



3702303

POLSKI
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi


Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

1. Informacje ogólne	202
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	202
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	202
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	203
1.4 Ochrona praw autorskich	203
1.5 Deklaracja zgodności	203
2. Bezpieczeństwo	204
2.1 Informacje ogólne.....	204
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia	204
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	205
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	206
3.1 Kontrola dostawy	206
3.2 Opakowanie	206
3.3 Magazynowanie	206
4. Wskazówki montażowe.....	207
4.1 Zasady techniczne dotyczące złączy gazowych	207
4.2 Montaż urządzenia.....	207
4.3 Właściwości techniczne	208
4.3.1 Przegląd podzespołów	208
4.3.2 Wyposażenie dodatkowe.....	209
4.3.3 Dane techniczne.....	210
4.3.4 Tabela zastosowań inżektora palnika.....	210
4.3.5 Postanowienia dotyczące zmiany rodzaju gazu	211
4.3.6 Schemat układu gazowego	212
4.4 Napęd.....	214
5. Wskazówki dotyczące obsługi i konserwacji.....	215
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	215
5.2 Montaż urządzenia.....	216
5.3 Obsługa.....	217
5.4 Czyszczenie.....	219
5.5 Konserwacja	220
6. Utylizacja.....	220

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezpiecznej pracy urządzenia.



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosie poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i w kuchniach powinno być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Opiekacz gazowy jest przeznaczony do **opiekania** wszystkich rodzajów mięsa w celu tradycyjnego przygotowania kebaba, gyrosa i shoarmy.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Wskazówki montażowe

4.1 Zasady techniczne dotyczące złączy gazowych

- Wszystkie operacje związane z instalacją, montażem, obsługą i konserwacją muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel, **który posiada wymagane uprawnienia (autoryzacja producenta lub sprzedawcy)**. Wymagane czynności muszą być wykonywane z uwzględnieniem przepisów instalacyjnych obowiązujących w danym kraju oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa produktu i BHP.
- Wszystkie przyłącza gazowe przy urządzeniu odpowiadają standardom ISO 7 – 1 lub ISO 228 – 1.



UWAGA!

Wszystkie miejsca, w których ma być zainstalowane urządzenie muszą być wyposażone w odpowiednie instalacje elektryczne i gazowe spełniające wymagania lokalnych przepisów. Poza tym należy zastosować wszelkie środki zapewniające bezpieczeństwo dla ludzi i przedmiotów. W innym przypadku producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

4.2 Montaż urządzenia

- Urządzenie **musi** być ustawione w zamkniętym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu (**nie na wolnym powietrzu!**).
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej powierzchni z nierdzewnego materiału. Powierzchnia ta musi być ukształtowana tak, aby zapobiegać ściekaniu tłuszczu poprzez główną podstawę na podłogę. **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na powierzchniach z tworzywa sztucznego lub drewna.
- Jeśli urządzenie ma być ustawione w pobliżu ściany, ścianki działowej, szafek kuchennych lub osłon dekoracyjnych albo tym podobnych elementów, należy pamiętać, że elementy te muszą być wykonane z materiałów niepalnych.
W innym przypadku należy je odizolować za pomocą materiałów niepalnych przestrzegając przy tym przepisów p.poż. Pomiędzy ścianą i urządzeniem należy zachować **minimalny odstęp 20 cm**.
- Przyłącze gazowe opiekacza gazowego musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

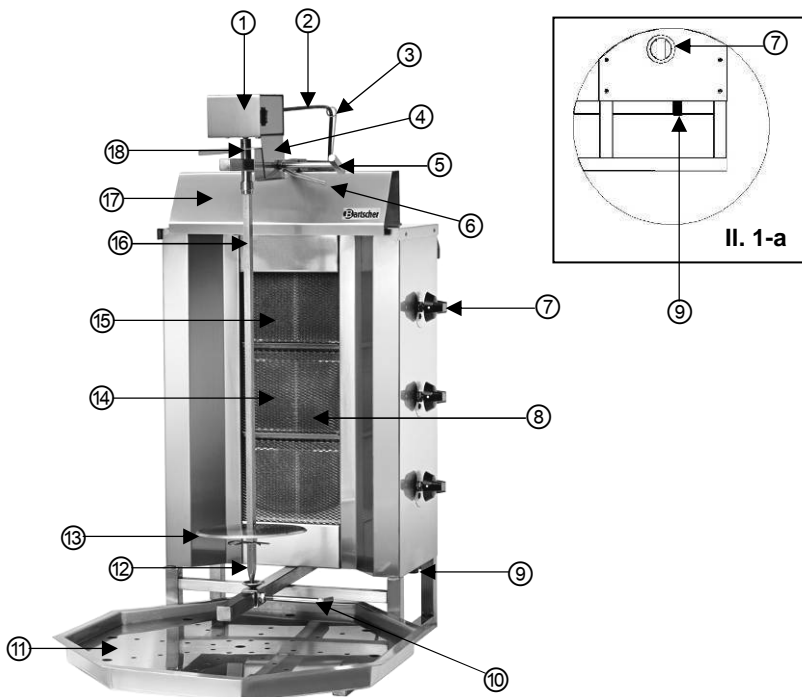


UWAGA!

Pomieszczenie, w którym urządzenie będzie wykorzystywane musi mieć dobrą wentylację. Instalacja wentylacyjna musi być wykonana z materiałów niepalnych, odpornych na wysoką temperaturę i być wyposażona w okap.

4.3 Właściwości techniczne

4.3.1 Przegląd podzespołów



II. 1-b

- | | |
|---|--|
| ① Napęd | ⑩ Dolny suwak |
| ② Kabel zasilający napęd | ⑪ Tacka do zbierania tłuszczu (ośmiokątna) z pokrywą z blachy perforowanej |
| ③ Uchwyt do kabla | ⑫ Zawlecзка |
| ④ Blaszany wspornik napędu | ⑬ Talerz |
| ⑤ Górny suwak | ⑭ Palnik |
| ⑥ Ramię zacisku | ⑮ Druciana kratka ochronna |
| ⑦ Przycisk zaworu gazowego & zawór gazowy | ⑯ Szpikulec |
| ⑧ Termoelement | ⑰ Osłona termiczna |
| ⑨ Przyłącze gazowe i króciec do pomiaru ciśnienia | ⑱ Tuleja szpikulca |

4.3.2 Wyposażenie dodatkowe

(nie należy do zakresu dostawy!)



Nóż do döner kebaba 100

- Nóż: Ø 100 mm, płynnie regulowana grubość krojenia od 1 do 3 mm
- Obroty/min.: 4500
- Wartości przyłączeniowe: 90 W / 230 V 50 Hz
- Ciężar całkowity: 3,85 kg

Uchwyt:

- Głowica: stal chromowo-niklowa 18/10
- Rączka: tworzywo sztuczne
- Długość kabla: 1,4 m
- Czyszczenie bez demontażu, wodoodporny
- Wymiary: szer. 115 x gł. 235 x wys. 200 mm
- Ciężar: 1,1 kg



Zasilacz:

- Długość kabla: 1,1 m
- Wymiary: szer. 90 x gł. 155 x wys. 85 mm
- Ciężar: 2,75 kg

Nr art. 370240



Blachy do przenoszenia ciepła

do opiekacza gazowego 40

- stal chromowo-niklowa 18/10
- 2 sztuki, każda o wymiarach: szer. 195 x wys. 630 mm
- Ciężar: 2,3 kg

Nr art. 370245

4.3.3 Dane techniczne

Nazwa	Opiekacz 40 gazowy
Nr art.:	3702303
Materiał:	stal chromowo-niklowa 18/10
Wykonanie:	3 oddzielnie regulowane palniki gazowe z płytami ceramicznymi, powierzchnia opalania każdego palnika szer. 180 x wys. 130 mm
Pojemność:	maks. 40 kg, wysokość mięsa maks. 45 cm
Napęd:	silnik napędzający rożen z nasuwaną złączką: obroty/min.: 1, w prawo lub w lewo
Wartości przyłączeniowe napędu:	3,7 W / 230 V 50/60 Hz
Moc przyłączeniowa dla gazu:	9,75 kW
Kategoria gazu:	II 2ELL3B/P
Ustawienie podstawowe:	G30-G31/ 50 mbar, ustawienie na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
Wymiary:	urządzenie: szer. 597 x gł. 795 x wys. 990 mm szpikulec: długość 73,6 cm, talerz: Ø 190 mm
Ciężar:	30,0 kg

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian technicznych!

4.3.4 Tabela zastosowań inżektora palnika

RODZ.GAZU	G20 - 20 mbar	G20 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	G25 - 20 mbar	G25.1 - 25 mbar	G30 - 29 mbar	G31 - 37 mbar	G30 - 50 mbar
Typ urządzenia	Średnica inżektora palnika (mm)							
3GD/37002303	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80

Dla wydajności palnika:

3,25 kW (gaz ziemny) / inżektor by-passu zaworu gazowego Ø 1,00 mm

3,25 kW (LPG) / inżektor by-passu zaworu gazowego Ø 0,65 mm

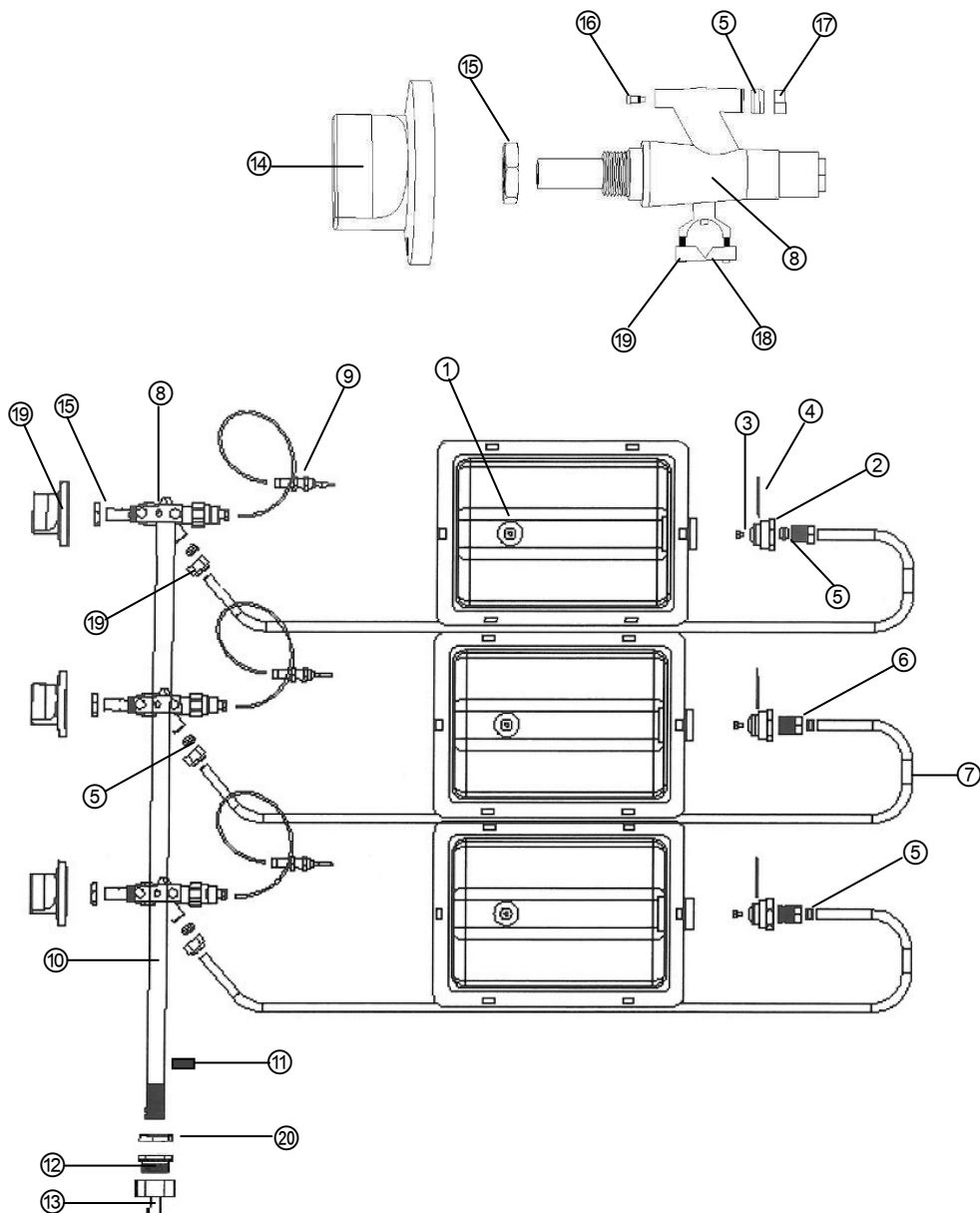
Podane wydajności palników urządzenia nie mogą być zmieniane na żądanie użytkownika. Wszelkie zmiany wprowadzane w zaworach i inżektorach pozbawiają urządzenie gwarancji. W takim przypadku producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za powstałe szkody lub usterki.

4.3.5 Postanowienia dotyczące zmiany rodzaju gazu

W celu zasilania opiekacza gazowego rodzajem gazu dopuszczonym na podstawie przepisów lokalnych należy przestrzegać poniższych zaleceń.

- Fabrycznie urządzenie jest przystosowane do gazu płynnego, dołączone są dysze do gazu ziemnego.
- Przystosowanie do innego rodzaju gazu należy zlecić wykwalifikowanemu personelowi.
- Zamknąć wszystkie przewody lub zawory butli gazowych, przez które dopływa gaz do urządzenia.
- Odłączyć przyłącze gazowe urządzenia.
- Po odkręceniu odpowiednich śrub zdjąć tylną osłonę urządzenia.
- Rozłączyć przewody pomiędzy zaworami gazowymi i inżektorami.
- Po zdjęciu zawleczek odłączyć nypel palników, które utrzymują inżektory w palnikach.
- W nypelach palników zamontować inżektory odpowiednie dla danego rodzaju gazu.
- Ponownie zamocować nypel palników za pomocą zawleczek.
- Zamontować przewody pomiędzy zaworami gazowymi i inżektorami (aby uniknąć nieszczelności, przed wykonaniem montażu, złączki przewodów oraz gwinty połączeń zaworów gazowych z przewodami nasmarować pastą uszczelniającą do gazu).
- Zmienić oznakowanie na urządzeniu odpowiednio do rodzaju gazu.
- Podłączyć do urządzenia dopływ gazu odpowiadającego nowemu przystosowaniu i utworzyć zawory gazowe.
- Sprawdzić wszystkie połączenia pod kątem szczelności (używać tylko odpowiednich sprayów lub pianek przeznaczonych dla tego rodzaju badań!). W żadnym przypadku nie można takiej próby przeprowadzać za pomocą zapatek, zapalniczek lub innych źródeł płomienia.
- Po zakończeniu sprawdzania szczelności przeprowadzić test palnika urządzenia.
- W razie stwierdzenia niewystarczającej wydajności cieplnej urządzenia, za pomocą wkrętaka należy odpowiednio zmienić ustawienie gazowego inżektora regulacyjnego (by-pass), który znajduje się nad zaworem gazowym. Inżektor by-passu otwiera się w kierunku przepływu gazu. Dlatego **nigdy** nie należy poluzowywać inżektora by-passu podczas pracy urządzenia. Ciśnienie gazu w urządzeniu jest odpowiednio dopasowane fabrycznie przed przekazaniem urządzenia na rynek i jeśli nie wykonuje się przystosowania do innego rodzaju gazu, **nie należy zmieniać** ustawień fabrycznych. Jeśli nie pojawiają się problemy, można zamontować tylną osłonę urządzenia.
- W przypadku stosowania się do podanych zaleceń, urządzenie może być swobodnie użytkowane z danym rodzajem gazu.

4.3.6 Schemat układu gazowego

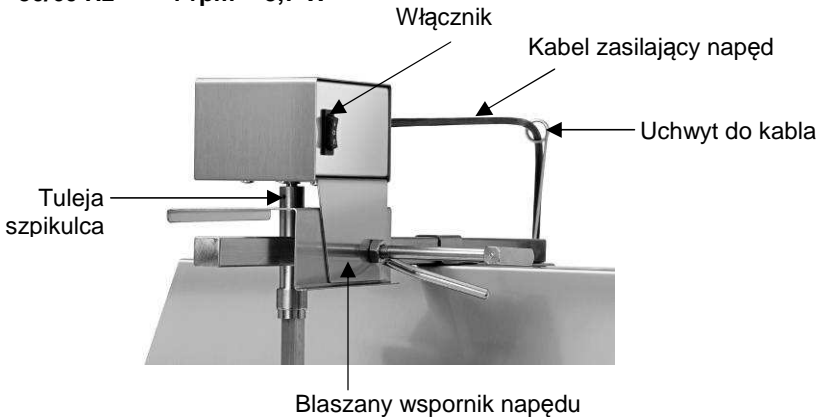


- ① Palnik
- ② Nypel palnika
- ③ Inżektor palnika
- ④ Zawlecza
- ⑤ Pierścień
- ⑥ Złączka palnika
- ⑦ Przewód gazowy (Ø 8x1)
- ⑧ Zawór gazu
- ⑨ Termoelement
- ⑩ Rozdzielacz gazu (Ø16x1,5)
- ⑪ Króciec do pomiaru ciśnienia gazu
- ⑫ Złączka dla gazu ziemnego
- ⑬ Złączka dla propanu
- ⑭ Przycisk zaworu gazowego
- ⑮ Śruba zaworu gazowego
- ⑯ Inżektor by-passu zaworu gazowego
- ⑰ Złączka zaworu gazowego
- ⑱ Opaska zaworu gazowego
- ⑲ Śruba opaski
- ⑳ Nakrętka kontrująca przewodu gazowego

4.4 Napęd

Cechy techniczne napędu

220-240 V~ 50/60 Hz 1 rpm 3,7 W



UWAGA! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

- Przed podłączeniem napędu urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.
- Elektryczny napęd opiekacza działa w dwóch kierunkach (w prawo/w lewo). Dzięki temu obsługa urządzenia wymaga niewielkiego wysiłku i mięso może być równomiernie opiekane ze wszystkich stron,
- **Nigdy** nie oczyszczaj napędu elektrycznego wodą. W celu oczyszczenia powierzchni napędu, należy stosować wilgotną ściereczkę, a po oczyszczeniu powierzchnię dokładnie osuszyć.
- Podczas montażu napędu elektrycznego nie można dopuścić do jego upadku.
- Kabel zasilający napęd należy poprowadzić tak, aby nie mógł on mieć bezpośredniej styczności z płomieniem.
- Podczas użytkowania urządzenia należy stosować osłonę termiczną, aby ciepło w mniejszym stopniu oddziaływało na napęd.

- Przed każdym uruchomieniem sprawdzać kabel zasilający napędu. Konsekwencją przegrzania kabla w wyniku błędnej obsługi lub wykonania dodatkowych połączeń mogą być straty energii. Uszkodzony kabel powinien zostać wymieniony przez wykwalifikowany personel.
- Dzięki przestrzeganiu powyższych zaleceń osiąga się najwyższą wydajność napędu urządzenia.

5. Wskazówki dotyczące obsługi i konserwacji

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Niniejszą instrukcję obsługi należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania urządzenia.

Instrukcję obsługi należy zachować, aby zawsze można było z niej korzystać.

Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu oraz ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.

- Nie stosować akcesoriów i części zamiennych, które nie zostały zalecane przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i innych osób lub przyczynić się do uszkodzenia urządzenia, a ponadto utraty prawa do roszczeń gwarancyjnych.
- Okresowo kontrolować przewód zasilania elektrycznego pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu, jak również ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć folie ochronne i pozostałości opakowania.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie musi być użytkowane pod okapem.
- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez osoby, które przeczytały instrukcję dotyczącą budowy, obsługi i konserwacji i zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia.
- Przed każdym uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić przyłącza gazowe pod kątem szczelności.

- Pomieszczenie, w którym urządzenie będzie użytkowane musi mieć dobrą wentylację. Instalacja wentylacyjna musi być wykonana z materiałów niepalnych, odpornych na wysoką temperaturę i posiadać otwarty okap.
- W celu zmiany miejsca ustawienia urządzenia należy je wyłączyć (wyciągnąć wtyczkę i zamknąć zawory gazowe!) i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- W przypadku użytkowania urządzenia bez napędu, do obracania mięsa należy używać oryginalnego ramienia do obracania szpikulca, które znajduje się ponad szpikulcem.
- W przypadku pojawienia się zapachu gazu, zamknąć wszystkie zawory gazowe urządzenia oraz zewnętrzne instalacje gazowe i dokładnie przewietrzyć pomieszczenie. Niezwłocznie powiadomić kompetentny serwis.
- **Nigdy** nie sprawdzać szczelności przewodów i zaworów gazowych za pomocą zapalek lub zapalniczki. W tym celu należy stosować odpowiedni spray lub piankę do wykrywania nieszczelności.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia i w przypadkach awaryjnych należy zamknąć wszystkie zawory gazowe, dopływ gazu i wyłączyć zasilanie elektryczne.
- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Podczas eksploatacji urządzenia nie należy go przesuwac i narażać na wstrząsy.
- Podczas pracy należy uważać, aby tłuszcz nie ściekał na podłogę. Jeśli mimo to, tłuszcz ścieknie na podłogę, należy go niezwłocznie usunąć. W innym przypadku podłoga stanie się śliska, co może doprowadzić do upadku i poważnych obrażeń.
- Podczas przemieszczania urządzenia nie dopuścić do uderzania w urządzenie i do jego upadku.
- W pobliżu urządzenia nie mogą znajdować się żadne palne przedmioty. Nie uruchamiać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów.
- Wartości ciśnienia gazu właściwe dla danego urządzenia znajdują się na tabliczce znamionowej. Urządzenie może być użytkowane tylko przy takich wartościach ciśnienia gazu.
- Jeśli urządzenie jest zasilane z butli gazowej LPG, odstęp pomiędzy butlą gazową i urządzeniem musi wynosić co najmniej **50 cm**.

5.2 Montaż urządzenia

- Zamontować napęd zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji, ustawić tackę do zbierania tłuszczu i nałożyć pokrywę perforowaną.
- W celu zamocowania mięsa poluzować ramiona dolnego i górnego suwaka. Za pomocą suwaków reguluje się odstęp pomiędzy szpikulcem z mięsem i palnikami.
- Wyregulować wartości ciśnienia według danych znajdujących się na tabliczce znamionowej urządzenia i podłączyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka. Urządzenie jest gotowe do pracy.

5.3 Obsługa



Podczas pracy powierzchnie urządzenia mogą osiągać temperaturę powyżej 60 °C. Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać obszarów i części, które są oznakowane symbolem pokazanym z boku.

- Otworzyć główny zawór gazowy zapewniając tym samym dopływ gazu do urządzenia.
- Następnie wcisnąć najwyższą gałkę zaworu gazowego urządzenia i przekręcić ją o ćwierć obrotu przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.

W tym momencie gaz zostanie doprowadzony do palnika. Przytrzymać nadal wciśniętą gałkę i za pomocą zapałki lub zapalniczki zapalić z przodu palnik, do którego jest podłączony zawór gazowy.

(W tym celu należy stosować długie zapałki lub zapalniczki, aby uniknąć oparzeń.).



- Jeśli w ciągu 10-15 sekund w obrębie palnika nie nastąpi zapłon, należy zamknąć zawór gazowy, a następnie, po krótkiej przerwie, powtórzyć operację zapalania. Zawory gazowe są wyposażone w termoelementy i dlatego podczas zapalania palników gałki zaworów muszą pozostać wciśnięte do chwili rozgrzania termoelementów (ok. 15 sekund). W innym przypadku termoelementy nie umożliwią przepływu gazu i nie dojdzie do podtrzymania płomienia. Po rozgrzaniu termoelementu można zwolnić gałkę.
- Ten sposób postępowania dotyczy wszystkich palników. W taki sposób można zapalić wszystkie palniki urządzenia. **Jeśli z jakiegoś powodu płomień zgaśnie termoelementy odetną dopływ gazu.**
- Każdy palnik jest obsługiwany za pomocą niezależnego, przyporządkowanego mu zaworu gazowego. Zawory mają po dwie nastawy: „Grillowanie” i „Podtrzymywanie temperatury”.

Pozycja „Grillowanie”

Na włączniku zaworu gazowego znajduje się symbol dużego płomienia. Ustawienie zaworu na tej pozycji umożliwia opiekanie mięsa.

Pozycja „Podtrzymywanie temperatury”

Na włączniku zaworu gazowego znajduje się symbol małego płomienia. Ustawienie zaworu na tej pozycji umożliwia podtrzymywanie temperatury mięsa.

Aby optymalnie wykorzystywać ciepło wytwarzane przez palniki, po prawej i lewej stronie urządzenia można zamontować blachy do przenoszenia ciepła.

(4.3.2 Wyposażenie dodatkowe – nr art.: 370245)



OSTRZEŻENIE!

Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia należy zamknąć wszystkie zawory gazowe przy urządzeniu, zawory główne i odłączyć zasilanie elektryczne.

Praca z napędem

Dzięki użytkowaniu urządzenia z napędem elektrycznym można zapewnić równomierne opiekanie mięsa i zmniejszyć wysiłek potrzebny do obsługi urządzenia.

W celu użytkowania urządzenia z napędem należy wykonać poniższe operacje (il. 1-b)

- Poluzować ramiona w kształcie litery T górnego suwaka (5) i dolnego suwaka (10). Ustawić ramiona w najlepszej pozycji dla danej średnicy mięsa, aby swobodnie umieścić je na szpikulcu.
Poluzować ramię w kształcie litery T górnego suwaka (5). Podczas tej czynności, ramię zacisku (6) musi znajdować się ponad górnym suwakiem (5). Następnie przeprowadzić ramię w kształcie litery T górnego suwaka (5) przez otwór do mocowania w blaszanym wsporniku (4) napędu, połączyć je z napędem (1) i dokręcić ramię.
- Dolne ostrze szpikulca (16), na którym znajduje się mięso umieścić w stożkowym gnieździe na dolnym suwaku (10) i ponownie dokręcić ramię w kształcie litery T.
- Następnie zbliżyć górną część szpikulca (16), na którym znajduje się mięso, do tulei szpikulca. Unieść rurkę łączącą na tulei szpikulca, ustawić szpikulca z mięsem w tulei i zamknąć za pomocą rurki łączącej.
- Po zakończeniu tej czynności ramiona dolnego suwaka (10) i górnego suwaka (5) muszą znajdować się w takiej samej pozycji.

- Następnie przeprowadzić kabel zasilający (2) napęd przez wspornik kabla. Podczas pracy urządzenia chronić kabel przed przegrzaniem. (Aby uniknąć negatywnego wpływu wysokiej temperatury na kabel zasilający napęd, należy stosować osłonę termiczną (17).)
- Urządzenie jest gotowe do pracy z napędem. Podłączyć kabel zasilający do gniazdka i uruchomić napęd za pomocą przełącznika.



OSTRZEŻENIE!

Podczas pracy z napędem należy utrzymywać kabel zasilający z dala od źródeł ciepła. Podczas pracy, kabel zasilający napęd zawsze musi być zamocowany na wspornikach.

Obsługa bez napędu

Jeśli wymagana jest obsługa urządzenia bez napędu, w celu zachowania higieny obsługi należy korzystać z oryginalnego ramienia do obracania szpikulca, które jest montowane i obracane ponad szpikulcem.

Podczas obsługi urządzenia bez napędu należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami. (il. 1 – b)

- Poluzować ramiona w kształcie litery T górnego suwaka (5) i dolnego suwaka (10). Ustawić ramiona w najlepszej pozycji dla danej średnicy mięsa, aby swobodnie umieścić je na szpikulcu. Dolne ostrze szpikulca (16), na którym znajduje się mięso umieścić w stożkowym gnieździe na dolnym suwaku (15) i ponownie dokręcić ramię w kształcie litery T.
- Następnie górną część szpikulca, na którym znajduje się mięso, przeprowadzić przez pierścień ponad górnym suwakiem (5) i ponownie dokręcić ramię w kształcie litery T górnego suwaka (5).
- Po zakończeniu tej czynności ramiona dolnego suwaka (10) i górnego suwaka (5) muszą znajdować się w takiej samej pozycji.
- Zamontować oryginalne ramię do obracania szpikulca ponad szpikulcem i ręcznie obracać szpikulcem. W ten sposób można uniknąć kontaktu z gorącym i tłustym mięsem, a tym samym wykonywać higieniczną i bezpieczną pracę.

5.4 Czyszczenie

- Przed czyszczeniem i wykonywaniem napraw odłączyć napęd od zasilania elektrycznego, zamknąć dopływ gazu i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- W celu utrzymania długiej żywotności urządzenia i zapewnienia higienicznej obsługi, urządzenie należy dokładnie czyścić codziennie po zakończeniu jego użytkowania.
- Do czyszczenia urządzenia **nigdy** nie używać proszkowych środków czyszczących i stężonych chemikaliów.

- W celu oczyszczenia urządzenia, w letniej wodzie rozpuścić nieco środka myjącego dopuszczonego do kontaktu z żywnością i tak przygotowanym roztworem umyć urządzenie za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki. Osuszyć oczyszczone powierzchnie za pomocą suchej ściereczki.
- Nie zamaczać elektrycznych części urządzenia takich, jak np. napęd i przewody zasilające.
- Nie dopuszczać do kontaktu palników z wodą.
- **Nigdy** nie myć urządzenia pod bieżącą wodą. Do oczyszczania urządzenia nie stosować strumienia wody pod ciśnieniem. **Nigdy** nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach.

5.5 Konserwacja

W zależności od sposobu i miejsca użytkowania, wszystkie funkcje urządzenia oraz szczelność połączeń w instalacji gazowej należy zlecać producentowi lub kompetentnemu serwisowi przynajmniej raz na sześć miesięcy.

Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.

W razie wadliwego działania urządzenia należy niezwłocznie wezwać kompetentny serwis i zaprzestać użytkowania urządzenia, aż do całkowitego usunięcia usterki. W przypadku napraw należy stosować tylko **oryginalne części zamienne**.

6. Utylizacja

Wysłużone urządzenie należy zutylizować zgodnie z przepisami krajowymi i lokalnymi. W tym celu należy skontaktować się z firmą specjalizującą się w utylizacji lub z działem gospodarki komunalnej zajmującym się odpadami.



OSTRZEŻENIE!

Przed utylizacją urządzenia należy pozbawić je możliwości dalszego użytkowania, aby uniknąć związanych z tym zagrożeń. Zdemontować napęd elektryczny i oddzielne części dostarczyć do odpowiedniego punktu selektywnej zbiórki odpadów.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120