MOD : WR-F13A-4E

Production code : DVMFRE74A

10/2026

TABLE DES MATIÈRES

1-2. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ
3. MISE EN PLACE ET MANUTENTION
4. RACCORDEMENTS AUX SOURCES D'ÉNERGIE
5. OPÉRATIONS POUR LA MISE EN SERVICE
6. REMPLACEMENT DES COMPOSANTS
7. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION
8. MAINTENANCE
9. ÉLIMINATION
10. DONNÉES TECHNIQUES / IMAGES

DESCRIPTION DES PICTOGRAMMES

Signalisation des dangers. Situation de danger immédiat qui pourrait causer des lésions graves ou un décès. Situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des lésions graves ou un décès.

Haute tension ! Mise en garde ! Danger de mort ! Un non respect peut entrainer des lésions graves ou un décès

Danger de températures élevées, le non respect peut entrainer des lésions graves ou un décès.

Danger de fuites de matériaux à température élevée, le non respect peut entrainer des lésions graves ou un décès.

Danger d'écrasement de membres pendant le déplacement et/ou la mise en place, le non respect peut entrainer des lésions graves ou un décès.

Signalisation des obligations. Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction, à l'opérateur hétérogène, d'effectuer toute intervention (maintenance et/ou autre) de compétence technique qualifiée et autorisée. Interdiction, à l'opérateur homogène, d'effectuer toute intervention (installation, maintenance et/ou autre) sans avoir préalablement pris connaissance de toute la documentation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

Signalisation des obligations. Obligation de lire les instructions avant d'effectuer toute intervention.

Obligation d'exclure toute forme d'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer dans des conditions de sécurité.

Obligation de porter des lunettes de protection.

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

Obligation de porter des gants de protection.

Obligation de porter un casque de protection.

Obligation de porter des chaussures de sécurité.

Autres signalisations. Indications pour appliquer une procédure correcte, un non respect peut entrainer une situation dangereuse.

Conseils et suggestions pour effectuer une procédure

Opérateur « **Homogène** » (Technicien qualifié) Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.

Opérateur «**Hétérogène** » (Opérateur avec des compétences et fonctions limitées). Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.

Symbole de la mise à la terre.

Symbole pour attaque au système Équipotentiel.

Obligation d'utiliser les règlementations en vigueur pour l'élimination des déchets.

INFORMATIONS GENERALES ET SUR LA SECURITE 1.

PRÉFACE / Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet.
Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité (Obligation-Interdiction-Danger) sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité. Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés dans autorisation écrite du fabricant.
L'utilisation de : Figures/Images/Dessins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

OBJECTIF DU DOCUMENT / Toute interaction entre l'opérateur et l'appareil à l'intérieur de son cycle de vie a été attentivement analysée aussi bien en phase d'étude que de rédaction de ce manuel. Par conséquent, notre espoir est que ce manuel puisse aider à maintenir l'efficacité qui caractérise l'appareil. En respectant scrupuleusement les indications reportées, le risque d'accidents de travail et/ou de dommages économiques est minimisé.

COMMENT LIRE LE DOCUMENT /

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

CONSERVATION DU DOCUMENT / Ce document ainsi que le reste des éléments contenus dans l'enveloppe, fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

DESTINATAIRES / Ce document est structuré par :
- **Opérateur « Homogène »** (TECHNICIEN SPECIALISE) Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.
- **Opérateur « Hétérogène »** (Opérateur avec des compétences et fonctions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

PROGRAMME DE FORMATION DES OPÉRATEURS / Suite à une demande spécifique, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation, l'installation et la maintenance de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande.

PRÉDISPOSITIONS À CHARGE DU CLIENT / Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client :
• les prédispositions des locaux (y compris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
• le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;
• la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
• la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
• la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des règlementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
• l'éclairage adapté, conforme aux règlementations en vigueur dans le lieu d'installation
• les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc..) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
• installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur sur le lieu d'installation
• prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

CONTENU DE LA FOURNITURE / Selon l'ordre de commande, le contenu de la fourniture peut varier.
• Appareil • Couvercle / Couvercles
• Panier métallique / Paniers métalliques
• Grille support panier • Tuyaux et/ou câbles pour le raccordement aux sources d'énergie (uniquement dans les cas prévus indiqués dans l'ordre de travail). • Kit de changement type de gaz fourni par le constructeur

DESTINATION D'USAGE / Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer « Usage Propre » si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer « Usage Impropre » et donc dangereux.

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

Ces appareils sont destinés à des activités commerciales (par ex. cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux, etc.) et dans des entreprises commerciales (par ex. boulangeries, boucheries, etc.) mais pas à la production en série continue de denrées alimentaires.
L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants.
N'utiliser que des accessoires d'origine et des pièces de rechange d'origine fournis par le fabricant afin de respecter les réglementations en vigueur.

CONDITIONS AUTORISÉES POUR LE FONCTIONNEMENT / L'appareil a été étudié exclusivement pour fonctionner à l'intérieur des locaux dans les limites techniques et de portée prescrites. Afin d'obtenir le fonctionnement optimal et en conditions de sécurité, il est nécessaire de respecter les indications suivantes. L'installation de l'appareil doit se faire dans un lieu adapté, afin de permettre les opérations normales de conduction et de maintenance ordinaire et extraordinaire. Il faut donc prédisposer l'espace opérationnel pour d'éventuelles interventions de maintenance de façon à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur. De plus, le local doit avoir les caractéristiques demandées pour l'installation telles que:

- humidité relative maximum : 80 % ;
- la température minimale de refroidissement > + 10 °C ;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- Les parois/surfaces immédiatement près/à contact de l'équipement doivent être ignifugeant et/ou isolées de possibles source de chaleur.

CONTRÔLE ET GARANTIE /
Contrôle : l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production. Tous les certificats relatifs aux tests effectués seront livrés au client sur demande.
Garantie : la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, cette durée ne peut être prolongée. Elle couvre les pièces défectueuses, à remplacer et transporter par l'acheteur. Les parties électriques, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie. Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés par le fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du revendeur.
Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie. L'intervention de manutention ordinaire ou pour des raisons découlant de mauvaise installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie La garantie ne couvre que l'acheteur original. Le Fabricant est responsable de l'appareil dans sa configuration originale et uniquement des pièces de rechange originales remplacées. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

LA GARANTIE DÉCHOIT EN CAS DE / • Dommages provoqués par le

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

transport « franco usine » (EXW) et/ou le déplacement, si cet évènement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur (par ex. par e-mail et/ou site internet) et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien autorisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée. La garantie déchoit également en présence de : • Dommages provoqués par une installation erronée.
• Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre.
• Dommages provoqués par l'usage de pièces non originales.
• Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance.
• Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

AUTORISATION /
Par autorisation, on entend le consentement à entreprendre une activité liée à l'appareil. L'autorisation est accordée par la personne responsable de l'appareil (constructeur, acheteur, signataire, concessionnaire et/ou propriétaire du bâtiment).

DONNÉES TECHNIQUES et IMAGES / La section se trouve à la fin de ce manuel.



Chaque modification technique a des répercussions sur le fonctionnement ou sur la sécurité de l'appareil ; celle-ci doit donc être exécutée par du personnel technique du constructeur ou par des techniciens formellement autorisés par celui-ci. Dans le cas contraire, le constructeur décline toute responsabilité relative en cas de modifications ou de dommages qui pourraient en découler.



Contrôler, à l'arrivée, l'intégrité de l'appareil et de ses composants (par ex. Câble d'alimentation), avant l'utilisation ; en présence d'anomalies, ne pas démarrer l'appareil et contacter le centre d'assistance le plus proche.



Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.



Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir.
Bruit aérien ≤ 70 dB



C'est interdit l'installation d'un équipement indépendants SANS le kit anti-basculement (ACCESSOIRE). Les versions TOP sont exclues.



Avant d'effectuer les raccordements, vérifier les données techniques indiquées sur la plaque d'identification de l'appareil et les données techniques indiquées dans le présent manuel. **Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.**



Sur les lignes d'alimentation (Gaz-Électrique) en amont de l'appareil, des dispositifs de blocage doivent être installés qui servent à exclure l'alimentation, toutes les fois qu'on doit opérer dans des conditions de sécurité.

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

Selon les modèles, raccorder, en séquence, l'appareil au réseau de distribution d'eau et d'évacuation; ensuite au réseau de distribution de gaz, puis vérifier qu'il n'y a aucune fuite et, enfin, procéder aux raccordement au réseau de distribution de l'eau.

L'appareil n'a pas été conçu pur fonctionner dans une atmosphère explosive, dans ces environnement, il est donc interdit de l'installer et de l'utiliser.

Placer l'ensemble de la structure en respectant les cotes et les caractéristiques d'installation indiquées dans les chapitres spécifiques du présent manuel.

L'appareil n'a pas été conçu pour être installé par encastrement. / L'appareil doit être utilisé dans des locaux bien aéré. / L'appareil doit avoir les tubes d'évacuations dégagées (ni obstacles ni gênes causés par des corps étrangers).

L'appareil à gaz doit être placé sous une hotte d'aspiration dont l'installation doit avoir des caractéristiques techniques dans le respect des réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

Une fois que l'appareil est raccordé aux sources d'énergie et aux systèmes d'évacuation, il doit rester statique (ne pas pouvoir être déplacé) sur le lieu prévu pour son utilisation et sa maintenance. Un raccordement inapproprié peut être cause de danger.

Si nécessaire, utiliser un câble flexible pour le branchement à la ligne électrique, ayant des caractéristiques non inférieures au type avec isolement en modèle H07RN-F. La tension d'alimentation supportée par le câble, quand l'appareil est en marche, ne doit pas être différente de la tension nominale ± 15 % indiquée en note du tableau des données techniques.

L'appareil doit être inclus dans un système « équipotentiel » de déchargement à la terre.

Si présent, le déchargement de l'appareil doit être acheminé dans le réseau des égouts des eaux grises de manière ouverte à emboitement sans siphon.

L'appareil doit être utilisé uniquement pour les usages indiqués. Toute autre utilisation sera considérée « INCORRECTE » et le constructeur décline donc toute responsabilité en cas d'éventuels dommages à des personnes ou des biens qui en découleraient.

Les mesures particulières de sécurité (obligation - interdiction - danger) sont indiquées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité.

Ne pas obstruer les ouvertures et/ou fentes d'aspiration ou de dissipation de la chaleur.

Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.

Exclure toute forme d'alimentation (par ex. hydrique - gaz - électrique) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.

Toutes les fois qu'on doit intervenir à l'intérieur de l'appareil (branchements, mise en service, opérations de contrôle etc.) le préparer pour les opérations néces-

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

saire (démontage de panneaux, coupure des alimentations hydrique-gaz-électrique) en respectant les conditions de sécurité.

L'appareil doit être installé et utilisé de manière à ce que l'eau n'entre en aucun cas en contact avec de la graisse ou de l'huile

FONCTIONS ET QUALIFICATIONS REQUISES POUR LES OPERA



Interdiction, à l'opérateur homogène/hétérogène, d'effectuer toute intervention (installation, maintenance et/ou autre) sans avoir préalablement pris connaissance de toute la documentation.



Les informations reportées dans ce document sont à usage de l'opérateur qualifié et autorisé à exécuter les opérations suivantes : manutention, installation et maintenance des équipements en objet.



Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur « Hétérogène » (Opérateur avec des compétences et des mentions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

Les opérateurs et utilisateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils doivent interagir en respectant les normes de sécurité requises.

L'opérateur « Hétérogène » doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixage des raccordements électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).

ZONES DE TRAVAIL ET ZONES DANGEREUSES / Pour mieux définir le domaine d'intervention et les zones de travail afférentes, la classification suivante est établie :

• **Zone dangereuse** : toute zone à l'intérieur et/ou à proximité d'une machine où la présence d'une personne exposée représente un risque pour la sécurité et la santé de cette personne.

• **Personne exposée** : toute personne qui se trouve entièrement ou en partie dans une zone dangereuse.

Maintenir une distance minimum avec l'appareil pendant le fonctionnement de manière à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur en cas d'imprévu.

On entend comme zones dangereuses / • Toutes les zones de travail se trouvant à l'intérieur de l'appareil

• Toutes les zones protégées par des systèmes de protection et de sécurité tels que des barrières photoélectriques, des cellules photoélectriques, des panneaux de protection, des portes verrouillables, des carters de protection.

• Toutes les zones se trouvant à l'intérieur de centrales de commande, armoires électriques et boîtes de dérivation.

• Toutes les zones autour de l'appareil en marche quand les distances minimum de sécurité ne sont pas respectées.

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE À L'INSTALLATION /

En général, l'opérateur technique autorisé, pour pouvoir procéder correctement aux interventions d'installation, doit se munir des outils suivants :

- Tournevis à bout plat de 3 et 8

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

mm et tournevis cruciforme à tête moyenne
- Clé à tube réglable
- Outils pour le gaz (tubes, joints etc.)
- Ciseaux d'électricien
- Outils pour plomberie et tuyauterie (tubes, joints etc.)
- Clé à tube hexagonale de 8 mm
- Détecteur de fuites de gaz
- Outils à usage électrique (câbles, plaques à bornes, prises industrielles etc.)
- Clé fixe de 8 mm
- Kit installation complet (ele, gaz etc.)



En plus des outils indiqués, il est nécessaire de disposer d'un système de soulèvement de l'appareil ; ce dispositif doit respecter toutes les réglementations en vigueur relatives aux systèmes de soulèvement.

INDICATION SUR LES RISQUES RÉSIDUELS /
Ayant adopté les règles de « bonne technique de construction » et les dispositions législatives qui réglementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des « risques résiduels » liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent:



RISQUE RÉSIDUEL DE FULGURATION / Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.



RISQUE RÉSIDUEL DE BRÛLURE / Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.



RISQUE RÉSIDUEL DE BRÛLURE POUR SORTIE DE MATÉRIEL / Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec sortie de matériaux très chauds. Des conteneurs trop remplis de liquides et/ou de solides qui changent de morphologie en phase de chauffage (en passant d'un stade solide à un stade liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de façon incorrecte. En phase d'usinage, les conteneurs utilisés doivent être positionnés sur des niveaux facilement visibles.



RISQUE RÉSIDUEL D'ÉCRASEMENT DES MEMBRES / Ce risque subsiste en cas de contact accidentel entre les pièces lors du positionnement, du transport, du stockage, de l'assemblage et de l'utilisation de l'appareil.



RISQUE RÉSIDUEL D'EXPLOSION /
Ce risque subsiste en cas de : • Présence d'odeur de gaz dans l'environnement ;
• utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ;
• utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation ;
• utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).



RISQUE RÉSIDUEL D'INCENDIE / Ce risque subsiste en cas de : utilisation avec des liquides / matériaux inflammables.

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

Avant de procéder aux opérations, voir « Informations générales de sécurité ».

OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - CONSEILS - RECOMMANDATIONS

À réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'ont pas subi de dommages durant le transport. En cas de dommages, les signaler rapidement au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil mais s'adresser à du personnel qualifié et autorisé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés lors du transport.

SÉCURITÉ POUR LA MANUTENTION

Le non respect des instructions indiquées ci-après peut entrainer un danger de graves lésions.

L'opérateur autorisé aux opérations de déplacement et d'installation de l'appareil doit organiser, si nécessaire, un « plan de sécurité » pour protéger l'intégrité des personnes impliquées dans les opérations. En plus de cela, il doit respecter et appliquer strictement et scrupuleusement les lois et les réglementations relatives aux chantiers mobiles.

S'assurer que les systèmes de soulèvement adoptés ont une capacité adaptée aux charges à soulever et qu'ils sont en bon état.

Effectuer les opérations de manutention en utilisant des systèmes de soulèvement ayant une capacité adaptée au poids de l'appareil majoré de 20 %.

Suivre les indications fournies sur l'emballage et/ou l'appareil avant de procéder à sa manutention.

Vérifier le centre gravité de la charge avant de commencer à soulever l'appareil.

Soulever l'appareil à une hauteur minimum du sol de manière à pouvoir en garantir la manutention.

Ne pas rester ou passer sous l'appareil pendant le soulèvement et la manutention.

MANUTENTION ET TRANSPORT - (V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE a).

L'orientation de l'appareil emballé doit être respecté, conformément aux indications fournies par les symboles et par les inscription présents sur l'enveloppe extérieure de l'emballage.

1. Placer le système de soulèvement en faisant attention au centre de gravité de la charge à soulever (détails B-C).
2. Soulever l'appareil juste de la hauteur nécessaire à la manutention.
3. Placer l'appareil sur le lieu choisi pour sa mise en place.

STOCKAGE / Les méthodes de stockage des matériaux doivent prévoir des palettes, des conteneurs, des convoyeurs, des véhicules, des équipements et des dispositifs de soulèvement en mesure d'éviter de causer des dommages dus à des vibrations, des chocs, des abrasions, à la température ou à d'autres conditions qui pourraient se vérifier. Les pièces entreposées doivent être contrôlées régulièrement afin de pouvoir identifier d'éventuelles détériorations.

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

L'élimination des matériaux d'emballage sera à la charge du destinataire qui devra s'en occuper en conformité avec les lois en vigueur dans le pays d'installation de

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

l'appareil.
1. Retirer dans l'ordre les coins de protection supérieurs puis latéraux.
2. Retirer le matériau de protection utilisé pour l'emballage.
3. Soulever l'appareil juste de la hauteur nécessaire et retirer la palette.
4. Poser l'appareil au sol.
5. Retirer le système utilisé pour le soulèvement.
6. Débarrasser la zone des opérations de tout le matériel qui a été retiré.

Une fois que l'emballage a été retiré, l'appareil ne doit présenter aucune altération, aucune trace de choc ou de frottement ni aucune autre anomalie. Dans ce cas contraire, avertir immédiatement le service assistance.

RETRAIT DES MATÉRIAUX DE PROTECTION / L'appareil est protégé au niveau des surfaces extérieures, avec un film adhésif qui doit être retiré manuellement une fois la phase de positionnement terminée. Nettoyer l'appareil avec soin, à l'extérieur et à l'intérieur, en retirant manuellement tout le matériel utilisé pour protéger les pièces.

Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abrasif ou des outils coupants.

Ne pas nettoyer l'équipement à l'aide de jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur.

Ne pas utiliser de matières agressives (PH<7) telles que des solvants, pour nettoyer l'appareil. Lire attentivement les indications reportées sur l'étiquette des produits détergents utilisés. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (Voir moyens de protection reportés sur l'étiquette de l'emballage).

Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abrasif.

NETTOYAGE À LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE /
Appliquer, avec un vaporisateur normal, sur toute la surface de l'espace de cuisson, le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil.
Une fois cette opération terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable. Purger le liquide contenant le produit nettoyant et/ou d'autres impuretés par le trou d'évacuation prévu à cet effet.
Une fois que les opérations décrites sont terminées, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abrasif. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

Nettoyer avec des produits nettoyants et de l'eau potable aussi les pièces amovibles et les sécher. Une fois les opérations terminées, placer les pièces retirées dans les logements des différents appareils prévus à cet effet.

MISE À NIVEAU ET FIXATION -V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE b)
Placer l'appareil sur le lieu de travail (voir conditions limites de fonctionnement et environnements consentis) en l'ayant préalablement rendu apte.

La mise à niveau et la fixation prévoient : le réglage de l'appareil comme unité autonome.

Placer un niveau à bulle sur la structure (détail D).

Régler les pieds de mise à niveau (détail E) en suivant les indications fournies par le niveau à bulle.

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

On obtient le parfait nivellement en réglant le niveau à bulle et les pieds sur la largeur et sur la profondeur de l'appareil.

ASSEMBLAGE DANS « BATTERIE » / V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. c)
Dans les modèles prévus, enlever les poignées et desserrer les vis de fixation du tableau de bord (dét. F).

Murs inflammables / La distance minimale entre l'appareil et les murs latéraux doit être de 10 cm et le mur arrière de 20 cm. Si ce n'est pas le cas, isoler les murs contre l'appareil avec des traitements ignifuges et/ou isolants.

Placer les appareils afin que les côtés adhèrent parfaitement (dét. G). Niveler l'appareil comme décrit précédemment (détail E).
Insérer les vis dans leurslogements et bloquer les deux structures avec les écrous de blocage (dét. H1-H3).

Placer à nouveau les bouchons de protection entre les appareils (dét. H2).

Répéter, si c'est le cas, la séquence des opérations de nivellement et de fixation pour les appareils restants.

INSERTION DU TERMINAL (EN OPTION) V. SECT. ILL - RÉF. c)
Pour insérer le terminal il faut le placer et le fixer avec les vis spécifiques fournies (détail L1).
Lorsque les opérations décrites sont terminées avec succès, remettre dans leurs logements les panneaux frontaux et les poignées des différents appareils.

RACCORDEMENT AUX SOURCES D'ENERGIE 4.

Avant de procéder aux opérations, voir « Informations générales de sécurité ».

Ces opérations doivent être effectuées par des techniciens qualifiés et autorisés, dans le respect des lois en vigueur en la matière et en utilisant des matériaux appropriés et décrits

Généralement, l'appareil est livré sans câbles d'alimentation électrique, sans tubes pour le raccordement au réseau de distribution d'eau, de gaz et aux égouts

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes locales en vigueur, uniquement par du personnel autorisé et compétent. Avant d'effectuer le raccordement, vérifier les données techniques indiquées sur la plaque d'identification de l'appareil et les données techniques indiquées dans le présent manuel.

Brancher l'équipement à un dispositif omnipolaire de catégorie de surtension III.

MISE À LA TERRE / Il est essentiel de raccorder l'appareil à la terre. Pour cela, il est nécessaire de raccorder les bornes, marquées par les symboles situés sur le bornier d'arrivée de ligne, à une terre efficace, réalisée conformément aux normes locales en vigueur.

MISES EN GARDE SPÉCIFIQUES /
La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement raccordé à un système de mise à la terre efficace comme indiqué dans les normes locales de sécurité

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

électrique en vigueur ; le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes de sécurité. Cette exigence de sécurité fondamentale doit être vérifiée et, en cas de doute, demander un contrôle précis du système par un personnel professionnel qualifié. Le producteur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages causés par l'absence de mise à la terre de l'unité.

Ne pas couper le câble de terre (Jaune-vert).

BRANCHEMENTS AUX DIFFÉRENTS RÉSEAUX ÉLECTRIQUES DE DISTRIBUTION - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. d).

Retirer dans les cas prévus, le panneau du boitier de protection bornier situé à l'arrière de la machine.

Les appareils sont livrés pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaque des données appliquée sur l'appareil. Tout autre branchement est considéré comme inapproprié et donc dangereux.

IL est obligatoire de respecter le branchement prévu par le fabricant, visible sur la plaque de connexion près du bornier.

IL est interdit de modifier le câblage à l'intérieur de l'appareil

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DU CÂBLE AU BORNIER

Raccorder le câble d'alimentation au bornier comme décrit dans : « Raccordement à l'alimentation électrique » et indiqué sur la plaque de connexion. Le schéma et le tableau (voir DONNÉES TECHNIQUES) indiquent les connexions possibles par rapport à la tension de réseau.

RACCORDEMENT AU SYSTÈME « ÉQUIPOTENTIEL » - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. e).

La mise à la terre de protection consiste en une série de mesures destinées à garantir que les masses électriques ont le même potentiel que la terre, évitant ainsi qu'elles puissent être sous tension. Le but de la mise à la terre est donc de s'assurer que les masses des équipements soient au même potentiel que le sol. La mise à la terre facilite également le déclenchement automatique du disjoncteur différentiel. La mise à la terre de protection ne concerne pas seulement le système électrique, mais tous les autres systèmes et parties métalliques du bâtiment, des tuyaux à l'installation hydraulique, des poutres au système de chauffage et ainsi de suite, de sorte que l'ensemble du bâtiment soit protégé même contre la foudre qui pourrait frapper le bâtiment.

Avant de procéder, voir « Informations générales de sécurité ».

L'appareil doit être inclus dans un système « Équipotentiel » dont l'efficacité doit être vérifiée conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

L'électricien qui prédispose le système électrique général doit garantir que le système est conforme aux normes relatives aux contacts directs et indirects.

L'électricien doit s'assurer que toutes les masses différentes sont branchées au même potentiel afin d'avoir un bon potentiel de mise à la terre « Équipotentiel » à l'endroit où les différents appareils sont installés.

Pour le raccordement de l'appareil au système « Équipotentiel » de la pièce, il est nécessaire de disposer d'un câble électrique jaune/vert adapté à l'alimentation des

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

dispositifs installés.

La plaque « Équipotentiel » de l'appareil est généralement située sur le panneau de celui-ci, près du système utilisé pour la connexion, une fois identifié (voir le schéma pour l'emplacement correct), procéder au raccordement.

1. Raccorder une extrémité du câble électrique de masse (le câble doit être marqué d'une double couleur jaune/vert) au système utilisé pour le raccordement « Équipotentiel » de l'appareil (voir schéma Fig. 1).

2. Raccorder l'extrémité opposée du câble électrique de masse au système utilisé pour le raccordement « Équipotentiel » de l'endroit où l'appareil est installé (Fig. 2).

OPÉRATIONS POUR LA MISE EN SERVICE 5.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Les opérateurs sont tenus de se documenter de manière appropriée en consultant le présent manuel, avant d'effectuer toute intervention et d'adopter les mesures spécifiques de sécurité pour sécuriser tout type d'interaction homme-machine.

Chaque modification technique qui a des répercussions sur le fonctionnement ou sur la sécurité de l'appareil ne doit donc être exécutée que par du personnel technique du constructeur ou par des techniciens formellement autorisés par celui-ci. Dans le cas contraire, le constructeur décline toute responsabilité relative en cas de modifications ou de dommages qui pourraient en découler.

Même après s'être documenté de manière appropriée, à la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire de simuler quelques opérations d'essai pour mémoriser plus rapidement les fonctions principales de l'appareil comme par ex. l'allumage, l'arrêt etc.

L'appareil sort de l'usine après avoir été soumis à un contrôle et après avoir été prédisposé pour le type de gaz et d'alimentation électrique indiquée sur la plaque d'identification apposée.

MISE EN SERVICE PREMIER DÉMARRAGE / Une fois que les opérations de positionnement et de branchement aux sources d'énergie, y compris celles relatives aux raccordements au réseau d'évacuation, il convient de procéder à une série d'opérations telles que :
1. Nettoyage des différents matériaux de protections (huiles, graisses, silicones etc.) à l'intérieur et à l'extérieur de l'espace de cuisson (v. chap. 3 / Retrait des matériaux de protection)
2. Vérifications et contrôles généraux tels que :
- Vérification de l'ouverture des interrupteurs et des vannes de réseau (par ex. eau, électricité, gaz, si prévu) ;
- Vérification des tuyaux d'évacuation (si prévu) ;

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

- Vérification et contrôle des systèmes d'aspiration fumées/vapeurs extérieures (si prévu) ;
- Vérification et contrôle des carters de protection (tous les panneaux doivent être montés correctement)

DESCRIPTION DES MODES D'ARRÊT

Dans les conditions d'arrêt pour anomalie de fonctionnement et d'urgence, il est obligatoire en cas de danger imminent, de fermer tous les dispositifs de blocage des lignes d'alimentation en amont de l'appareil (par ex. Hydrique-Gaz-Électrique)

ARRÊT POUR ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Composant de sécurité / ARRÊT : Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, le composant de sécurité arrête automatiquement la génération de chaleur. Le cycle de production est interrompu dans l'attente que la cause de l'anomalie soit éliminée.
REDÉMARRAGE : Après avoir résolu l'inconvénient qui a généré l'entrée en fonction du composant de sécurité, l'opérateur technique autorisé peut redémarrer le fonctionnement de l'appareil avec les commandes appropriées.

MISE EN SERVICE LORS DU PREMIER DÉMARRAGE

Lors du premier démarrage et après un arrêt prolongé, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matière étrangère (v. Retrait des matériaux de protection)

MISE EN SERVICE QUOTIDIENNE

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
2. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
5. Vérifier que le tuyau d'évacuation de l'eau (si présent) n'ait pas d'occlusions.

Une fois les opérations décrites terminées avec succès, procéder aux opérations « Démarrage de la production ».

Pour éliminer l'air à l'intérieur de la tuyauterie, il suffit d'ouvrir les fermetures de réseau, tourner en tenant appuyée la poignée de l'appareil en position piézoélectrique, positionner une flamme (allumette ou autre) sur le pilote et attendre l'allumage.

MISE HORS SERVICE QUOTIDIENNE /

Une fois les opérations décrites ci-dessus terminées, il est nécessaire :
1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position « Fermée ».
3. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil

MISE HORS SERVICE PROLONGÉE DANS LE TEMPS /

En cas d'inactivité prolongée dans le temps, il est nécessaire d'effectuer toutes les procédures décrites pour la mise hors service journalière et protéger les pièces les plus exposées à des phénomènes d'oxydation, comme indiqué ci-après :

1. Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties ;
2. Rincer les parties soigneusement, ne pas utiliser jets d'eau sous pres-

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

sion, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur.
3. Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abrasif ;
4. Passer un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'huile de vaseline destinée à un usage alimentaire sur toutes les surfaces en acier inox afin de créer un film protecteur sur la surface.

En présence d'appareils avec des portes et des joints en gomme, laisser la porte légèrement ouverte de façon à ce qu'elle puisse s'aérer et étaler du talc de protection sur toute la surface des joints en gomme.

Aérer régulièrement les appareils et les locaux.

Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions techniques optimales, le soumettre au moins une fois par an à la maintenance par un technicien autorisé du service assistance.

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS 6.

CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ ET CONSULTER LE MANUEL TECHNIQUE.

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

EMPLACEMENT DES PRINCIPAUX COMPOSANTS - VOIR SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. f).
La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.
1. Bouton d'allumage / 2. Voyant lumineux / 3. Robinet-vanne d'évacuation de l'huile de cuisson / 4. Panier / 5. Couvercle / 6. Espace cuisson / 7. Récipient pour la récupération de l'huile de cuisson / 8. Bouton de Sélection / 9. Bouton Fonctions / 10. Écran

MODALITÉ ET FONCTION DES POIGNÉES, DES TOUCHES ET DES VOYANTS LUMINEUX / VOIR. SECT. ILL. - RÉF. g).
La description est purement indicative et peut subir des variations.

(1) BOUTON D'ALLUMAGE ET THERMOSTAT. Exécute trois fonctions diverses :1. Marche/Arrêt du courant électrique à l'intérieur du circuit. / 2. Réglage de la température de fonctionnement / 3. Démarrage/Arrêt de la phase de chauffage.

(2) VOYANT LUMINEUX ROUGE: Le voyant si présent, dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.

(3) BOUTON DE SÉLECTION. Il exécute trois fonctions :
1.Réglage de la température de fonctionnement / 2. Réglage du temps / 3. Sélection des programmes

(4) BOUTON FONCTIONS. Il exécute quatre fonctions différentes : 1. Marche / Arrêt du courant électrique à l'intérieur du circuit / 2. Marche fonction TEMPÉRATURE / 3. Marche fonction TEMPS / 4. Marche fonction PROGRAMMES

(5) ÉCRAN. Affiche la température, la minuterie et les programmes

DÉMARRAGE DE LA PRODUCTION

Avant de procéder aux opérations, voir « Informations générales de sécurité /Risques résiduels »

Avant de procéder aux opérations, voir « Mise en service quotidienne ».

Ne démarrer l'appareil qu'après avoir rempli à niveau avec de l'huile/de la graisse l'espace cuisson. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.

Trop d'huile/de graisse à l'intérieur de l'espace cuisson peut provoquer un débordement et le risque résiduel de brûlure demeure. **Respecter le niveau Min et Max indiqué dans l'espace cuisson lors du chargement.**

L'absence d'huile à l'intérieur de l'espace cuisson avec l'appareil en marche peut entraîner un risque d'incendie résiduel. Pendant le fonctionnement, le niveau d'huile/de graisse dans l'espace cuisson doit rester dans les limites indiquées.

Pendant l'utilisation, il est recommandé de :
ne pas verser de sels ou d'arômes ou quoi que ce soit d'autre dans l'espace cuisson, ne pas couvrir l'espace cuisson avec des couvercles ou autre, pour éviter que de la condensation ne goutte dans celui-ci.

Ne pas utiliser de graisse/huile ancienne (risque d'augmentation du point d'éclair et de surchauffe)

REMPLISSAGE DE L'HUILE/GRAISSE DANS L'ESPACE CUISSON - voir sect. ILL. - RÉF. h)
L'appareil peut avoir un ou deux robinets-vannes. Ouvrir la porte et contrôler que le robinet-vanne de vidange de l'huile/graisse est en position « Fermé » (Fig. 1).
Verser le produit utilisé pour le travail (huile et/ou graisse) dans l'espace cuisson en respectant le niveau minimum

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

maximum indiqué dans l'espace cuisson (Fig. 2).

Le niveau d'huile à la température maximale augmente d'environ 1 cm par rapport au niveau à froid

Si l'on utilise de la graisse (saindoux ou autre) à l'état solide, il faut régler le thermostat au minimum lors de l'allumage de manière à permettre une fonte lente et progressive du produit à l'intérieur de l'espace cuisson.

La quantité maximale d'huile/graisse (saindoux ou similaire) dans le récipient doit être : par ex. FRBE77A environ 12 kg, FRE...A(T)2V environ 6,5 kg, FRBE74AHP environ 15 kg, FR(B)E94A environ 16 kg / FRBE94HP environ 17,5kg

ALLUMAGE/ARRÊT

L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'huile/graisse dans l'espace cuisson. Ne pas allumer à sec (avec l'espace cuisson vide). Ne pas remplir le niveau d'huile/graisse lorsque l'appareil est en marche.

Pendant l'utilisation, ne laissez pas l'équipement sans surveillance

Dès que les opérations décrites sont terminées avec succès, pour commencer la procédure de cuisson, il faut procéder comme suit.

MODÈLE SANS ÉCRAN
- voir sect. ILL. - RÉF. i)

La température minimale est d'environ 100 °C et la température maximale pouvant être atteinte est d'environ 190 °C.

Pour commencer la procédure de cuisson, il est nécessaire de :
1. Tourner la poignée sur la position souhaitée (Fig. 3A) le voyant lumineux« G » indique une phase de fonctionnement.
2. Tourner sur la position « zéro » (Fig. 3B) la poignée pour arrêter la production de chaleur et éteindre l'appareil à la fin du cycle de travail.

MODÈLE AVEC ÉCRAN - **v. sect. ILL. - RÉF. o)**

Il est possible de régler la température entre 0°C et 180°C

Pour commencer la procédure de cuisson, il est nécessaire de :
1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Température (Fig. 1A), la led verte indique une phase de chauffage (Fig. 1B).
2. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection pour choisir la température souhaitée (Fig. 1C).

La fonction MELTIN (Lent chauffage) s'active jusqu'à 50°C. L'écran affiche l'indication MEL en alternance avec la température réglée Fig. 1D).

Pour afficher la température actuelle sur l'écran, appuyer sur le Bouton de Sélection (Fig. 1C)

3. Tourner le Bouton Fonctions sur la position « Zéro » (Fig. 1E) pour éteindre l'appareil.

AUTRES FONCTIONS ÉCRAN /
FONCTION MINUTERIE / v. sect. ILL. - RÉF. o)
Pour activer cette option, il est nécessaire de : 1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Temps (Fig. 1F)
2. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection pour régler le temps souhaitée (de 01 à 99 minutes - Fig. 1C).

Le compte à rebours démarre (Fig. 1D).

Lorsque le temps est écoulé, l'écran affiche « END » et émet trois bips sonores

Appuyer sur le Bouton de Sélection pour réinitialiser le temps réglé

3. Tourner le Bouton Fonctions sur la position « Zéro » (Fig. 1E) pour éteindre

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

l'appareil.
FONCTION PROGRAMMES / v. sect. ILL - RÉF o) /
- NOUVEAU PROGRAMME / Pour mémoriser un programme il faut :
1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Programmes (Fig. 1G)
2. Tourner et maintenir enfoncé le bouton de sélection pendant 5 s. (Fig. 1C) sur un nouveau programme (voir Fig. 1H). Un bip sonore confirme la sélection.
3. Tourner et appuyer sur le bouton de Sélection pour configurer : 1. Température / 2. Minuterie / 3. Temps de Secouement (panier) / 4. Compensation de la charge (température minimale de cuisson / Fig. 1D).

Pour enregistrer le programme, appuyer sur le Bouton de Sélection pendant 5 s. Un bip sonore confirme l'enregistrement

Il est possible de mémoriser jusqu'à 100 programmes (de P00 à P99)

Tourner le Bouton Fonctions sur la position « Zéro » et quitter la fonction (Fig. 1E).

- MODIFICATION DU PROGRAMMES /
1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Programmes (Fig. 1G)
2. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection pendant 5 secondes pour sélectionner le programme à modifier
3. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection pour accéder aux paramètres : 1.Température / 2. Minuterie / 3. Temps de Secouement (panier) / 4. Compensation de la charge (température minimale de cuisson / Fig. 1D).
4. Pour modifier les valeurs, tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection sur le paramètre souhaité.

Pour enregistrer les modifications, appuyer sur le Bouton de Sélection pendant 5 s. Un bip sonore confirme la modification

Tourner le Bouton Fonctions sur la position « Zéro » et quitter la fonction (Fig. 1E).

- DÉMARRAGE PROGRAMME / v. sect. ILL - RÉF o) Pour activer cette option : 1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Programmes (Fig. 1G)
2. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection (Fig. 1C) pour sélectionner et lancer le programme souhaité (par ex. P04). Un bip sonore confirme la sélection.
3. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection sur le temps configuré.
Le programme sélectionné démarre et le cycle de cuisson commence

Lorsque le temps est écoulé, l'écran affiche « END » et émet trois bips sonores

Pour arrêter / quitter le programme, tourner le Bouton de Fonctions sur la position « Zéro » (Fig. 1E)

- SUPPRIMER LE PROGRAMME / Pour activer cette option : 1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Programmes (Fig. 1G)
2. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection pendant 5 s. (Fig. 1C) pour sélectionner le programme à supprimer (par exemple P04). Un bip sonore confirme.
3. Sélectionner le paramètre Minuterie et configurer la valeur sur 0.00 (Fig. 1D), appuyer sur le Bouton de Sélection pendant 5 s. pour confirmer la suppression du programme.

Pour quitter la fonction, tourner le Bouton Fonctions sur la position « Zéro » (Fig. 1E).

Pour le diagnostic et le dépannage, contacter le service d'assistance technique agréé

CHARGEMENT-DÉCHARGEMENT DU PRODUIT- voir sect. ILL. - RÉF. i)

La quantité de produit à l'intérieur du récipient ne doit pas dépasser les 3/4 de la capacité de celui-ci (Panier fig.4). Par exemple : **frites (6x6 mm) 1,5 kg pour le modèle inclinable 700, 1 kg pour le modèle 2V rotatif (1 basket / panier), 2,5 kg pour le modèle -HP 700, 2.5 kg pour le modèle 900, 1**

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

kg pour le modèle 2V 900/ 2,5 kg pour le modèle -HP900

Attendre que la température souhaitée soit atteinte avant d'introduire le panier dans l'espace cuisson.

Le produit à cuire doit être complètement immergé dans l'huile à l'intérieur de l'espace cuisson.

IL est interdit d'utiliser des aliments trop humides et trop grands **(risque d'ébullition soudaine)**

Modèle inclinable 700: la charge maximale est de 1,5 kg et le volume d'expansion est de 5,3 litres / **Modèle 2V rotatif 700**: la charge maximale est de 1 kg (1 basket / panier) et le volume d'expansion est de 2,6 litres (1 tank / réservoir) / **Modèle -HP 700**: la charge maximale est de 2,5 kg et le volume d'expansion est de 15 litres / **Mod. rotatif 2V 900**: la charge maximale est de 1 kg (1 panier) et le volume d'expansion est de 7,7 litres (1 tank) / **Mod. 900:** la charge maximale est de 2.5 kg et le volume d'expansion est de 9,3 liters/ **MOD. -HP 900** : La charge maximale est de 2,5 kg et le volume d'expansion est de 24 litres

Les produits à traiter pendant la cuisson doivent être placés dans des récipients spéciaux et correctement positionnés dans l'espace cuisson.

Après avoir terminé les opérations de remplissage du panier, en dehors de la zone de l'appareil, introduire lentement le panier dans l'espace cuisson en le plaçant dans son logement (Fig. 5).

À la fin du processus de cuisson, retirer le récipient de l'espace cuisson (Fig.6) en le plaçant dans un endroit préalablement préparé où il pourra être posé.

Dès que les opérations de déchargement sont terminées, procéder avec un nouveau chargement et avec les opérations décrites au chapitre « Mise hors service ».

MISE HORS SERVICE voir sect. ILL RÉF. m) / n) / Les voyants lumineux (si présents) doivent rester éteints.

L'appareil doit être nettoyé régulièrement et toute incrustation et/ ou dépôt alimentaire doivent être enlevés, voir « Maintenance ».

Le cas échéant, fermer l'espace cuisson avec les couvercles appropriés ou, en alternative, effectuer dans l'ordre des opérations de :
- Vidange des huiles de cuisson.
- Maintenance ordinaire.

VIDANGE DE L'HUILE DE CUISSON voir. sect. ILL. RÉF. l)

Le risque résiduel de brûlure demeure, lors de la vidange des huiles de cuisson, et ce risque peut survenir en cas de contact accidentel avec l'huile traitée à des températures élevées.

Avant de procéder aux opérations, attendre que la température de l'huile dans l'espace cuisson se refroidisse

Version top / Introduire la rallonge en équipement dans le tuyau de vidange d'huile jusqu'en butée (Fig. 12)

Libérer l'espace cuisson des récipients utilisés pour le traitement du produit.

La capacité du récipient de récupération des huiles de cuisson est limitée, par conséquent, lors de l'opération de vidange de l'huile de l'espace cuisson, il faut obligatoirement surveiller le remplissage de celui-ci.

Pour une manipulation en toute sécurité, ne pas remplir le récipient de récupération de l'huile à plus des 3/4 de la capacité de celui-ci.

Ouvrir la porte de l'appareil et vérifier la présence du récipient de récupération sous le robinet-vanne de vidange (Fig. 7).

Version top / Positionner un récipient (approprié au matériel et à la contenance) et effectuer la vidange.

Après avoir vérifié que le récipient (vide) se trouve dans son logement, ouvrir le robinet-vanne de vidange (Fig. 8) et laisser

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

l'huile usagée s'écouler de l'espace cuisson dans le récipient de récupération.

Ne pas remplir le récipient à plus des 3/4 de la capacité pour une manipulation en toute sécurité. Fermer le robinet-vanne (Fig. 9). Retirez le récipient de son logement et le vider en suivant les procédures d'élimination en vigueur dans le pays d'utilisation (Fig.10). À la fin des opérations, replacer le récipient vidé dans son logement.

Répéter les opérations décrites ci-dessus jusqu'à la vidange complète de l'espace cuisson. Fermez la porte de l'appareil Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Éle).

Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil et des récipients utilisés pour la cuisson, voir « Maintenance ».

MAINTENANCE 8.

OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - RECOMMANDATIONS

Avant de procéder, voir le chapitre 2 et le chapitre 5.

Si l'appareil est relié à une cheminée, le tuyau d'évacuation doit être nettoyé comme prévu par les dispositions des normes spécifiques du pays (Pour des informations à ce sujet, contacter l'installateur).

L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire, maintenir l'appareil toujours propre ainsi que son environnement. Le non respect des conditions d'hygiène optimales peut être la cause d'une détérioration précoce de l'appareil et créer des situations de danger.

Les résidus de saleté accumulés à côté des sources de chaleur peuvent prendre feu durant l'utilisation normale de l'appareil et créer des situations de danger. L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés.

L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances contenant des chlorures peuvent générer à long terme des phénomènes de corrosion à l'intérieur de l'espace de cuisson. S'il se trouve en contact avec ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent spécifique, rincé abondamment et séché avec soin.

Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abrasif ou des outils coupants.

Le liquide détergent pour le nettoyage de la plaque de cuisson doit avoir certaines caractéristiques chimiques : pH supérieur à 12, sans chlorures/ammoniaque, viscosité et densité similaires à l'eau. Utiliser des produits non agressifs pour le nettoyage extérieur et intérieur de l'appareil (Utiliser des détergents du commerce indiqués pour le nettoyage de l'acier, du verre, des émaux).

Lire attentivement les indications reportées sur l'étiquette des produits utilisés, porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (Voir moyens de protection reportés sur l'étiquette de l'emballage).

En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.

Attendre que la température de l'appareil et de toutes ses pièces se refroidisse, afin de ne pas ne pas provoquer de brûlures à l'opérateur

Lorsque ces opérations sont terminées, repositionner les pièces retirées, préalablement nettoyées, dans leurs logements appropriés

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

NETTOYAGE QUOTIDIEN / voir. sect. ILL. RÉF. m)



Enlever tout objet de l'espace cuisson. Vider l'huile de l'espace cuisson (voir la procédure de vidange de l'huile de cuisson).

MODELE TILTING 700

1. Soulever manuellement le levier du boîtier des résistances jusqu'à le bloquer sur l'axe de fixation (« Clic » de confirmation - Fig. 1/A).

2. Appliquer avec un vaporisateur normal sur toute la surface (espace cuisson, serpentin, couvercle et toutes les surfaces exposées) le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil.

3. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment à l'eau potable (ne pas nettoyer l'équipement à l'aide de jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur). Vidanger l'eau de l'espace cuisson à l'aide du robinet-vanne d'évacuation (voir la procédure d'évacuation de l'huile de cuisson).
Vidanger l'eau de l'espace cuisson à l'aide du robinet-vanne de vidange (voir la procédure de vidange de l'huile de cuisson).

4. Dès que les opérations décrites sont terminées avec succès, fermer le robinet-vanne de vidange. Sécher soigneusement toutes les surfaces exposées à l'aide d'un chiffon non abrasif.



Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.



5. Avec la main droite, saisir le levier du boîtier des résistances et pousser légèrement. Avec la main gauche, retirer l'axe à ressort du système de blocage (Fig. 2/B).

6. Remettre lentement le boîtier des résistances en position horizontale.

MODÈLE TILTING HP700 / 900

1. Relever manuellement le levier du boîtier des résistances en position verticale jusqu'à ce que l'étrier de blocage soit positionné au bord du plan (Fig. 3).



Voir les points 2-3-4 précédents



5. Avec la main droite, saisir le levier du boîtier des résistances et pousser légèrement. Avec la main gauche, libérer l'étrier de blocage du plan (Fig. 4)

6. Remettre lentement le boîtier des résistances en position horizontale.

MODÈLE TILTING HP900

1. Soulevez manuellement les résistances verticalement, à l'aide de l'accessoire approprié, jusqu'à ce que l'étrier de verrouillage soit positionné sur le bord du plateau (Fig. 5).



Voir les points 2-3-4 précédents



5. Avec votre main droite, tenez l'accessoire approprié et poussez légèrement la résistance. Avec votre main gauche, dégagez le support de verrouillage du haut (Fig. 6)

6. Remettre lentement le boîtier des résistances en position horizontale.

/ MODELE ROTATIVE voir. sect. ILL. RÉF. n)



Enlever tout objet de l'espace cuisson. Vider l'huile de l'espace cuisson (voir la procédure de vidange de l'huile de cuisson).

1. Tourner manuellement de 90° le serpentin verticalement (Fig. 1)

2. Appliquer avec un vaporisateur normal sur toute la surface (espace cuisson, serpentin, couvercle et toutes les surfaces exposées) le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil.

3. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment à l'eau potable (ne pas nettoyer l'équipement à l'aide de jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur). Vidanger l'eau de l'espace cuisson à l'aide du robinet-vanne d'évacuation (voir la procédure d'évacuation de l'huile de cuisson).
Vidanger l'eau de l'espace cuisson à l'aide du robinet-vanne de vidange (voir la

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

procédure de vidange de l'huile de cuisson).

4. Dès que les opérations décrites sont terminées avec succès, fermer le robinet-vanne de vidange. Sécher soigneusement toutes les surfaces exposées à l'aide d'un chiffon non abrasif.

Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

5. Replacer le serpentin horizontalement (Fig.2).

NETTOYAGE POUR LA MISE HORS SERVICE PROLONGÉE /

Voir Chap. 5 / Opérations pour la Mise hors service / Mise hors service prolongée dans le temps

Aérer régulièrement les appareils et les locaux.

TABLEAU RÉCAPITULATIF / COMPÉTENCES - FRÉQUENCE

Avant de procéder voir chap.2 « Fonctions et qualifications »

En cas de panne, l'opérateur générique, effectue une première recherche et s'il n'est pas habilité, élimine les causes de l'anomalie et rétablit le fonctionnement correct de l'appareil.

S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, en le débranchant du réseau électrique et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service assistance technique agréé.

L'agent de maintenance autorisé intervient si l'opérateur générique n'a pas réussi à identifier la cause du problème ou lorsque le rétablissement du correct fonctionnement de l'appareil comporte l'exécution des opérations pour lesquelles l'opérateur générique n'est pas habilité.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, contacter le service après-vente agréé pour le remplacement.

OPÉRATIONS À EFFECTUER		FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS
	Nettoyage de l'appareil / Nettoyage des parties en contact avec des produits alimentaires	Tous les jours
	Nettoyage des récipients et des filtres	Tous les jours / Lorsque nécessaire
	Nettoyage à la première mise en marche	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage cheminée	Tous les ans
	Contrôle thermostat / microrupteur	À l'arrivée après l'installation / Tous les ans
	Contrôle de fixation de le capillaire de le bulbe	Lorsque nécessaire
	Contrôle du cordon d'alimentation	À l'arrivée après l'installation / Tous les ans
	Contrôle du boîtier des résistances	Tous les ans
	Contrôle des fonctions de l'écran	Annuel / Le cas échéant
	Contrôle du Bouton de Sélection	Semestriel / Le cas échéant

LISTE DES MESSAGES / Dans les modèles prévus, les indications suivantes sont affichées à l'écran pendant le fonctionnement.

MESSAGES À L'ÉCRAN	DESCRIPTION	MESSAGES À L'ÉCRAN	DESCRIPTION
MAn	Mode cuisson manuel	**P00 - P99**	Programme mémorisé / du n° 00 au n° 99
MEL	Chauffage lent	**YES**	oui
SHA	Secouer panier	**no**	no
end	Minuterie terminée	**E...**	Messages d'erreur

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

TROUBLESHOOTING

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de modeste entité avec l'aide de ce tableau.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil	L'interrupteur principal n'est pas activé Le différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché	- Activer l'interrupteur principal - Contacter le centre d'assistance agréé
Il y a des tâches dans l'espace cuisson	- Qualité de l'eau - Détergent de mauvaise qualité - Rinçage insuffisant - Micro-interrupteur non actif	- Filtrer l'eau (Contacter le centre d'assistance agréé) - Utiliser le détergent conseillé - Répéter le rinçage
Les voyants lumineux restent éteints.	L'interrupteur principal n'est pas activé Le différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché	• Activer l'interrupteur principal • Contacter le centre d'assistance agréé
La friteuse ne chauffe pas	-L'interrupteur principal n'est pas activé -Le différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché -Résistance mal positionnée / endommagée -Contacteur endommagé -Thermostat de travail endommagé -Microrupteur de résistance endommagé -Configuration incorrecte de la carte électronique (dans les modèles prévus) -Résistance du micro-interrupteur endommagée	• Activer l'interrupteur principal • Contacter le centre d'assistance agréé
La friteuse ne cuit pas correctement	• Résistance endommagée • Contacteur endommagé	• Contacter le centre d'assistance agréé
Problèmes à l'écran (dans les modèles prévus)	-Câble de connexions endommagé / -Bouton Fonctions non actif	• Contacter l'assistance technique agréée
Message d'erreur / par ex. **EFr / ESa** (dans les modèles prévus)	- Problèmes sur la sonde - Surchauffe dans le bac	Tourner le Bouton de Sélection sur « Zéro » (v. sect. ILL - RIF g) Fig.3) pour le redémarrage et attendre le refroidissement du bac (T <120 °C)
Problèmes de vidange d'huile (versions top)	Tuyau de rallonge mal inséré	Insérer le tuyau à fond, jusqu'en butée

S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service autorisé d'assistance technique

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

MISE HORS SERVICE ET DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL



Obligation d'éliminer les matériaux en utilisant la procédure législative en vigueur dans le pays ou l'appareil est démantelé

CONFORMÉMENT aux directives (voir Section n° 0.1) relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets. La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la règlementation en vigueur.

La mise hors service et le démantèlement de l'appareil doivent être effectués par du personnel spécialisé, tant dans l'électricité que dans la mécanique. Ce personnel doit porter les équipements de protection individuelle spécifiques tels que vêtements adaptés aux opérations à effectuer, gants de protection, chaussures de sécurité, casques et lunettes de protection.

Avant de commencer le démontage, il est nécessaire de créer, autour de l'appareil, un espace suffisant et ordonnée de manière à pouvoir permettre tous les mouvements sans risques

Il est nécessaire de :
• Couper la tension au niveau du secteur.
• Débrancher l'appareil du secteur.
• Retirer les câbles électriques en sortie de l'appareil.
• Fermer le robinet d'admission d'eau (vanne du réseau) à partir du réseau de distribution d'eau.
• Débrancher et retirer les tubes de l'installation du circuit d'alimentation en eau de l'appareil.
• Débrancher et retirer le tube en sortie d'évacuation des eaux grises.

Après cette opération, une zone mouillée pourrait se former autour de l'appareil ; par conséquent, avant de procéder à d'autres interventions, il est nécessaire de sécher les zones humides

Une fois la zone opérationnelle rétablie suivant les descriptions, il est nécessaire de :
• Démonter les panneaux de protection.
• Démonter les pièces principales de l'appareil.
• Séparer les pièces de l'appareil en fonction de leur nature (par ex. matériaux métalliques, électriques etc.) et les envoyer dans des centres de collecte sélective.

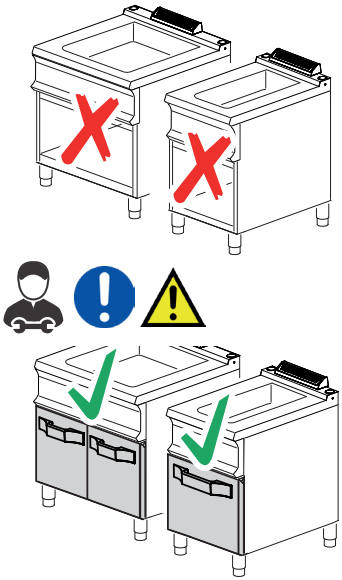
ÉLIMINATION DES DÉCHETS

En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière.

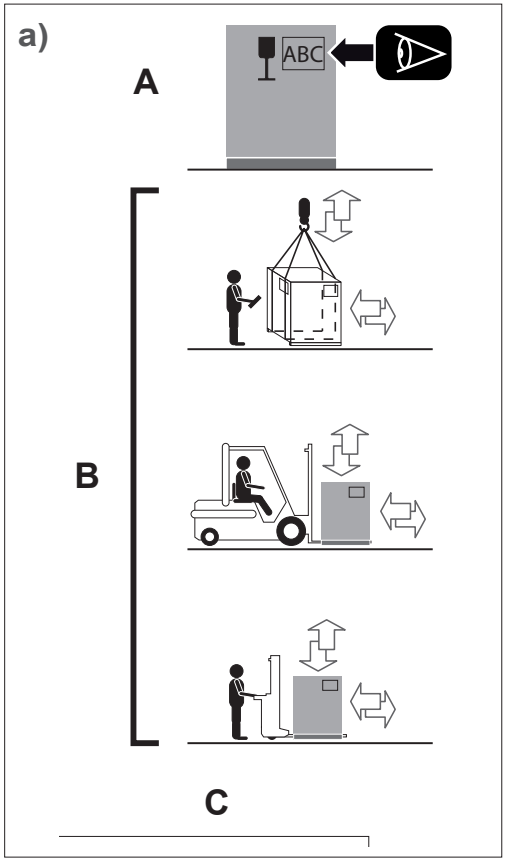
L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions réglées par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.

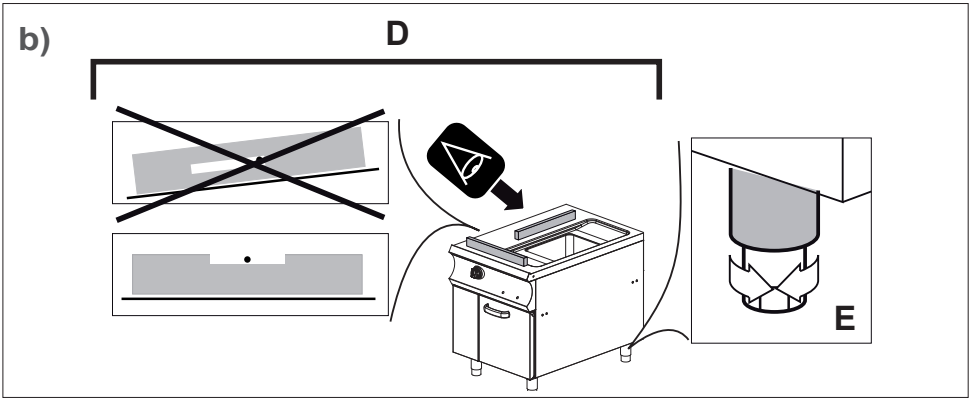
LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE , EST INTERDITE.

INSTALLAZIONE / INSTALLATION



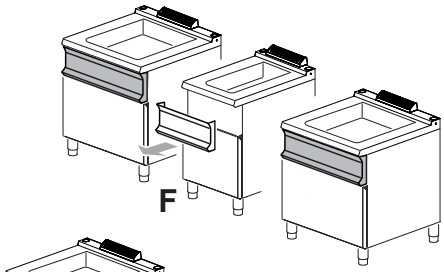
! OBBLIGO MONTAGGIO PORTE
! MANDATORY DOOR ASSEMBLY
! MONTAGE OBLIGATOIRE DES PORTES
! MONTAJE OBLIGATORIO DE LAS PUERTAS
! VERPFLICHTUNG TÜRENMONTAGE
! MONTAGEM OBRIGATÓRIA DAS PORTAS
! VERPLICHTE MONTAGE VAN DE DEUREN
! OBOWIĄZKOWY MONTAŻ DRZWI
! ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СБОРКА ДВЕРЕЙ
! OBLIGATORISK MONTERING AV DØRENE

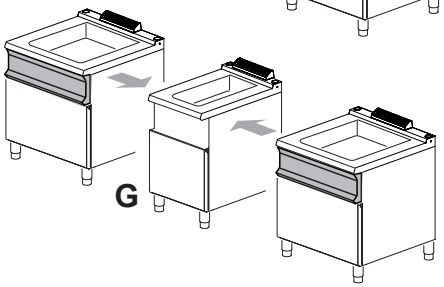


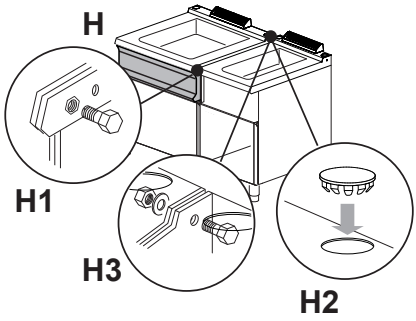


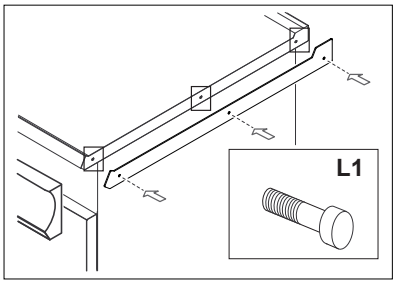
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

c)

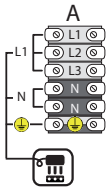




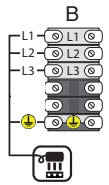




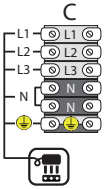
d)



A: FASI
220/240 V ~
1N 50-60 HZ

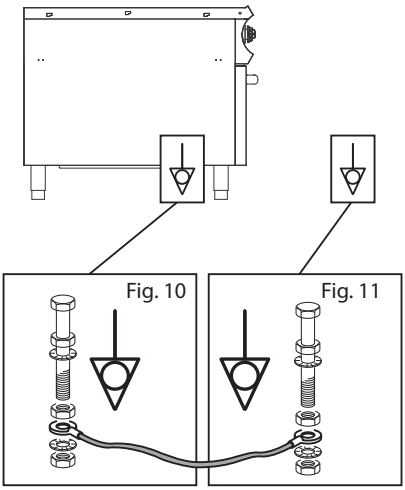


B: FASI
220/240 V ~
3 50-60 HZ



C: FASI
380/415 V ~
3N 50-60 HZ

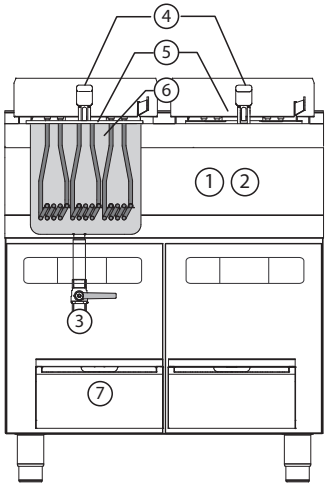
e)



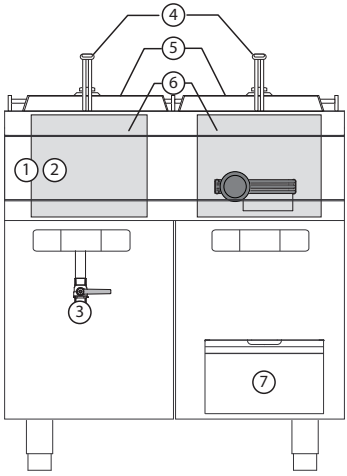
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

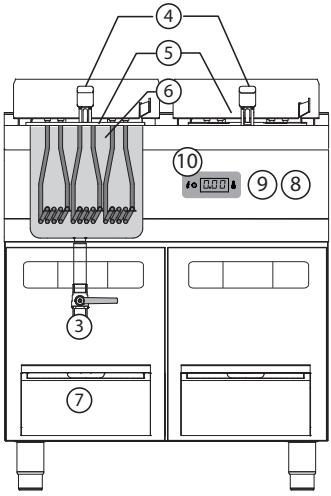
USO / USER

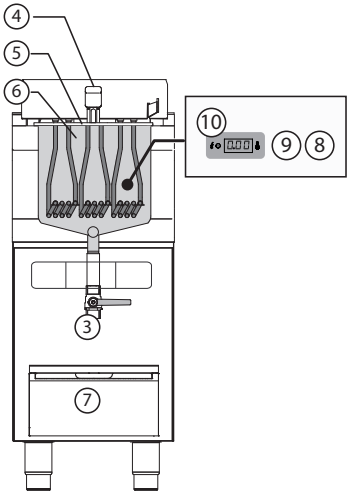
f)



FRE...

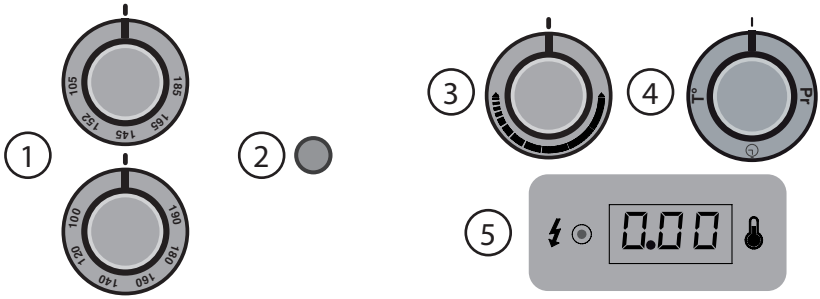






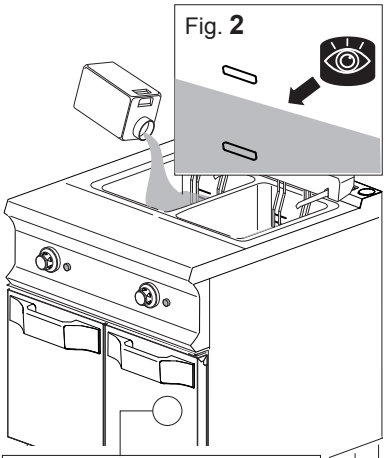
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

g)



h)

Fig. **2**



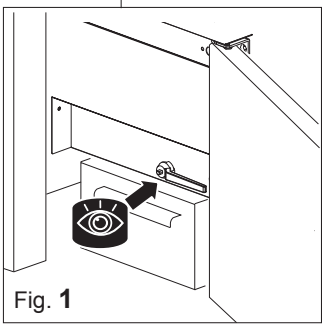
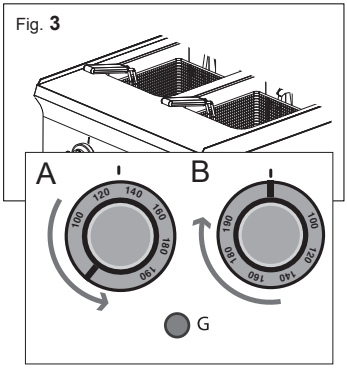


Fig. **1**

i)

Fig. **3**



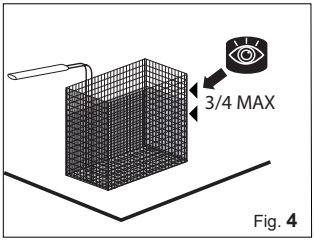


Fig. **4**

Fig. **5**

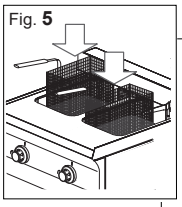
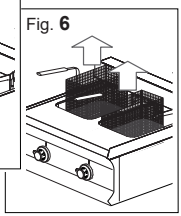


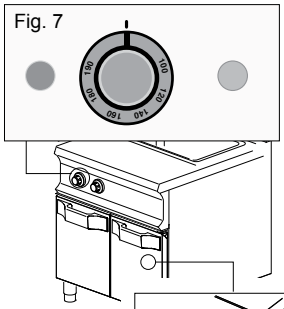
Fig. **6**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

l)

Fig. 7



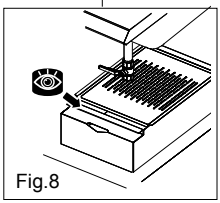


Fig.8

Fig. 9

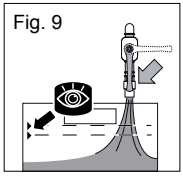


Fig.10

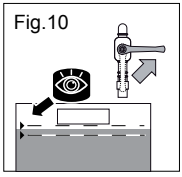


Fig.11

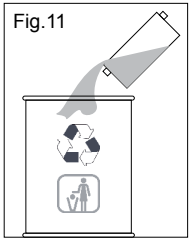
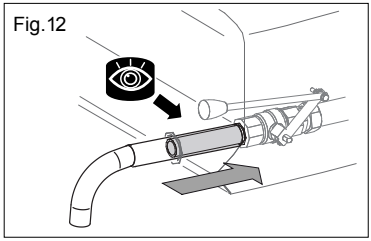


Fig.12



m)

Fig. **1**

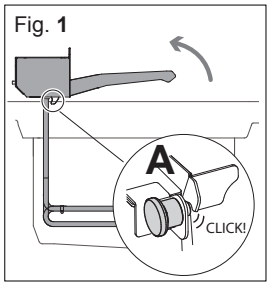
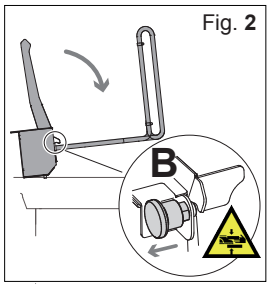


Fig. **2**



MODELLI / MODELS
FRBE9... / FRBE74AHP

Fig. **3**

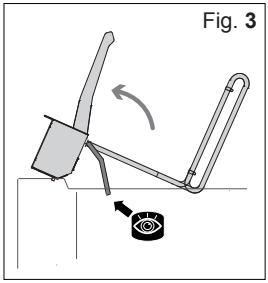
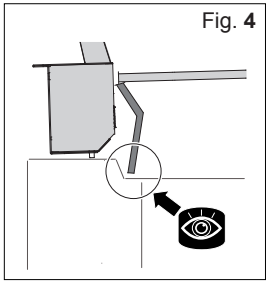


Fig. **4**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

m) MODELLO / MODEL
FRBE94AHP

Fig. **5**

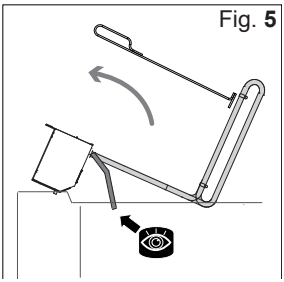
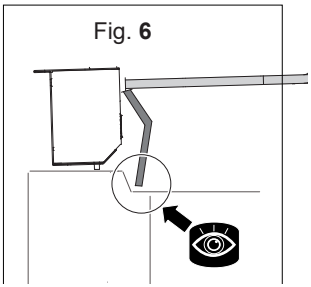


Fig. **6**



n)

Fig. **1**

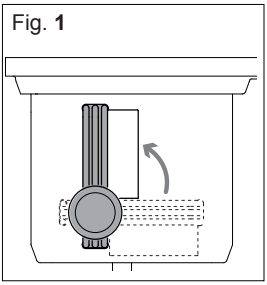
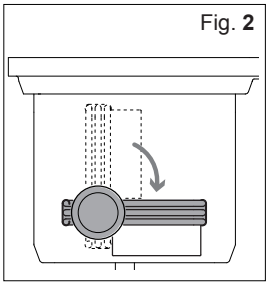


Fig. **2**



o)

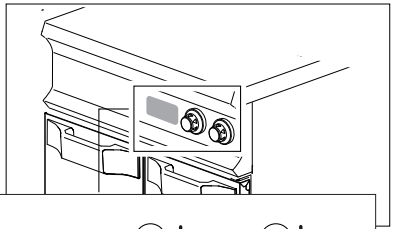
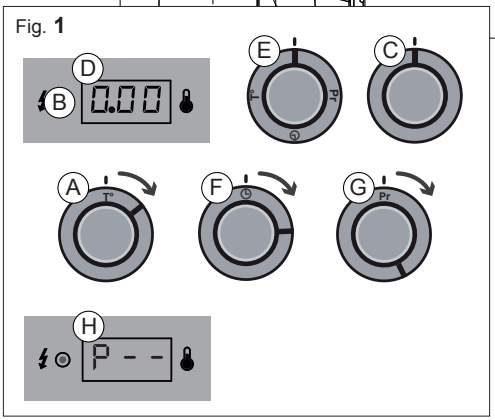


Fig. **1**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.