurs for:
• Ensartet operatør med ansvar for elektrisk/elektronisk vedlikehold (Spesialisert teknikker).
• Ensartet operatør med ansvar for mekanisk vedlikehold (Spesialisert teknikker).
• Uensartet operatør med ansvar for enkel drift (Drift - Sluttbruker).

Tilrettelegging som er kundens ansvar

Bortsett fra eventuelt ulike kontraktuelle avtaler, er dette som regel kundens ansvar:
• tilrettelegging av lokaler (inkludert murarbeid, fundamenter eller eventuelt påkrevde avløp):
• perfekt jevnt anti-gli gulv uten ujevnheter:
• tilrettelegging av installasjonsstedet og selve installasjonen av apparatet i overholdelse med kvotene som er indikert i layouten (fundamentgulv):
• tilrettelegging av hjelpetjenester som er tilstrekkelige for anleggets behov (strømnett, vann nett, gassnett, avløpsnett):
• tilrettelegging av det elektriske anlegget i samsvar med gjeldene lovverk i installasjonslandet:
• tilstrekkelig belysning, i samsvar med gjeldene lovverk i installasjonslandet
• eventuelle oppstrøms sikkerhetsenheter i forhold til forsyningslinjen for strøm (differensialbrytere, jordende ekvipotensiale anlegg, sikkerhetsventiler, etc.) forutsett av det gjeldene lovverket i installasjonslandet:
• jordet anlegg i samsvar med gjeldene lovverk
• tilrettelegging om nødvendig (se spesifikk teknikk) av et anlegg for oppmykning av vann.

Innhold i leveransen

• Apparat
• Lokk/Flere lokk
• Metallisk kurv/Metalliske kurver
• Støtterist for kurv
• Slanger og/eller ledninger for tilkobling til strømkilder (kun i forutsette tilfeller indikert i bestillingsordre).
Leveransen kan variere i forhold til bestillingsordren.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

1. INFORMASJON TIL BRUKERNE

Tiltenkt bruk

Bruken av apparatet som omhandles i denne dokumentasjonen må anses som "Tiltenkt Bruk" hvis bruken omfatter behandling av matlaging eller for regenerering av produkter til bruk i matlagning, all annen bruk må anses som "Upassende Bruk" og dermed farlig. Apparatet må brukes innenfor betingelsene forutsett i kontrakten og innenfor begrensningene beskrevet og gjengitt i de respektive paragrafene.
Det er absolutt forbudt å bruke steikepannen som frityrsteiker.

Tillatte forhold for bruk

Apparatet har blitt utviklet kun for bruk innendørs i lokaler innenfor forutsatte tekniske begrensninger og kapasitet. For å oppnå en optimal funksjon innenfor sikre forhold er det nødvendig å overholde de følgende indikasjonene.
Installasjonen av apparatet må skje på et passende sted, som gjør det mulig å utføre de normale operasjonene av drift og ordinært og ekstraordinært vedlikehold. Derfor er det nødvendig å tilrettelegge den operative plassen for eventuelle vedlikeholdsinngrep slik at operatørens sikkerhet ikke settes i fare.
Lokalet må dessuten være utstyrt med de etterspurte egenskapene for installasjon, som innebærer:

- maksimal luftfuktighet: 80 %;
- minimumstemperatur ved avkjølingsvann > + 10 °C;
- gulvet må være anti-gli og apparatet må være fullstendig jevnt plassert:
- lokalet må ha et lufteanlegg og være opplyst som påkrevd i de gjeldene lovforskriftene i brukerens land:
- lokalet må være tilrettelagt for avløp for grått vann, og må ha brytere og låseporter som utelukker enhver form for oppstrøms forsyning av apparatet:
- Veggene i umiddelbar nærhet av apparatet må være brannsikre og/eller isolerte fra mulige varmekilder.

Utprøving og garanti

Utprøving: apparatet har blitt prøvd ut at byggherren i løpet av monteringsfasene ved produksjonsanlegget. Alle sertifikater relatert til utprøvingen vil bli overlevert kunden.
Garanti: apparatet er dekket av garanti i en periode på 12 måneder, ifølge spesifikasjonene gjengitt i kjøpskontrakten. Hvis det oppstår feilfunksjon eller feil ved apparatet som inngår under tilfellene av gyldig garanti i garantiperioden, vil man se til reparasjon eller utskiftning av de defektene delene etter at egnet kontroll har blitt gjennomført.
De defekte delene i garanti repareres eller skiftes ut uten kostnader. Transport og/eller spedisjonskostnader må alltid dekkes av kunden, samt reisekostnader tur/retur relatert til inngrepet for en tekniker fra byggherren i kundes lokaler.
Kostnader for arbeidskraft relatert til inngrep utført av byggherrens teknikere hos kunden, for fjerning av defekter som garantien dekker er tillagt byggherren, bortsett fra tilfeller der defektens natur er en slik at den kan enkelt fjernes på stedet av kunden.
Alle forbruksredskaper og materialer er utelukket fra garantien, som eventuelt leveres av byggherren sammen med maskinene.
Byggherren forbeholder seg ansvaret for apparatet i dens originale konfigurasjon.
Byggherren fraskriver seg ethvert ansvar ved uskikket bruk av apparatet, for skader som oppstår som følge av ikke ferdigstilte operasjoner i denne håndboken eller ikke godkjent på forhånd av byggherren selv.

Garantien faller fra i tilfeller av:

• Skader fremprovosert av transporten og/eller håndteringen, hvis dette skulle inntreffe, er det nødvendig at kunden informerer forhandler og transportør via fax eller rekommandert sending og skriver på det som har skjedd på kopi av transportdokumentene. Den spesialiserte teknikeren som skal installere apparatet vil fastslå basert på skaden om det er mulig å foreta installasjonen.
Garantien faller fra i tilfelle:
• Skader fremprovosert grunnet feilaktig installasjon.
• Skader fremprovosert av slitasje ved delene grunnet utilsiktet bruk.
• Skader fremprovosert grunnet bruk av frarådde eller uoriginale reservedeler.
• Skader fremprovosert grunnet feilaktig vedlikehold og/eller skader fremprovosert av manglende vedlikehold.
• Skader fremprovosert av manglende overholdelse av prosedyrene beskrevet i denne dokumentasjonen.

Autorisasjon

Fullmakt til å benytte apparatet. Gis til alle er ansvarlige for apparatet (produsent, innkjøper, forhandler og / eller eier).

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

2. GENERELL SIKKERHETSINFORMASJON

Innledning

	Håndboken for bruk har blitt utformet for den "Uensartede" operatøren (Operatør med begrenset kompetanse og ansvar). Autoriserte personer med ansvar om å få apparatet til å fungere med aktive beskyttelser og i stand til å utføre oppgaver av ordinært vedlikehold (Rengjøring av apparatet).
	Operatørene må ha mottatt opplæring angående alle aspektene som angår driften og sikkerheten. Disse må derfor benytte apparatet ved å bruke egnede metoder og instrumenter og overholde alle påkrevde sikkerhetsregler.
	Informasjonen gjengitt i denne dokumentasjonen omhandler ikke transport, installasjon og ekstraordinært vedlikehold som må utføres av tekniske operatører kvalifisert for typen inngrep som skal utføres.
	Den "Uensartede" operatøren som er mottaker for denne dokumentasjonen må operere ved apparatet etter at teknikeren har ferdigstilt installasjonen (transport festing av elektriske, vann, gass og avløpstilkoblinger).
	Den foreliggende dokumentasjonen gjelder ikke informasjonene ved hver endring eller variasjon ved dette apparatet. Byggherren forbeholder seg retten til å foreta endringer uten varsling på forhånd.

Påbud - Forbud - Råd - Anbefalinger

	Ved levering, må man åpne emballasjen og kontrollere at maskinen og alt tilbehøret ikke har blitt påført skader i løpet av transporten. I tilfelle skader, må man raskt varsle transportøren om dette og ikke gå i gang med installasjon av maskinen. Ta kontakt med kvalifisert og autorisert personale for å varsle om problemet som har oppstått. Byggherren er ikke ansvarlig for skader som har oppstått under transporten.
	Det er forbud for ikke-autoriserte personer å foreta ethvert inngrep (inkludert barn, funksjonshemmede og personer med fysisk, sensorisk og psykisk reduserte evner). Det er forbudt å foreta enhver type inngrep uten å ha sett igjennom all dokumentasjonen.
	Les instruksjonene før man foretar enhver operasjon.
	Utelukk enhver form for forsyning (elektrisk - gass - vann) oppstrøms ved apparatet hver gang man må operere under sikre forhold.
	Man må iføre seg personlig verneutstyr egnet til operasjonene som skal utføres. Med hensyn til personlig verneutstyr, har Den Europeiske Union utstedt direktiver som operatørene er forpliktet til å følge.
	Man må ikke etterlate brennbare objekter eller materialer i nærheten av apparatet. Ikke blokker åpningene og/eller spaltene for suging eller utslipp av varme.
	Følg de gjeldene lovforskriftene for avhending av spesialavfall.
	I lasting og tømming av produktet ved apparatet vil det fortsatt forekomme risiko for å brenne seg, denne risikoen kan forekomme ved utilsiktet kontakt med: overflater - former - behandlet materiale.
	Bruk kasseroller for koking på en slik måte at bearbeidelsen av produktet forblir synlig for operatøren. Beholderne med væsker inni, kan i løpet av kokeprosessen flyte over og skape en farlig sitasjon.
	Manglende hygiene ved apparatet fører til forringelse av selve apparatet, denne tilstanden virker inn på driften og kan forårsake farlige situasjoner.
	Det er absolutt forbudt å tukle med eller fjerne skiltene og piktogrammene som er klistret på apparatet.
	Oppbevar dette dokumentet med forsiktighet slik at det alltid er tilgjengelig for alle brukere av apparatet som kan ha behov for å lese igjennom dokumentasjonen.
	Apparatets kommandoer kan kun igangsettes med hendene. Skadene forårsaket grunnet bruk av spisse, skarpe eller lignende objekter medfører frafall av enhver rett til garanti.
	For å minimalisere faren for støt og branntilløp, må man ikke koble til eller fra enheten med våte hender
	Når man må gå inn ved kokeområdet er det viktig å huske på at det forekommer fare for og renne seg. Det er derfor obligatorisk å iføre seg egnet personlig verneutstyr

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Indikasjon for restrisiko

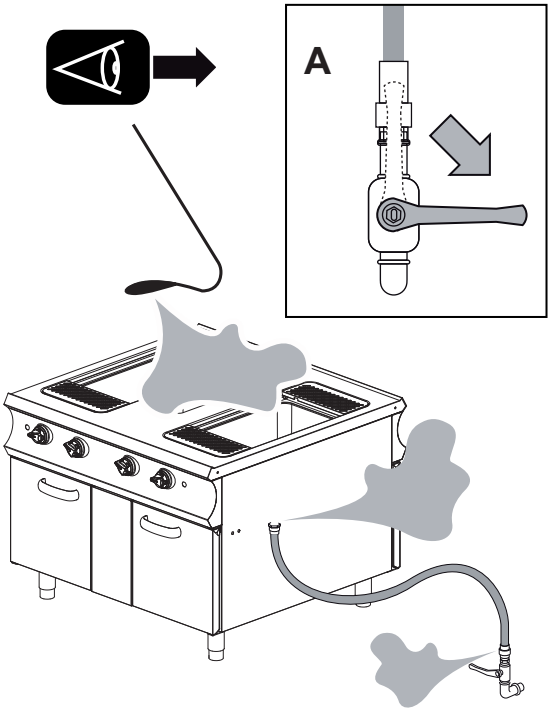
Selv om man har tatt i bruk reglene for "god byggeskikk" og de lovmessige forskriftene som regulerer fabrikkering og handel av selve produktet, finnes det likevel en gjenværende gruppe !restrisikoer" som, grunnet apparatets natur, det ikke er mulig å fjerne. Disse risikoene omfatter:

	Restrisiko for elektrisk støt: Denne risikoen forekommer i tilfelle en må gripe inn ved de elektriske og/eller elektroniske komponentene i tilfelle disse er spenningssatt.
	Restrisiko for brannskader: Denne risikoen forekommer i tilfelle man ved uhell kommer i kontakt med materiale ved høye temperaturer.
	Restrisiko for brannskader grunnet utlekket materiale Denne risikoen forekommer i tilfelle man ved uhell kommer i kontakt med utlekket materiale ved høye temperaturer. Beholdere som er for fulle av væsker og/eller solide som i oppvarmingsfasen endrer natur (går fra en solid tilstand til en væsketilstand), kan forårsake brannskader hvis de ikke benyttes på riktig måte. I bearbeidelsensfasen må beholderne være plassert på lett synlige nivåer.
	Restrisiko for eksplosjon Denne risikoen forekommer ved: • tilstedeværelse av gasslukt i området • bruk av apparater i atmosfære som inneholder stoffer med eksplosjonsfare: • bruk av næringsmidler i lukkede beholdere (for eksempel hermetikkbokser), hvis disse ikke er egnet til formålet:
	Restrisiko for branntilløp Denne risikoen forekommer ved: • bruk av brennbare væsker (som for eksempel etanol).

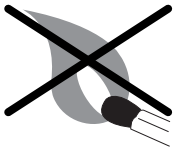
Operativ modus for gasslukt i området

	I tilfelle gasslukt i området er det obligatorisk å utføre prosedyrene beskrevet nedenfor så raskt som mulig.

- Avbryt umiddelbart forsyningen av gass (Lukk den særskilte forsyningskranen A).
- Luft umiddelbart ut lokalet.
- Ikke sett i gang noen elektriske enheter i lokalet (Spesielt B-C-D).
- Ikke sett i gang noen enheter som kan produsere gnister eller flammer (Spesielt B-C-D).
- Bruk et eksternt kommunikasjonsmiddel der gasslukten har blitt oppdaget for å varsle ansvarlige enheter (strømleverandør og/eller brannvesenet).



B


C

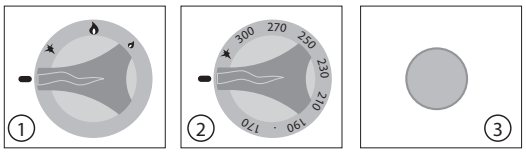
D

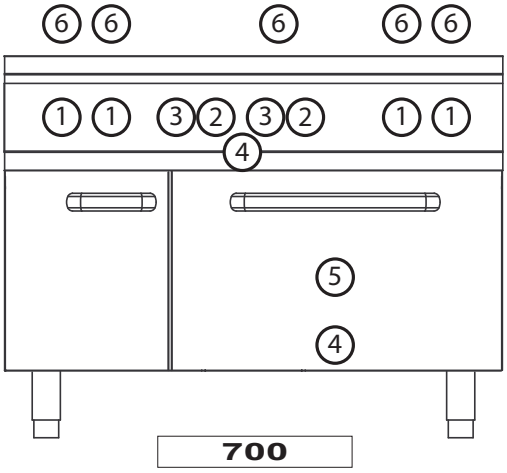
DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

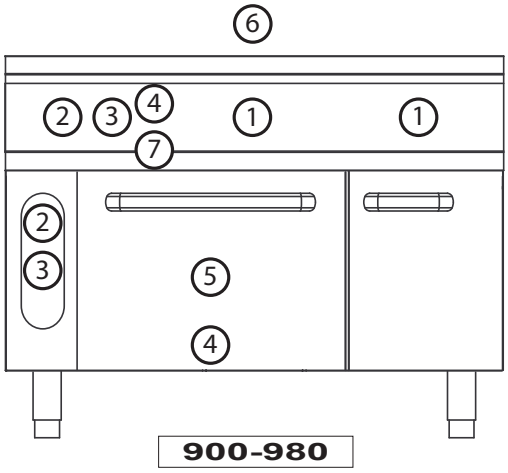
Plassering av hovedkomponenter

Plassering av taster på figurene er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

1. Dreiebryter regulering åpen flamme
2. Dreiebryter regulering Termostat
3. Piezoelektrisk bryter
4. Kontroll av pilotflamme
5. Ovnsrom (Ovn)
6. Kokeplate (åpen flamme - plater)
7. Beholder for oppsamling av tømmemateriale







Modalitet og funksjon dreiebrytere taster og lysende visere.

	Dreiebryter for regulering av flamme (GASS). Utfører tre ulike funksjoner: 1. Tenning av pilotflamme og brenner. 2. Regulering av flammen (minimum - maksimum). 3. Skrur av apparatet.
	Dreiebryter tenning (GASS). Utfører tre ulike funksjoner: 1. Tenning av pilotflamme og brenner. 2. Regulering av temperaturen. 3. Skrur av apparatet
	Piezoelektrisk knapp (GASS). Utfører kun en funksjon: 1. Når den trykkes inn produserer den en gnist ved pilotflammen.
	Lysende grønn varsler (GASS/ELEKTRISK): Varsleren er underlagt bruken av oppstartsdreiebryteren. Opplysningen av den grønne varsleren varsler om driftsfasen.
	Lysende gul varsler (GASS/ELEKTRISK): Varsleren er underlagt bruken av termostatdreiebryteren. Opplysningen av den grønne varsleren varsler om oppvarmingsfasen.
	Dreiebryter termostat (ELEKTRISK). Utfører to ulike funksjoner: 1. Regulering av temperaturen. 2. Tenning/Avskruing av oppvarmingsfase.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Beskrivelse av stoppemåter

⚠	Under stoppeforholdene grunnet funksjonsfeil og nødstopp er det obligatorisk, i tilfelle overhengende fare, å lukke alle stoppeenheter ved forsyningslinjene oppstrøms ved apparatet (Elektrisk-Vann-Gass).
☞	Tegningen viser de ulike posisjonene som knappene inntar i løpet av nødstoppen (A1-B1-C1-D1-E1) og stopp i løpet av en arbeidsfase (A2-B2-C2-D2-E2).

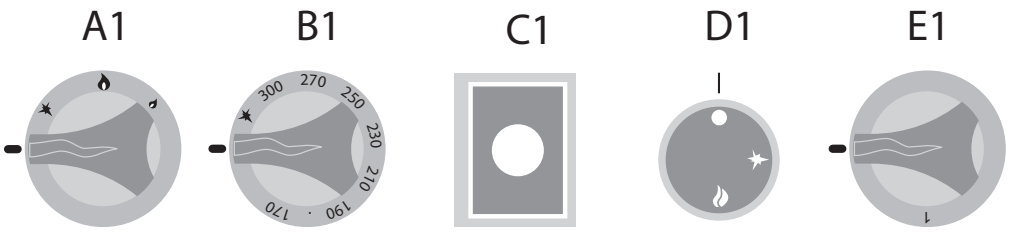
Stopp ved driftsanomali

Sikkerhetstermostat
Utstyr som medfølger i serie ved følgende modeller:
- Frityrsteiker (finnes ved alle modeller)
- Steikepanne (finnes ved alle modeller)
- Gryte (finnes ved alle modeller)
- Pastakoker (kun ved Elektrisk modell)
- Kjøkken (finnes på alle modellene med gassovn)
- Frytop finnes på alle de elektriske modellene (kun for 900-980)
- Lavastein plate (finnes ikke)
- Vannbad (finnes ikke)
- Hel plate (kun for 900-980: finnes ved alle modellene med gassovn)

Stopp: I situasjoner eller omstendigheter som kan være farlige vil sikkerhetstermostaten kobles inn og stoppe automatisk varmegeneratoren. Produksjonssyklusen brytes av i påvente av at årsaken til feilen fjernes.
Gjenoppstart: Etter å ha løst feilen som har generert feilmeldingen som har koblet inn sikkerhetstermostaten, kan den autoriserte tekniske operatøren starte apparatet opp på nytt ved å bruke egne kommandoer.

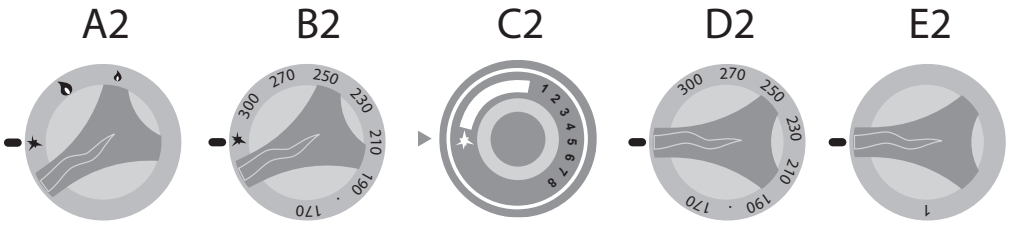
Nødstopp

I situasjoner eller omstendigheter som kan være farlige, må man vri dreiebryteren i posisjon "Null" (A-B-C-D-E-1) i forhold til modell. Modalitet og funksjon vribrytere taster og lysende varsleren



Stopp i løpet av bearbedingsfase

I situasjoner eller omstendigheter som krever midlertidig stopp av varmegeneratoren må man gjøre følgende:
- Gassapparat: Vri på dreiebryterne i piezoelektrisk posisjon (A-B-C-2), pilotflammen vil fortsatt være i drift mens gass strømmen i brenneren vil kuttes av.
- Elektrisk Apparat: Vri på dreiebryterene “D2-E2” i posisjon "Null" for å stoppe varmegeneratoren.
- (Se modalitet og funksjon dreiebrytere taster og lysende varslere).



DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Settes i drift for førstegangs oppstart

	Apparatet ved førstegangs oppstart og etter en lengre periode ute av drift, må rengjøres grundig for å fjerne enhver rest av fremmed materiale (Se Ordinært Vedlikehold).
	Rengjøring ved førstegangs oppstart Ikke rengjør apparatet ved å bruke trykksatt og/eller direkte vannstråler. Fjern den beskyttende eksterne filmkledningen og rengjør grundig alle de eksterne delene ved apparatet. Ved enden av de beskrevne operasjonene for rengjøring av de eksterne delene, er det nødvendig å fortsette som beskrevet i "Daglig Rengjøring" (se Ordinært Vedlikehold).

Daglig setting i drift

Prosedyre:

1. Kontroller at rengjøringen er nøye utført og at apparatet er rent.
2. Kontroller korrekt funksjon ved oppsugingssystemet i lokalet.
3. Sett inn apparatets støpsel i egen stikkontakt for elektrisk forsyning.
4. Åpne hengelåsene ved det oppstrøms strømnettet ved apparatet (Gass- Vann- Strøm).
5. Kontroller om vannavløpet (hvis installert) er fritt for hindringer.
6. Fortsett med operasjonene beskrevet i "Produksjonsoppstart".

	Inne i nettet for gassforsyning (hvis dette aldri brukes eller brukes meget sporadisk) kan det oppstå luftbobler, det er derfor nødvendig å installere anlegget på en slik måte at dette unngås.
	For å slippe ut luftet inne i røranlegget er det nok å åpne hengelåsen ved nettet, vri på dreiebryteren ved apparatet i piezoelektrisk posisjon, posisjoner en flamme (fyrstikk eller annet) på piloten og vent på tenningen.
	Når prosedyren for tenning av pilotflammen er ferdig, må man vri på dreiebryteren i "maksimal" posisjon i noen sekunder slik at flammen stabiliserer seg. Ved endt prosedyre må man plassere dreiebryteren på nytt i "Null" posisjon og i tilfelle, lukke nettporten.

Satt ut av daglig drift og forlenget over tid

Prosedyre:

1. Åpne hengelåsene ved det oppstrøms strømnettet ved apparatet (Gass- Vann- Strøm.
2. Kontroller om tømmekranene (hvis installert) er i "Lukket" posisjon.
3. Kontroller at rengjøring og hygienen ved apparatet er god (Se Ordinært Vedlikehold).

	I tilfelle forlenget periode ute av drift, må man beskytte delene som er eksponert for oksideringsfenomener som beskrevet i eget kapittel (Se Ordinært Vedlikehold).

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Produksjonsoppstart

	Før man går i gang med operasjonene, se "Satt i daglig drift".
	I lasting og tømming av produktet ved apparatet vil det fortsatt forekomme risiko for å brenne seg, denne risikoen kan forekomme ved utilsiktet kontakt med: ovnsrommet - kokeplate - brukt kasserolle eller materiale.
	Ta i bruk personlig verneutstyr. Man må iføre seg personlig verneutstyr egnet til operasjonene som skal utføres.
	Produktene som skal tilberedes må plasseres i egne egnede kasseroller som passer til kokingen og som er korrekt plassert på flammen og/eller i ovnsrommet.
	Kasserollene som egner seg for koking må ha en diameter som ligger mellom Ø 200 og Ø 375 mm.
	Ved første oppstart må man vente til mulig forming av luft inne i gasskretsen slippes fullstendig ut av røret.

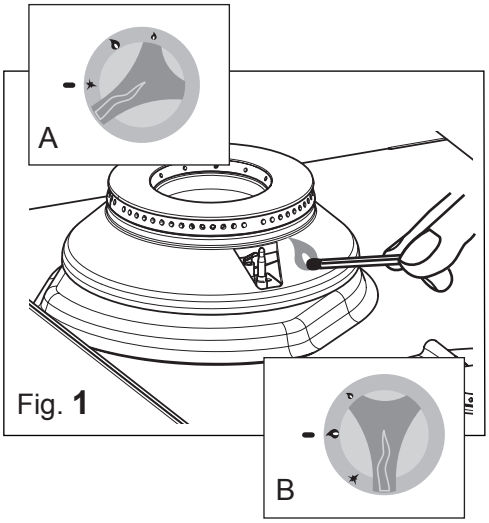


Fig. **1**

Tenning åpne Flammer (Fig. 1)

Vri på dreiebryteren i piezoelektrisk posisjon mens man holder den inne (Del. A Fig.1).
Plasser en flamme (fyrstikk eller annet) på piloten og skru på tenningen (Fig. 1).
Slipp opp dreiebryteren etter cirka 20 minutter og kontroller opprettholdelsen av tent pilotflamme.
Når man er ferdig med å tenne pilotflammen må man vri på dreiebryteren (Del. B Fig.1) over i minimums og/eller maksimumsposisjon for å regulere flammen.

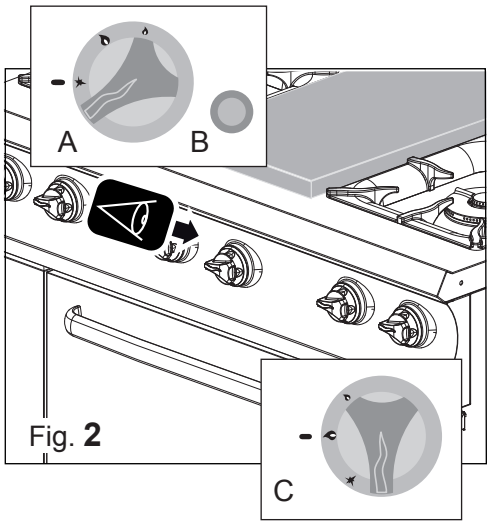


Fig. **2**

Tenning Plate (Fig. 2)

Vri på dreiebryteren i piezoelektrisk posisjon mens man holder den inne (Fig. 2 Part. A), samtidig som man trykker flere ganger på den piezoelektriske knappen (Fig. 2 Part. B) helt til pilotflammen tennes.
Slipp opp dreiebryteren etter cirka 20 minutter og kontroller opprettholdelsen av tent pilotflamme (Fig. 2).

Pilotflammen er synlig via hullet plassert på instrumentbordet.
Når man er ferdig med prosedyren for tenning av pilotflammen, må man vri termostatdreiebryteren over i ønsket temperatur (Fig. 2 Part. C).

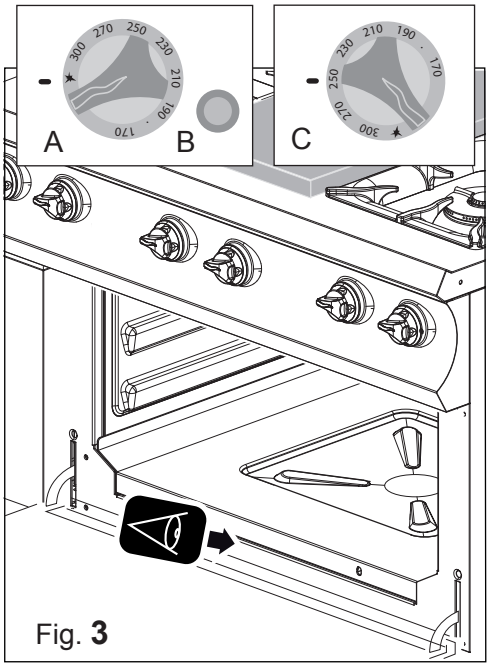


Fig. **3**

Tenning Gassovn (Fig. 3)

Vri på dreiebryteren i piezoelektrisk posisjon mens man holder den inne (Fig. 3 Del. C). Samtidig som man trykker flere ganger på den piezoelektriske knappen (Fig. 3 Del. D) helt til pilotflammen tennes.
Slipp opp dreiebryteren etter cirka 20 minutter og kontroller opprettholdelsen av tent pilotflamme (Fig.3).

Pilotflammen er synlig via hullet plassert på ovnsplaten.
Når man er ferdig med prosedyren for tenning av pilotflammen, må man vri termostatdreiebryteren over i ønsket temperatur (Fig. 3 Del. E).

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Tenning Elektrisk ovn (Fig. 3A)

	Sett inn apparatets støpsel i egen stikkontakt for elektrisk forsyning.

Vri dreiebryteren over i "Null" posisjon (Fig. 4 A -B) de lysende viserne “G” og “H, indikerer driftsfase.

Grønn lysende varsler: Varsleren er underlagt bruken av oppstartsdreiebryteren. Opplysningen av den grønne varsleren varsler om driftsfasen.

Gul lysende varsler: Varsleren er underlagt bruken av termostatdreiebryteren. Opplysningen av den grønne varsleren varsler om oppvarmingsfasen.

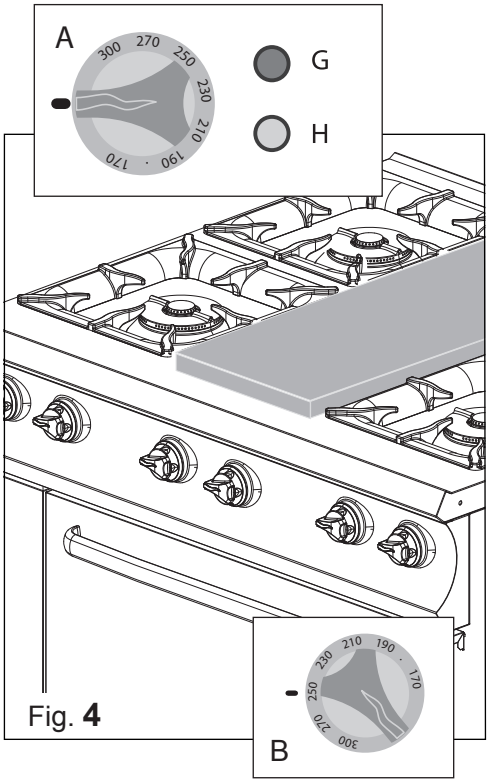


Fig. **4**

Lasting-Tømming av produktet

Last produktet som skal behandles over i egnet kasserolle og posisjoner kasserollen på platen/ovnsrom (Fig. 5).

I tilfellet ovnsapparatet, må man åpne døren til ovnsrommet og plassere kasserollen i eget sete.

	Fortsett med åpning av døren ved å plassere seg på siden av apparatet for å unngå direkte varmekilder.

Ved endt kokeprosess, må man fjerne produktet og plassere den på egnet sted.

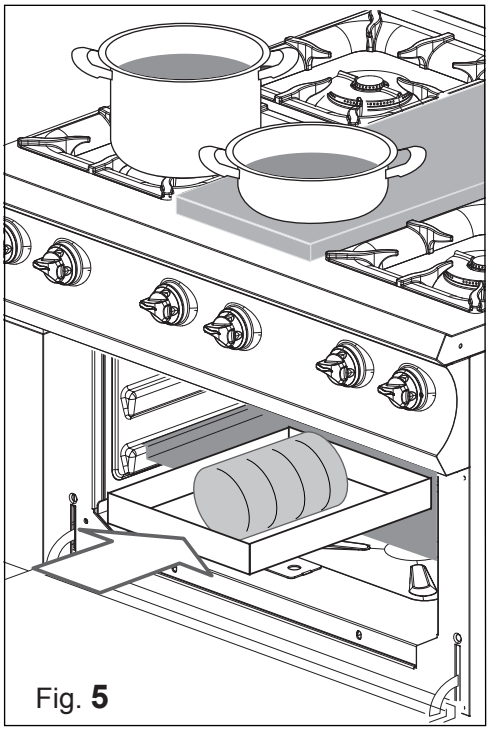


Fig. **5**

Settes ut av drift

Ved endt arbeidsyklus må man vri på dreiebryterne på apparatene i "Null" posisjon.
De lysende varslene må forbli avskrudd.

	Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes, se kapittel: "Vedlikehold".
	Hvis installert, ved enden av hver arbeidsyklus, må de lysende varslene forbli avskrudde.

Kontroller at rengjøringen og hygienen ved apparatet er nøye utført, se "Vedlikehold".

Åpne hengelåsene ved det oppstrøms strømnettet ved apparatet (Gass- Vann- Strøm.

Kontroller om tømmekranene (hvis installert) er i "Lukket" posisjon.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Påbud - Forbud - Råd - Anbefalinger

	Hvis apparatet er koblet til en kamin, må avtrekksrøret rengjøres i forhold til det som forutses i landets gjeldene lovforskrifter (For mer informasjon angående dette, må man kontakte installatøren).
	For å forsikre seg om at apparatet begynner seg i teknisk perfekt tilstand, må man minst en gang i året gjennomføre vedlikehold utført av en autorisert tekniker fra servicesenteret.
	Det er forbud for ikke-autoriserte personer å foreta ethvert inngrep (inkludert barn, funksjonshemmede og personer med fysisk, sensorisk og psykisk reduserte evner). Det er forbudt for en uensartet operatør å utføre hvilken som helst type operasjon som er underlagt kvalifisert og autorisert teknikkers kompetanse.
	Når man må gå inn ved kokeområdet er det viktig å huske på at det forekommer fare for og renne seg. Det er derfor obligatorisk å iføre seg egnet personlig verneutstyr
	Steng av strømforsyningen oppstrøms ved apparatet hver gang man må operere under sikre forhold for å utføre operasjoner eller inngrep av rengjøring og vedlikehold.
	Man må iføre seg personlig verneutstyr egnet til operasjonene som skal utføres. Med hensyn til personlig verneutstyr, har Den Europeiske Union utstedt direktiver som operatørene er forpliktet til å følge.
	Apparatet brukes for tillaging av næringsmiddelprodukter, derfor må man alltid holde apparatet og hele området rundt rent. Manglende opprettholdelse av optimale hygieniske forhold kan være årsaken til en hurtig forverring av apparatet og skape farlige situasjoner.
	Rester av oppsamlet skitt i nærheten av varmekilder kan ta fyr i løpet av normal bruk av apparatet og slik skape farlige situasjoner. Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes.
	Den kjemiske effekten ved salt og/eller eddik eller andre sure stoffer, kan under koking generere korrosjon fenomener på innsiden av ovnsrommet. Apparatet må vaskes nøye med rengjøringsmiddel, skylles godt og tørkes godt av ved koking av disse stoffene.
	Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål for ikke å skade disse, spesielt, unngå bruk av etsende produkter, ikke bruk slipende materialer eller spisse redskaper.
	Rengjøringsvæsken for rengjøring av kokeplaten må ha følgende kjemiske karakteristikker: pH-verdi større enn 12, fri for klor/ammoniakk, viskositet og tetthet som er lignende vann. Bruk ikke-aggressive produkter for ekstern og intern rengjøring av apparatet (Benytt rengjøringsmidler som er i handel indikert for rengjøring av strål, glass, lakkerte overflater).
	Les nøye igjennom indikasjonene gjengitt på etiketten ved de brukte produktene. Man må iføre seg personlig verneutstyr som passer til de operasjonene man skal gjennomføre (Se verneutstyr på konfeksjonens etikett).
	Ikke rengjør apparatet ved å bruke trykksatt og/eller direkte vannstråler. Skyll av overflatene med rent vann og tørk av med en absorberende klut eller annet materiale som ikke sliper.
	I tilfelle lengre inaktive perioder, i tillegg til å koble fra alle forsyningslinjene, er det nødvendig å utføre en nøyaktig rengjøring av alle de interne og eksterne delene ved apparatet.
	Før man utfører enhver rengjøringsoperasjon som beskrives herunder, er det obligatorisk at operatøren har sett igjennom hele dokumentet.
	Følg de gjeldene lovforskriftene for avhending av spesialavfall.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Daglig rengjøring kokeplate kjøkken

Ta ut ristene fra ovnsrommet.
Fjern deretter i rekkefølge: flammedeler og brennerkropp.
Appliker rengjøringsvæsken på hele overflaten ved bruk av en normal fordamper og bruk en svamp som ikke sliper for å rengjøre manuelt hele apparatet innvendig manuelt.
Ved endt operasjon må man skylle grundig av (ikke bruk trykksatt og/eller direkte stråler) ovnsrommet med rent vann.
Når de beskrevne operasjonene er fullført må man tørke nøye av ovnsrommet med en klut som ikke sliper. Om nødvendig, gjenta operasjonene beskrevet ovenfor for en ny rengjøringssyklus.
Rengjør flammedeleren og brennerkroppen med rengjøringsmiddel og vann, tørk grundig av. Når operasjonene er ferdig må man sette de fjernede delene tilbake på plass.
Når man setter de fjernde delene på plass må man ikke snu om på brennerens og flammedelerens posisjoner.

Daglig rengjøring solid topp

Appliker rengjøringsvæsken på hele overflaten ved bruk av en normal fordamper og bruk en svamp som ikke sliper for å rengjøre manuelt hele apparatet innvendig manuelt.
Ved endt operasjon må man skylle grundig av (ikke bruk trykksatt og/eller direkte stråler) ovnsrommet med rent vann.

Når de beskrevne operasjonene er fullført må man tørke nøye av ovnsrommet med en klut som ikke sliper. Om nødvendig, gjenta operasjonene beskrevet ovenfor for en ny rengjøringssyklus.

Rester av fuktighet avsatt på platen(e) kan skade apparatets funksjonsevne ved å forårsake en tidlig slitasje ved selve platen(e).

For å fjerne enhver rest av fuktighet, er det nødvendig å gjøre ferdig operasjonene for ordinært vedlikehold, skru på apparatet og la det virke i mist 2-3 minutter før det skrus av /Se prosedyre del 2 Instruksjoner for bruk: Tenning/Avskruing).

Daglig rengjøring ovn

Fjernavhending av apparatet: rister, former og andre objekter som kan tas ut av ovnsrommet.
Varm opp ovnsrommet i cirka 20 minutter.
Åpne døren for å la ovnsrommet kjøle seg av i noen sekunder.

Appliker rengjøringsvæsken på hele overflaten ved bruk av en normal fordamper og bruk en svamp som ikke sliper for å rengjøre manuelt hele apparatet innvendig manuelt.
Ved endt operasjon må man skylle grundig av ikke bruk trykksatt og/eller direkte stråler) ovnsrommet med rent vann.
Når de beskrevne operasjonene er fullført må man tørke nøye av ovnsrommet med en klut som ikke sliper.
Om nødvendig, gjenta operasjonene beskrevet ovenfor for en ny rengjøringssyklus.

Rengjør med rengjøringsmiddel og rent vann også det materialet som tidligere ble fjernet fra ovnsrommet (rister, former, kurver eller andre objekter som kan tas ut), skyll grundig av og tørk av alt før det settes på plass.

For å fjerne enhver rest av fuktighet, er det nødvendig å gjøre ferdig operasjonene for ordinært vedlikehold, skru på apparatet og la det virke i mist 20 minutter før det skrus av / Se prosedyre del 3 Instruksjoner for bruk: Tenning/Avskruing).

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Rengjøring for når apparatet skal være ute av drift i en forlenget periode

I tilfelle inaktiv periode over lengre tid er det nødvendig for å utføre alle de beskrevne prosedyrene for daglig rengjøring.
Ved endt operasjon må man beskytte delene som er mer eksponert for oksidasjonsfenomener på følgende måte.
Bruk lunket vann med litt såpe i for rengjøring av delene:

- Skyll av grundig av alle delene, ikke bruk trykksatt og/eller direkte vannstråler.
- Tørk av alle overflatene ved å bruke en klut som ikke sliper:
- Gå over med en klut som ikke sliper og som er lettere fuktet med vaselinolje på alle overflatene i rustfritt stål, slik at det legger seg et beskyttende lag på overflaten.

I tilfelle apparater med dører og pakninger i gummi, må man la døren stå på gløtt slik at apparatet kan luftes ut og at man kan drysse på beskyttelsestalkum på alle pakningsoverflatene i gummi.

Luft periodisk ut apparatene og lokalene.

Oppsummerende tabell: oppgaver - inngrep - frekvens

	"Uensartet" Operatør Autoriserte personer med ansvar om å få apparatet til å fungere med aktive beskyttelser og i stand til å utføre enkle oppgaver.
	"Ensartet" Operatør Erfaren og godkjent operatør for håndtering, transport, installasjon, vedlikehold, reparasjon og avhending av apparatet.

OPERASJONER SOM SKAL UTFØRES	FREKVENS VED OPERASJONENE
Rengjøring ved førstegangs oppstart	Ved endt installasjon
Rengjøring apparat	Daglig
Rengjøring av deler som er i kontakt med næringsmidler	Daglig
Rengjøring kamin	Årlig
Termostatkontroll	Årlig
Mikrobryter kontroll	Årlig
Rengjøring plater (kromerte, støpejern)	Daglig

	I tilfelle det oppstår en feil, må den generiske operatøren utføre et første feilsøk og i tilfelle man finner feilen, må man fjerne årsaken og gjenopprette apparatets korrekte funksjon.
	Hvis det ikke er mulig å løse årsaken til problemet må man skru av apparatet, koble fra strømforsyningen og lukke alle forsyningskranene, og deretter ta kontakt med kundeservice.
	Teknisk vedlikeholder griper inn i tilfeller der den generiske operatøren ikke har vært i stand til å identifisere årsaken til problemet eller, hvis en korrekt gjenoppretting av apparatet medfører utførelse av operasjoner som den generiske operatøren ikke er autorisert for.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Problemløsning

☞	I tilfelle apparatet ikke fungerer på riktig måte må man forsøke å løse mindre problemer ved hjelp av denne tabellen.

FEIL	MULIG ÅRSAK	TILTAK
Det er ikke mulig å skru på apparatet	• Hovedbryteren er ikke koblet til • Differensialbryteren eller den magnetotermiske bryteren har blitt koblet inn	• Koble til hovedbryteren • Gjenopprett differensialbryteren eller den magnetotermiske bryteren
Det kommer ikke vann inn i pastakokerkaret.	• Slusen ved vann nettet er lukket.	• Åpne slusen ved vann nettet.
Vannet tømmes ikke ut fra ovnsrommet.	• Avløpet er tilstoppet.	• Rengjør avløpsfilteret • Frigjør avløpet fra eventuelle rester.
Veggene inne i karet er dekket av kalk	Vannet er for hardt, oppmykeren er ferdig.	• Koble apparatet til en oppmyker. • Gjenopprett oppmykeren. • Avkalk ovnsrommet
Det finnes flekker inne i ovnsrommet	• Kvaliteten på vannet • Dårlig rengjøringsmiddel • Utilstrekkelig skylling	• Filtrer vannet (se oppmyker) • Bruk anbefalt rengjøringsmiddel • Gjenta skyllingen
Gassapparatet skrur seg ikke på.	• Gasskranen er lukket. • Forekomst av luft i slangene	• Åpne gasskranen • Gjenta prosedyrene for tenning
De lysende varslene forblir avskrudd.	• Hovedbryteren er ikke koblet til • Differensialbryteren eller den magnetotermiske bryteren har blitt koblet inn	• Koble til hovedbryteren • Gjenopprett differensialbryteren eller den magnetotermiske bryteren

☞	Hvis det ikke er mulig å løse årsaken til problemet må man skru av apparatet, koble fra strømforsyningen og lukke alle forsyningskranene, og deretter ta kontakt med kundeservice.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Settes ut av drift og avhending av apparatet

	ER DET OBLIGATORISK Å AVHENDE ALLE MATERIALER VED Å FØLGE DEN GJELDENE LOVMESSIGE PROSEDYREN I LANDET HVOR APPARATET SKAL AVHENDES.

I SAMSVAR med Direktivene (se Seksjon nr. 0.1) relatert til reduksjon av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avhending av avfall. Symbolet med søppelkassen med strek over gjengitt på apparatet eller på konfeksjonen, indikerer at produktet ved endt levetid må avhendes separat fra andre typer søppel. Kildesorteringen ved dette apparatet ved endt levetid er organisert og styres av produsenten. Brukeren som vil kvitte seg med dette apparatet må derfor kontakte produsenten og følge systemet som denne benytter for å se til kildesortering av apparatet ved endt levetid. Tilstrekkelig kildesortering for videre resirkulering av maskinen, for miljøvennlig behandling og avhending bidrar til å unngå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helse, og gjør det lettere å foreta gjenbruk og/eller resirkulering av materialer som apparatet består av. Hvis brukeren avhender apparatet på ulovlig vis er dette gjenstand for administrative sanksjoner i samsvar med gjeldene lovforskrifter.

	Apparatets setting ut av drift og avhending av apparatet må utføres av spesialisert personale.

Avhending av avfall

	I fasen for bruk og vedlikehold må man unngå å kaste forurensende produkter i naturen (oljer, smørefett, etc.) og se til kildesortering av sammensetningen av ulike materialer som brukes i samsvar med gjeldene lovforskrifter.

Ulovlig avhending av avfall er straffbart og reguleres av lovforskrifter som gjelder i det området lovbruddet skjer.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.