



INSTALACJA, OBSŁUGA I KONSERWACJA

**Gazowe patelnie przechylne
Seria 700**

**2856031
2856811**

Technika gotowania Seria 700

Tabliczka znamionowa i typy gazu str. 2

Ostrzeżenia ogólne str. 3

Normy i wytyczne str. 4

Instalacja i przyłącza gazowe oraz
elektryczne str. 5

Gazowa patelnia przechyłna str. 180 + 186

Ogólne prace konserwacyjne str. 9

OSTRZEŻENIA OGÓLNE

- *Przed ustawieniem, użytkowaniem i konserwacją urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe zalecenia.*
- *Ustawienie powinno być przeprowadzone przez wykwalifikowany personel specjalistyczny i zgodnie z zaleceniami zawartymi w odpowiednim podręczniku producenta.*
- *Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania i obróbki potraw w kuchniach przemysłowych, takich jak restauracje, szpitale, kantyny zakładowe, centra gastronomiczne, masarnie i zakłady produkcji spożywczej. Każde inne użytkowanie nie odpowiada przeznaczeniu urządzenia i tym samym może stanowić ryzyko dla osób i/lub rzeczy.*
- *Urządzenie może być użytkowane tylko przez personel, który został w tym celu przeszkolony i tylko do celów, do których jest ono wyraźnie przeznaczone.*
- *Wymagane do procesu gotowania temperatury, w zależności od rodzaju zasilania, mogą nagrzewać różne obszary paneli, jak również naczynia do gotowania. Nie jest to błąd konstrukcyjny, lecz fizyczny fenomen wynikający z chemiczno-fizycznych właściwości materiałów użytych do produkcji urządzenia.*
- *W przypadku uszkodzenia lub wadliwej pracy urządzenie należy wyłączyć i zasięgnąć porady autoryzowanej placówki serwisowej.*
- *Dopuszcza się stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych; w przeciwnym wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności.*
- *Czyszczenie urządzenia nie może być przeprowadzane z zastosowaniem bezpośredniego strumienia wody pod ciśnieniem. Należy pamiętać, że otwory i szczeliny do zasysania lub wydmuchiwanie powietrza, spalin i gorąca nie mogą być zatkane.*
- *Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.*
- *Przed podłączeniem urządzenia należy się upewnić, że dane na tabliczce znamionowej są zgodne z danymi sieci zasilania.*
- *Zdecydowanie zaleca się odłączać urządzenie od zasilania, kiedy nie pracuje.*
- **Po zakończeniu instalacji należy poinstruować użytkownika w zakresie eksploatacji urządzenia. Po upewnieniu się, że wszystkie pytania użytkownika zostały wyjaśnione, należy przekazać użytkownikowi instrukcję obsługi urządzenia.**
- **Należy poinformować użytkownika o tym, że przeprowadzanie zmian budowlanych lub remontów może spowodować zmianę niezbędnego dla celów spalania układu dostarczania powietrza, wskutek czego konieczne będzie ponowne sprawdzenie możliwości użytkowania urządzenia. W szczególności jakakolwiek zmiana (dostępność) urządzeń w pomieszczeniu kuchennym może zmienić bilans dostawy gazu, to znaczy urządzenia mogą być zasilane niższym ciśnieniem i przy niższym przepływie, przez co nie będą prawidłowo pracować.**

UWAGA! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z wadliwej instalacji, celowych uszkodzeń, użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, wadliwej konserwacji, montażu nieoryginalnych części zamiennych, nieprzestrzegania lokalnych przepisów oraz nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszym podręczniku.

Niezastosowanie się do choćby jednego z powyższych ostrzeżeń prowadzi do natychmiastowej utraty gwarancji.

WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

Wymienione poniżej instrukcje uruchomienia odnoszą się do urządzeń gazowych oraz kombinowanych, które należą do kategorii II₂ELL3B/P, II₂H3B/P oraz posiadają ciśnienie przyłączeniowe 50mbar w przypadku butanu/propanu (G30- G31) oraz 20mbar w przypadku gazu ziemnego. TABLICZKA ZNAMIONOWA ze wszystkimi informacjami na temat urządzenia znajduje się w zależności od modelu po stronie wewnętrznej, na prawej lub lewej ścianie bocznej albo po stronie wewnętrznej panelu obsługi.

Wszystkie urządzenia zostały sprawdzone zgodnie z niżej wymienionymi dyrektywami UE:

- 2014/35/UE - Niskie napięcie (LVD)
- 2014/30/UE - Kompatybilność elektromagnetyczna
- (EMC) 2006/42/WE - Dyrektywa maszynowa
- 2011/65/UE - Dyrektywa RoHS
- 2016/426/UE - Urządzenia gazowe (GAR)
- 1935/2004/UE - Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością (MOCA)

Wytyczne SVGW G1 Wytyczne dotyczące instalacji gazu ziemnego w budynkach

Wytyczne SVGW L1 Wytyczne dotyczące instalacji gazu płynnego w gospodarstwach domowych, przedsiębiorstwach i przemyśle Przepisy władz kantonalnych w Szwajcarii (np. przepisy straży pożarnej) oraz odpowiadające im odnośne przepisy.

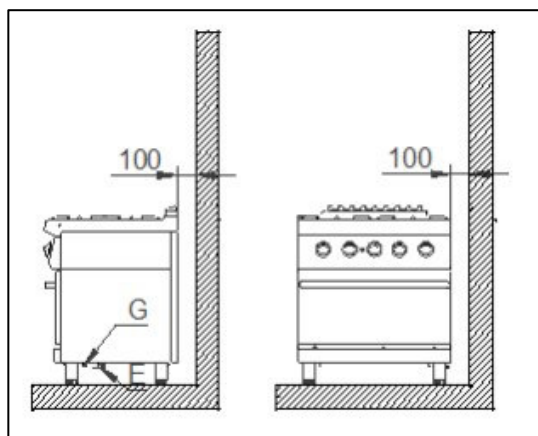
Deklaracja zgodności

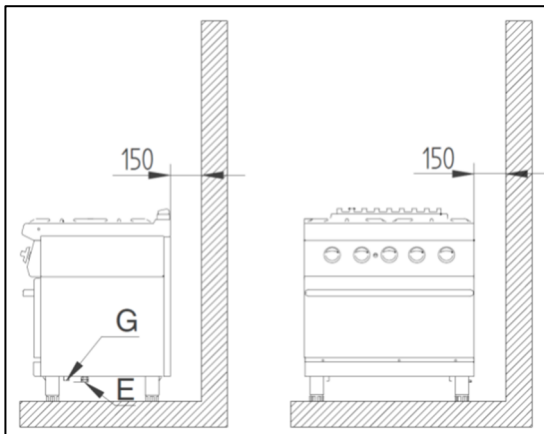
Producent deklaruje niniejszym, że wytwarzane przez niego urządzenia spełniają wymogi wyżej wymienionych dyrektyw CEE. Producent jednoznacznie informuje, że instalacja urządzenia - w szczególności pod względem odprowadzania dymu oraz wymiany powietrza - może być przeprowadzana tylko z zachowaniem obowiązujących przepisów.

PRZYGOTOWANIE INSTALACJI

Miejsce instalacji

Zalecana jest instalacja urządzenia w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub pod okapem wyciągowym. Urządzenie może być instalowane wolnostojąco lub w zabudowie z innymi urządzeniami. W obu tych przypadkach podczas instalacji w pobliżu ściany wykonanej z materiału palnego należy zachować odstęp minimalny względem ścian bocznych oraz ściany tylnej (zob. rysunek dla każdej serii). Jeśli zachowanie tego odstępu byłoby niemożliwe, muszą zostać zastosowane środki zabezpieczające (np. folie z materiału odpornego na wysoką temperaturę), poprzez które zapewniona zostanie temperatura ścian pozostająca w określonych granicach bezpieczeństwa.





Instalacja

Prace instalacyjne, ewentualne przebrojenie na gaz albo na napięcie odmienne od wartości domyślnych, ustawienie instalacji i urządzeń, napowietrzanie, odprowadzanie dymu oraz ewentualne konserwacje mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, zgodnie ze wskazaniami producenta oraz z zachowaniem obowiązujących przepisów. Dodatkowo należy przestrzegać zapisów następujących regulacji prawnych (DE):

- Arkusz roboczy DVGW G600 TRGI (Zasady techniczne dla instalacji gazowych)
- TRF - Przepisy techniczne dot. gazu płynnego
- Arkusz roboczy DVGW G634 Instalacja wielkogabarytowych urządzeń kuchennych
- Odnośne przepisy z zakresu zapobiegania nieszczęśliwym wypadkom VGB 77
- Obowiązujące przepisy VDE
- Odnośne rozporządzenia prawne, jak prawo budowlane oraz rozporządzenia przeciwpożarowe
- Regulacje dostawców gazu (GVU)
- Wytyczne nadzoru budowlanego dotyczące wymogów stawianych instalacjom wentylacyjnym, w zakresie techniki przeciwpożarowej
- Zasady bezpieczeństwa dla kuchni ZH 1/37
- DIN 18160 część 1 "kominy domowe"
- Dyrektywa "Instalacje techniczne do wentylowania kuchni" VDI 2052
- Wytyczne dla stosowania gazu ciekłego ZH 1/455
- Przepisy z zakresu dostarczania wody pitnej.

Dla innych krajów obowiązują lokalne przepisy, np.:

- Regulacje spółki gazowej
- Lokalne zapisy prawa budowlanego oraz przepisy przeciwpożarowe
- Obowiązujące ustawy dotyczące zapobiegania nieszczęśliwym wypadkom
- Regulacje jednostki zaopatrującej w gaz
- Normy elektryczne
- Obowiązujące przepisy przeciwpożarowe

Wyciąg dymowy

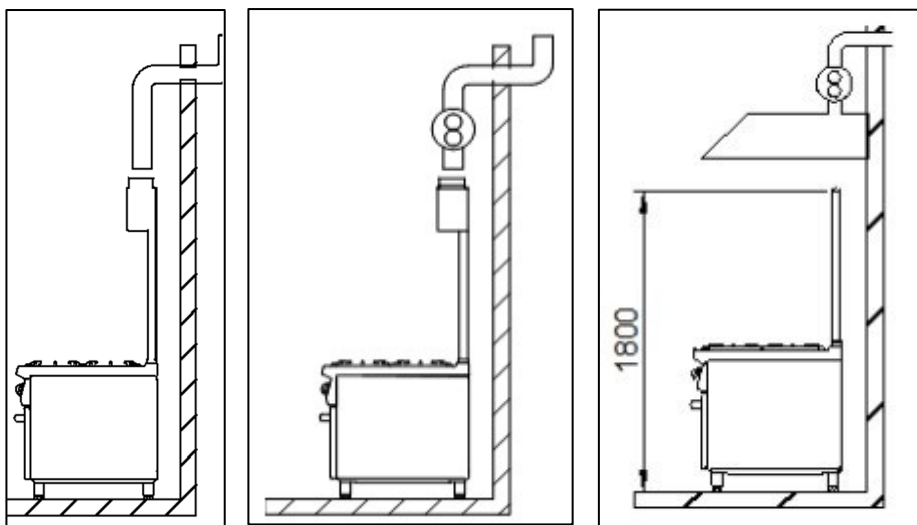
Urządzenia dzieli się na dwa typy:

Urządzenia gazowe typ „A1”

Urządzenia te nie wymagają bezpośredniego podłączenia do rury odciągowej w celu odprowadzenia gazów spalinowych powstających podczas spalania. Spaliny muszą jednak być odprowadzane do przeznaczonych na nie okapów wyciągowych albo podobnych instalacji, które połączone są z wydajnym kominem lub z otworem odciągającym spaliny bezpośrednio na zewnątrz. W przypadku braku tego typu urządzeń dopuszczalne jest stosowanie wychodzącej bezpośrednio na zewnątrz instalacji odsysania powietrza, której moc nie może być niższa od wartości wymienionej w Tabeli 1.

Wartość tę należy powiększyć o niezbędną wymianę powietrza dla dobrego samopoczucia pracowników zgodnie z obowiązującymi przepisami. (Ogółem około 35 m³/h na kW zainstalowanej mocy gazowej).

Urządzenia gazowe typ „B21”



Przyłącze tych urządzeń należy wykonać na jeden z podanych poniżej sposobów:

- *Wyprowadzenie naturalne*
Przyłącze do wydajnego komina z kanałem spalinowym i wbudowaną zasuwą, przez którą spaliny odprowadzane są na zewnątrz.
- *Wymuszone bezpośrednie wyprowadzenie*
Przyłącze do komina z wyrzutem wymuszonym i wbudowaną zasuwą, przez którą spaliny odprowadzane są na zewnątrz. Dopływ gazu do urządzenia musi być kontrolowany poprzez wymuszony układ wyprowadzający i w przypadku spadku wydajności układu poniżej wartości wymaganych przez obowiązujące przepisy należy go natychmiast przerwać. Nowe doprowadzenie gazu dopuszczalne jest wyłącznie ręcznie.
- *Wymuszone wyprowadzenie pod okapem*
W tym przypadku wylot dymu urządzenia musi znajdować się na wysokości 1,8 m nad podłogą, a przekrój otworu wylotowego rur wyprowadzających musi mieścić się w obwodzie podstawy samego okapu. Dopływ gazu do urządzenia musi być kontrolowany poprzez wymuszony układ wyprowadzający i w przypadku spadku wydajności układu poniżej wartości wymaganych przez obowiązujące przepisy należy go natychmiast przerwać. Nowe doprowadzenie gazu dopuszczalne jest wyłącznie ręcznie.

Prace wstępne

Wyjąć urządzenie z opakowania, sprawdzić, czy nie posiada uszkodzeń zewnętrznych, a w razie wątpliwości przed skorzystaniem z urządzenia zwrócić się o radę do wykwalifikowanego personelu. Materiały, z których wyprodukowano opakowanie spełniają obowiązujące normy dot. ochrony środowiska. Mogą być one bezpiecznie przechowywane lub zutylizowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju odbiorcy urządzenia, szczególnie dotyczy to worka nylonowego i części z polistyrenu.

Po stwierdzeniu nienagannego stanu urządzenia usunąć zabezpieczenia.

Starannie oczyścić zewnętrzne części urządzenia z ewentualnych pozostałości substancji klejącej przy pomocy letniej wody oraz środka czyszczącego; następnie wytrzeć je do sucha miękką ściereczką.

Jeśli nadal będą widoczne ślady kleju, zastosować w celu ich usunięcia odpowiedni rozpuszczalnik (np. aceton). W żadnym razie nie stosować środków do szorowania. Po ustawieniu urządzenia wyregulować jego poziom za pomocą nastawnych nóżek.

Przylącze gazu

Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić, czy będący do dyspozycji rodzaj gazu zgodny jest z rodzajem przewidzianym dla danego urządzenia, a tym samym skontrolować jego przydatność do zastosowania w urządzeniu. Jeśli dwa rodzaje gazu nie są zgodne ze sobą, postępować według opisu „*Użytkowanie w przypadku rodzaju gazu, odbiegającego od ustawień domyślnych*”. Podłączenie do znajdującej się na spodzie urządzenia gwintowanej złączki o średnicy ½ cala można wykonywać przy zastosowaniu normowanego szybkozłącza na stałe lub ruchomo. Jeśli stosowane są elastyczne przewody, muszą one składać się z nierdzewnej stali szlachetnej oraz spełniać wymogi odnośnych przepisów. Wszystkie uszczelki gwintowanych przyłączy muszą być produkowane z materiałów, które posiadają certyfikację dla stosowania z gazem. Nad każdym urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, musi być zamontowany zawór blokujący, poprzez który po zakończeniu pracy możliwe będzie zamknięcie dopływu gazu. Po przeprowadzonym podłączeniu skontrolować jego szczelność przy pomocy sprayu do wykrywania wycieków gazowych.

Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić, czy będące do dyspozycji napięcie zgodne jest napięciem przewidzianym dla danego urządzenia, a tym samym skontrolować jego przydatność do zastosowania w urządzeniu. Jeśli napięcia nie są zgodne ze sobą i konieczna jest zmiana napięcia, podłączenie należy zmienić tak, jak przedstawiono to na schemacie elektrycznym. Listwy zaciskowe znajdują się za panelem obsługi płyty podporowej; do płyty tej można dostać się poprzez poluzowanie dwóch śrub mocujących oraz wyciągnięcie panelu obsługi z listwą zaciskową. ***Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę serwisowi, aby uniknąć niebezpieczeństwa.***

Następnie sprawdzić funkcjonowanie uziemienia oraz upewnić się, że przewód uziomowy po stronie podłączenia jest dłuższy niż pozostałe przewody. Kabel przyłączeniowy musi mieć przekrój odpowiedni do napięcia urządzenia i odpowiadać co najmniej typowi H07 RN-F. ***Zgodnie z przepisami międzynarodowymi nad urządzeniem musi być zainstalowane urządzenie wielobiegunowe z przerwą między stykami co najmniej 3 mm, które jednak nie może przecinać ŻÓŁTO-ZIELONEGO przewodu uziemiającego.*** Układ taki musi zostać umieszczony w bezpośrednim pobliżu urządzenia, posiadać odpowiednią akceptację i rezystancję prądową odpowiadającą oporności urządzenia (zob. DANE TECHNICZNE).



Urządzenie musi być połączone z systemem wyrównania POTENCJAŁU. Listwa zaciskowa dla podłączenia znajduje się w pobliżu otworu na kabel zasilający i posiada oznaczenie w postaci etykiety z symbolem.

Korzystając z wyłącznika bezpieczeństwa, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- W zależności od potrawy, utracone napięcie dla takiej maszyny może wynosić 1mA, bez ograniczenia maksymalnego dla każdego kW mocy. Poza tym należy sprawdzić, że wszystkie wyłączniki bezpieczeństwa dostępne w handlu posiadają tolerancję niższą niż 50%. Dlatego należy wybrać prawidłowy wyłącznik.
- Do jednego wyłącznika może być podłączona tylko jedna maszyna.

- Po długim okresie nieużywania maszyny lub po okresie przechowywania jej w magazynie może się czasem zdarzyć, że zadziałają wyłączniki bezpieczeństwa. Ważną przyczyną jest wilgoć izolacji. Problem ten można w prosty sposób rozwiązać poprzez krótkie ogrzanie. Wcześniej należy wyłączyć termostat bezpieczeństwa.

TYLKO DLA MAKARONIARKI

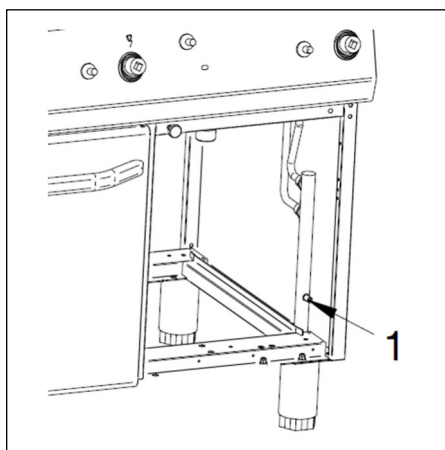
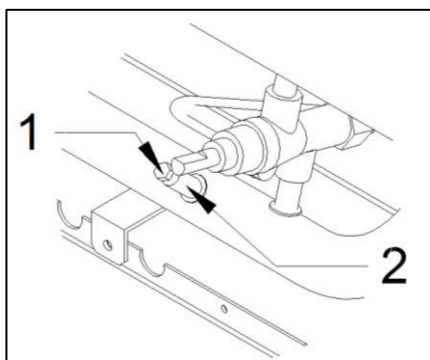
Podłączenie do układu zasilania w wodę

Połączyć rurę doprowadzającą wodę z układem zasilania w wodę przy zachowaniu obowiązujących regulacji ustawowych.

Podłączenie do odpływu

Rura odpływowa nie może być połączona bezpośrednio ze zwykłym przewodem spustowym, ale musi być umieszczona nad studzienką zbiorczą. Odległość rury musi być wystarczająco duża, aby uniknąć kontaktu ze ścianami studzienki zbiorczej i zawartą w niej wodą oraz aby zapobiec zanieczyszczeniu potraw znajdujących się w komorze.

Kontrola szczelności i ciśnienia zasilania



Przed rozpoczęciem kontroli ciśnienia należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej aż do dyszy przy pomocy odpowiedniego do tego celu sprayu. W ten sposób upewnić się, że urządzenie nie odniosło uszkodzeń podczas transportu. Następnie skontrolować ciśnienie wlotowe przy użyciu manometru albo z rury w kształcie "U" albo w sposób elektroniczny z minimalnym rozkładem ciśnienia 0,1 mbar. W celu przeprowadzenia pomiaru usunąć śrubę zamykającą (1) z przyłącza ciśnienia (2) i połączyć je z rurką manometru. Otworzyć zawór zasilania urządzenia w gaz, sprawdzić ciśnienie wtórne i ponownie zamknąć zawór. Usunąć rurkę i starannie przykręcić śrubę zamykającą do przyłącza ciśnienia. Wartość ciśnienia musi pozostawać w ramach wartości minimalnych i maksymalnych przedstawionych w tabeli RODZAJ GAZU.

Jeśli zmierzone ciśnienie nie odpowiada wartościom granicznym wymienionym w tabeli, należy ustalić przyczynę takiego stanu rzeczy. Po usunięciu problemu ponownie zmierzyc ciśnienie.

Sprawdzanie mocy

Zwykle wystarczy sprawdzić, czy zainstalowane dysze spełniają wymogi odnośnych wytycznych oraz czy palniki funkcjonują prawidłowo. Jeśli ponadto ma być sprawdzony także pobór mocy,

można zastosować „metodę wolumetryczną”. Przy pomocy zegara i licznika możliwe jest ustalenie dostarczanej do urządzenia ilości gazu w określonej jednostce czasu. Prawidłowa wartość porównawcza [E] może być obliczona z pomocą następującej formuły w litrach / godz. (L/h) lub litrach / min. (L/min), dzieląc podaną w tabeli właściwości palników moc nominalną i minimalną przez dolną wartość opałową ustawionego domyślnie rodzaju gazu: wartość ta znajduje się w standaryzowanej tabeli danych lub można ją sprawdzić u lokalnego dostawcy gazu.

$$E = \frac{\text{moc}}{\text{wartość energetyczna}}$$

Pomiaru należy dokonywać na pracującym urządzeniu.

Kontrola regulacji powietrza pierwotnego

Wszystkie główne palniki posiadają układ regulacji powietrza pierwotnego. Kontrola przeprowadzana jest na podstawie wartości wymienionych w kolumnie „Regulacja powietrza“ tabeli „Właściwości palników“. Odnośnie przeprowadzania regulacji należy postępować zgodnie z rysunkami, przedstawionymi w kolejnych punktach podręcznika.

UWAGA! Wszystkie części zabezpieczone i zalakowane przez producenta mogą być regulowane przez instalatora jedynie wówczas, kiedy jest to wyraźnie napisane.


KONSERWACJA

UWAGA! Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych upewnić się, że przyłączy sieciowe urządzenia zostało odłączone, a zawór gazowy zamknięty.

Następujące prace konserwacyjne muszą być przeprowadzane raz w roku przez wykwalifikowany personel. Z tego względu zaleca się zawarcie odpowiedniej umowy na wykonywanie prac konserwacyjnych.

- Sprawdzić prawidłowość funkcjonowania wszystkich urządzeń kontrolnych i zabezpieczających.
- Sprawdzić prawidłowość zapłonu palnika oraz prawidłowość funkcjonowania także przy najmniejszym płomieniu..
- Sprawdzić szczelność przewodu gazowego.
- Sprawdzić stan kabla zasilającego.
- Oczyszczyć rury spustowe urządzeń typu „B” zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.
- Kurek gazowy należy nasmarować, jednak ponieważ jest to czynność pracochłonna i mało bezpieczna, zaleca się wymianę kurka.

Informacje dotyczące zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych używanych w krajach UE

Urządzenia elektryczne i elektroniczne, które oznaczone są następującym symbolem  zgodnie z przepisami UE nie mogą być wyrzucane wraz z domowymi odpadami.

Aby usunąć stare urządzenia, prosimy korzystać z różnych punktów zbiórki funkcjonujących w poszczególnych krajach, lub skontaktować się ze sprzedawcą detalicznym w przypadku zakupu równoznacznego urządzenia.

Poprzez aktywne korzystanie z oferowanych systemów zbiórki przyczyniają się Państwo do ich ponownego użycia, recyklingu oraz odzysku starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, jak również do ochrony środowiska i zdrowia.

PODCZAS WYMIANY MOŻNA STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE DOSTARCZANE PRZEZ PRODUCENTA ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE. PRACE MUSZĄ BYĆ PRZEPROWADZANE PRZEZ AUTORYZOWANY, WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

UWAGA! Jeśli podczas prac związanych z wymianą następuje ingerencja w obrębie części instalacji gazowej, należy skontrolować ich szczelność oraz prawidłowość funkcjonowania poszczególnych elementów.

PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTÓW PRZEDSTAWIONYCH NA STRONACH TEGO PODRĘCZNIKA BEZ WCZEŚNIEJSZEJ ZAPOWIEDZI.

GAZOWE PATELNIĘ PRZECHYLNE SERIA 700

Dane techniczne str.	181
Właściwości palników str.	182
Wymiary potrzebnej powierzchni str.	185
Opis urządzeń str.	186
Ustawienia z innym rodzajem gazu str.	186
Wymiana części str.	188
Zakłócenia prawidłowej pracy str.	188
Instrukcja obsługi str.	190
Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia str.	191

DANE TECHNICZNE
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
TECHNICAL FEATURES

SERIE/SERIES/SERIA 700

Model Modèl Model		2856811	2856031
Wymiary Dimensions	[mm]	800x700x850	800x700x850
Wymiary komory Dimensions cuve Tank Dimensions	[mm]	700x440x170	700x440x170
Pojemność komory Capacité cuve Tank capacity	[l]	52,5	52,5
Gaz Gaz (B)	[KW]	12,5	12,5
Typ Type Typ	(A)	A1	A1
GPL LPG (G30) (D)	[Kg/h]	0,986	0,986
Gaz ziemny metan (G20)	[m3/h]	1,322	1,322
Pow ietr	[m3/h]	25	38
Przyłącze gazu Racc. Gaz Gas		UNI-ISO 7/1 R ¾	UNI-ISO 7/1 R ¾
Elektr. Electr. (E)	[KW]	0,0055	0,1555
(F)	[Volts]	230 1	230 3
(G)	[Hz]	50	50
Przewód Cable H07 RN-F	[mm2]	3x1	3x1
Ciśnienie wody Pression eau Water pressure MAX	[kPa]	300	300
Przyłącze wody Raccord. Eau Water connection		UNI-ISO 7/1 R ½	UNI-ISO 7/1 R ½

CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS BURNER FEATURES WŁAŚCIWOŚCI PALNIKÓW

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 75) (LV, PL - CAT. I2H, I2E)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veille use/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Natural Methane gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	0 27,2	0,5

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 76) (IS - CAT. I3P)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veille se/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Liquid Gas PLG (G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	0 16,2	1,5

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 77) (CY, MT, HU, NL - CAT. I3B/P 29mbar)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veille se/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	0 16,2	1,5

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 78) (HU - CAT. I3B/P 50mbar)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veille se/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	12,50	-	AL105R x 2	-	0 16,2	1,5

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 79) I, PT, CH, GR, GB, IE, ES – CAT. II_{2H3+})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleuse/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Natural Methan gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	0 27,2	0,5
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	0 16,2	1,5

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 80) (CZ, FI, LT, BG, SE, DK, NO, SK, RO, EE, SI, HR, TR - CAT. II_{2H3B/P 29mbar})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleuse/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Natural Methan gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	0 27,2	0,5
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	0 16,2	1,5

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 81) (CH, SK, DE, AT – CAT. II_{2H3B/P 50 mbar})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleuse/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Natural Methan gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	0 27,2	0,5
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	AL105R x 2	-	0 16,2	1,5

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 82) (LU – CAT. II_{2E3P})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleuse/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto 4N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Natural Methan gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	0 27,2	0,5
Natural Methan gas (G25)	12,50	-	AL195 x 2	-	0 27,2	0,5
Liquid Gas LPG (G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	0 16,2	1,5

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 83) (FR, BE– CAT. II_{2E+3+})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]]	Pilota/Veille euse/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Natural Methan gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	0 27,2	0,5
Natural Methan gas (G25)	12,50	-	AL195 x 2	-	0 27,2	0,5
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	0 16,2	1,5

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 84) (DE – CAT. II_{2ELL3B/P})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Natural Methan gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	0 27,2	0,5
Natural Methan gas (G25)	12,50	-	AL210 x 2	-	0 27,2	0,5
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	AL105R x 2	-	0 16,2	1,5

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 85) (NL - CAT. II_{2EK3B/P})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air Powietrze /Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Natural Methane gas (G25.3)	12,50	-	AL195 x 2	-	0 27,2	0,5
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	0 16,2	1,5

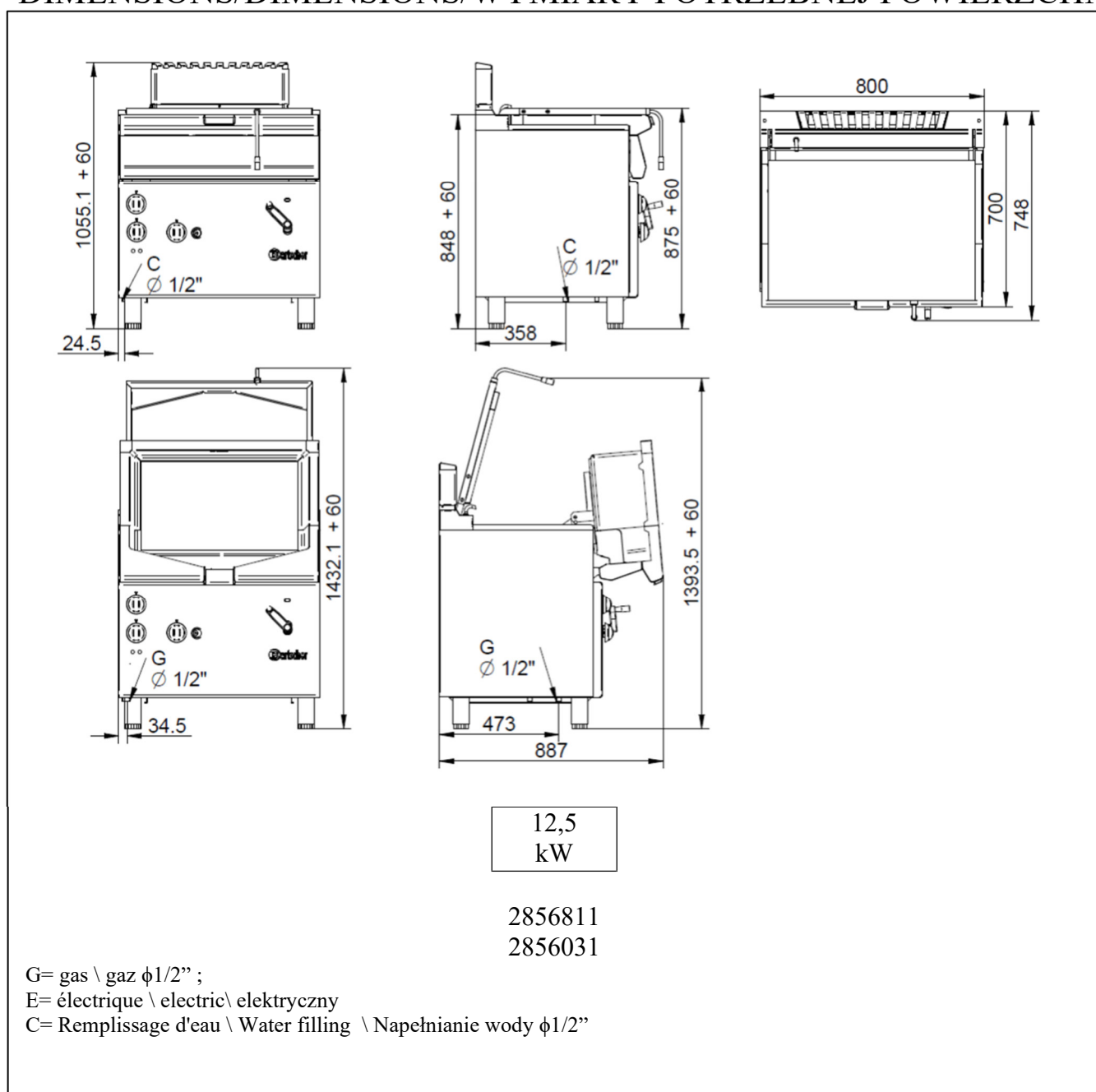
(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 86) (DK - CAT. III_{1a2H3B/P})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR						
Natural Methane gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	0 27,2	0,5
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	0 16,2	1,5
Town Gas (G110)	11,80	-	AL380 x 2	-	0 45,2	0

(Tabella/Tableau/Table/Tabela/Tabla 87) (SE - CAT. III_{lab2H3B/P})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Rodzaj gazu	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Dysza/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/ Płomień pilotujący/ Piloto [N°]	Aria/Air/ Powietrze /Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/PALNIK/QUEMADOR ½ module						
Natural Methane gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	0 27,2	0,5
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	0 16,2	1,5
Town Gas (G110)	11,80	-	AL380 x 2	-	0 45,2	0
Town Gas (G120)	12,80	-	AL380 x 2	-	0 45,2	0

DIMENSIONS/DIMENSIONS/WYMIARY POTRZEBNEJ POWIERZCHNI



OPIS URZĄDZEŃ

Gazowe patelnie przechylne

Wytrzymała konstrukcja ze stali szlachetnej na czterech nastawnych nóżkach, poprzez które możliwa jest regulacja wysokości. Powłoka zewnętrzna wykonana jest ze stali nierdzewnej.

Każda patelnia wyposażona jest w termostat - gazowy zawór bezpieczeństwa, który umożliwia regulację temperatury na poziomie ciepła pomiędzy 90°C a 300°C; bezpieczeństwo urządzenia zapewniane jest przez termoelement, którego skuteczność działania osiągnana jest poprzez płomień palnika zapłonowego.

Wanna wykonana jest z nierdzewnej stali, zaś dno z miękkiej stali, umożliwiającą lepsze promieniowanie ciepła.

Patelnia wyprodukowana jest w całości ze stali szlachetnej. Posiada w zależności od wersji wykonania ręczny lub zautomatyzowany system przechylania. Podgrzewanie następuje poprzez rurowe palniki z nierdzewnej stali szlachetnej, które odpowiednie są szczególnie dla wysokich temperatur.

USTAWIENIA I WYMIANA W PRZYPADKU RODZAJÓW GAZU INNYCH NIŻ DOMYŚLNE

Użytkowanie urządzenia z rodzajami gazów innymi niż domyślne.

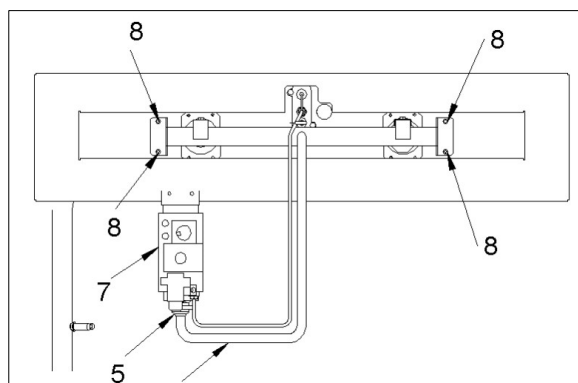
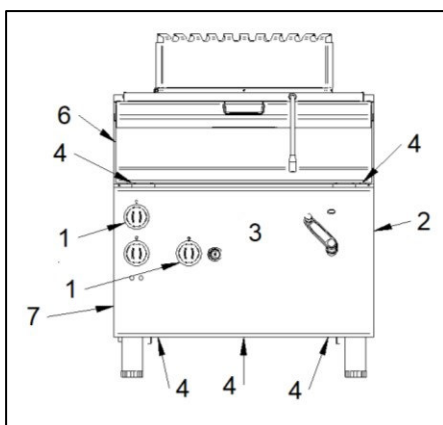
Aby przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu, konieczna jest wymiana dysz głównych palników oraz palników zapłonowych, z zachowaniem wytycznych określonych w kolejnych punktach tego podręcznika.

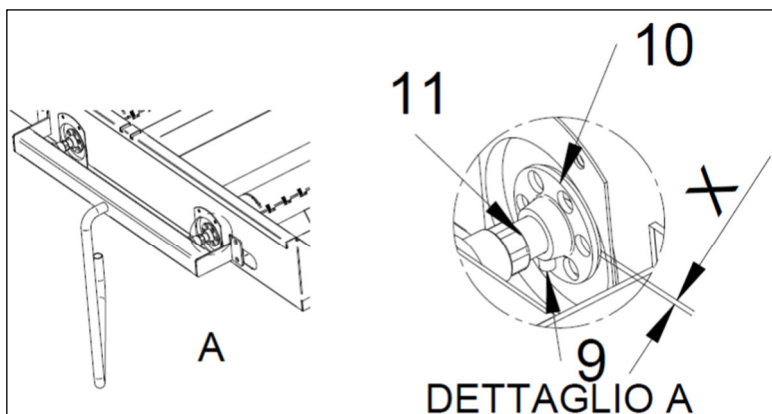
Informację na temat rodzaju przeznaczonych do zamontowania dysz można znaleźć w Tabeli WŁAŚCIWOŚCI PALNIKÓW. Dysze głównego palnika o średnicy względnej rzędu jednej setnej oraz dysze palnika zapłonowego, oznaczone numerem, znajdują się w przezroczystej koszulce i są dołączone do podręcznika. W przypadku wymiany dysz odpowiedzialność za działanie urządzenia ponosi wyłącznie osoba przeprowadzająca tę operację.

Na końcu przestawiania sprawdzić szczelność przyłączy oraz upewnić się, że zapłon oraz użytkowanie palnika zapłonowego i głównego funkcjonują bez zarzutu zarówno w zakresie maksymalnym, jak i w zakresie minimalnym. Ewentualnie skontrolować także moc.

Po modyfikacji tabliczki znamionowej naklejkę nowego zasilania gazem z zestawu akcesoriów przykleja się w na pozycji X.

Wymiana dyszy palnika głównego





W celu wymiany dyszy palnika głównego najpierw usunąć przełącznik obrotowy (1) oraz kółko ręczne do podnoszenia patelni (2); następnie zdjąć panel obsługi (3) poprzez poluzowanie czterech śrub mocujących (4). Następnie poluzować złącze (5), które utrzymuje pochylnię (6) przy elektrozaworze (7) oraz śruby (8), które blokują zawór przy ramie konstrukcji.

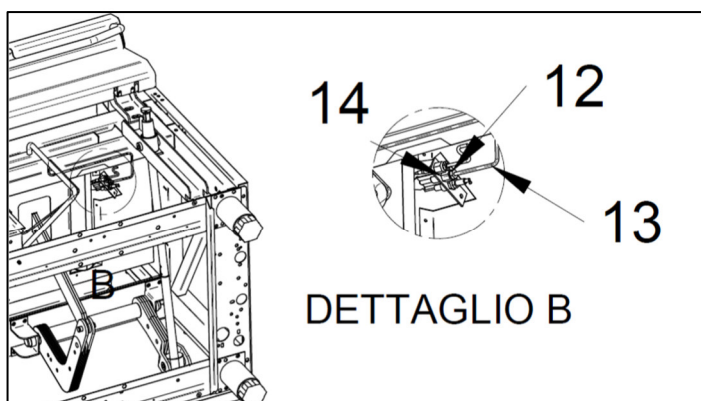
Po zwolnieniu zakresu roboczego zakręcić śrubę (9), która blokuje układ regulacji powietrza pierwotnego, całkowicie otworzyć kabłąk (10), wykręcić dyszę (11) przy pomocy klucza oraz zastąpić przez dyszę odpowiednią dla zastosowanego rodzaju gazu. Solidnie przyśrubować dyszę oraz przeprowadzić regulację powietrza pierwotnego zgodnie z instrukcjami niniejszego punktu. Po zakończeniu wszystkich prac ponownie umieścić usunięte wcześniej części urządzenia.

Regulacja powietrza pierwotnego palnika głównego

Po wymianie dyszy palnika głównego przeprowadzić regulację powietrza pierwotnego. W tym celu poluzować śrubę (9), która utrzymuje kabłąk regulacji powietrza (10) ustawić wartość x zgodnie z danymi z Tabeli 2, ponownie przykręcić śrubę (9) oraz sprawdzić poprawność wartości x.

Wymiana dyszy palnika pilotowego

W celu wymiany dyszy palnika zapłonowego najpierw usunąć przełącznik obrotowy (1) oraz kółko ręczne do podnoszenia patelni (2); następnie zdjąć panel obsługowy (3) poprzez poluzowanie czterech śrub mocujących (4). Następnie poluzować złącze (5), które utrzymuje pochylnię (6) przy elektrozaworze (7) oraz śruby (8), które blokują zawór przy ramie konstrukcji, zgodnie z rysunkami 13. Po

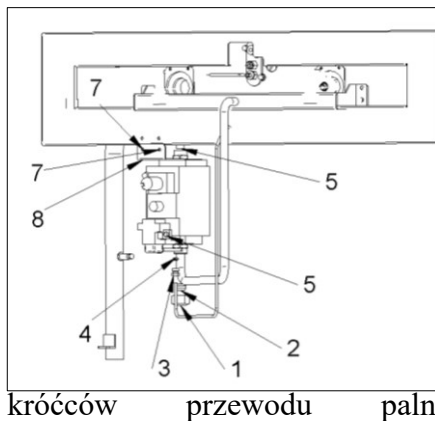
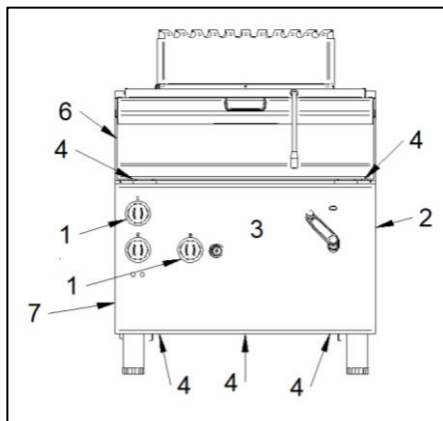


zwolnieniu zakresu roboczego wykręcić złącze (12), które utrzymuje przewód zasilania gazowego palnika zapłonowego (13) oraz usunąć dyszę (14). Dyszę zastąpić dyszą odpowiednią do zastosowanego rodzaju gazu. Po zamontowaniu nowej dyszy ponownie umieścić przewód, całkowicie wkręcić złącze oraz ponownie zamocować wszystkie wcześniej usunięte części.

WYMIANA CZĘŚCI

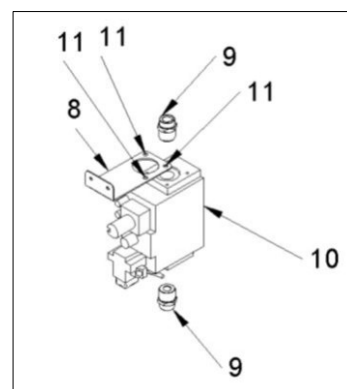
UWAGA! Przed każdorazową wymianą upewnić się, że przyłącze sieciowe urządzenia zostało odłączone, a zawór gazowy zamknięty.

Zawór bezpieczeństwa



W celu wymiany zaworu usunąć przełączniki obrotowe wody i gazu oraz kółko ręczne; następnie zdjąć panel obsługowy poprzez poluzowanie czterech śrub mocujących. Następnie poluzować kolejno śruby króćców przewodu głównego palnika (1)

zapłonowego (2), termoelement (3), króćce pochylni (4) oraz śruby (5), przy pomocy których montowana jest płyta ustalająca (6); płyta ta służy do zamocowania nowego elektrozaworu. Usunąć grupę zaworową razem z elementami łączącymi oraz elementy kabłąka; następnie poluzować śruby (11) kabłąka (8) od zaworu (10) i poluzować elementy łączące (9) od zaworu; uważać przy tym, by gwinty nie zostały uszkodzone, ponieważ części te ponownie zostaną wówczas użyte. Potem zastąpić część i wszystkie elementy ponownie umieścić na przewidzianym dla nich miejscu. Dla osiągnięcia większej szczelności zaleca się przykręcenie elementów łączących (9) do zaworu przy pomocy gwintowanego zamka.



Termoelement

W celu wymiany termoelementu usunąć przełączniki obrotowe wody i gazu oraz kółko ręczne; następnie zdjąć panel obsługowy poprzez poluzowanie czterech śrub mocujących. Potem odkręcić przyłącze termoelementu od kurka oraz od korpusu palnika zapłonowego i wymienić część.

Przykładowe zakłócenia pracy i możliwe rozwiązanie

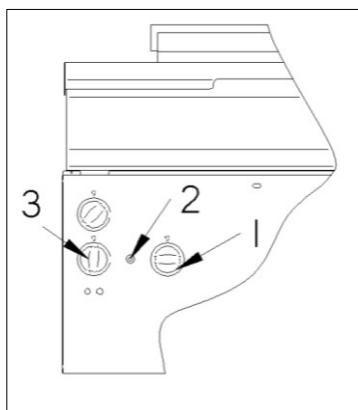
Rodzaj zakłóceń	Możliwe rozwiązanie
Płomień zapalający nie zapala się.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy ciśnienie gazu z instalacji odpowiada ciśnieniu z tabeli WŁAŚCIWOŚCI PALNIKÓW. • Sprawdzić dyszę gazu: nie może być ona zatkana. • Sprawdzić, czy świeca zapłonowa jest właściwie zamocowana. • Sprawdzić, czy świeca zapłonowa nie jest uszkodzona. • Sprawdzić, czy przewód zapłonowy nie jest uszkodzony. • Sprawdzić, czy zapalnik pizoelektryczny nie jest uszkodzony.

	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić zawór gazu
Płomień startowy gaśnie po przekręceniu zapalnika	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić czy dostępne ciśnienie gazu jest zgodne z ciśnieniem wskazanym w tabeli WŁAŚCIWOŚCI PALNIKÓW. • Sprawdzić, czy termoelement jest właściwie zapalany przez płomień zapalający. Jeśli nie, wyregulować płomień zapalający używając śruby znajdującej się na zaworze. • Wcisnąć włącznik gazu na właściwą pozycję. • Wymienić termoelement. • Sprawdzić czy grupa magnetyczna w zaworze nie zardzewiała. • Sprawdzić zawór gazu.
Płomień zapalający pali się, ale palnik główny się nie zapala.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić czy dostępne ciśnienie gazu jest zgodne z ciśnieniem wskazanym w tabeli WŁAŚCIWOŚCI PALNIKÓW. • Sprawdzić, czy dysze gazu są czyste • Sprawdzić, czy otwory palnika są czyste • Sprawdzić, czy instalacja gazowa nie jest zapchana • Sprawdzić, czy dysze odpowiadają danym z tabeli WŁAŚCIWOŚCI PALNIKÓW. • Sprawdzić zawór gazu
Powolne i / lub niewystarczające rozgrzewanie	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić czy dostępne ciśnienie gazu jest zgodne z ciśnieniem wskazanym w tabeli WŁAŚCIWOŚCI PALNIKÓW • Sprawdzić, czy dysze odpowiadają danym z tabeli WŁAŚCIWOŚCI PALNIKÓW • Sprawdzić zawór gazu
Urządzenie nie nagrzewa się	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić napięcie zasilania • Sprawdzić stan odpowiedniego opornika • Sprawdzić włącznik wyboru.
Lamka kontrolna nie zaświeca się.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić napięcie zasilania • Sprawdzić stan żarówki
Powolne i / lub niewystarczające rozgrzewanie	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić ustawienie termostatu • Sprawdzić stan rezystorów • Sprawdzić ilość potraw, które mają być poddane

INSTRUKCJE OBSŁUGI

- *Patelnia przechylna jest urządzeniem uniwersalnym do smażenia, gotowania, duszenia, obgotowywania mięsa, ryb, warzyw, jaj, gotowania zup, sosów i ryżu.*
- *UWAGA! Urządzenie nie może być używane jako frytownica.*
- *UWAGA: nie chłodzić wanny bezpośrednio bardzo zimną wodą ani lodem: szok termiczny może rozerwać wannę.*

Gazowe patelnie przechylne

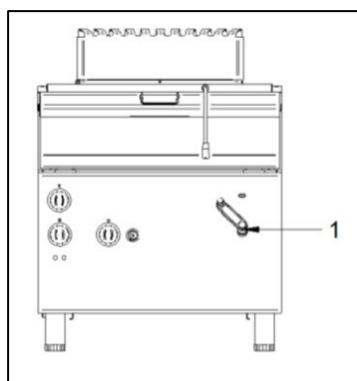


Przy zapalaniu palnika patelni przechylnej należy postępować w następujący sposób:

- Przekręcić przełącznik obrotowy (1) z pozycji zamkniętej ● na pozycję zapłonu ★ ;
- całkowicie wcisnąć przycisk;
- nacisnąć przycisk (2) ★ zapalarki piezoelektrycznej, aby zapalić palnik zapłonowy;
- przytrzymać wciśnięty przycisk, aż termoelement się nagrzej i utrzyma palenie się palnika zapłonowego; czynność tą można sprawdzić przez otwór we froncie urządzenia;

- zapalić palnik główny poprzez obrócenie przełącznika ♠
- ustawić odpowiednią temperaturę poprzez obrócenie przycisku kontrolnego termostatu (3).

Aby wyłączyć palnik główny, przełącznik obrotowy należy przekręcić w prawo aż do pozycji zapłonu, aby wyłączyć również palnik zapłonowy ★, przełącznik należy ustawić w pozycji zamkniętej ●.



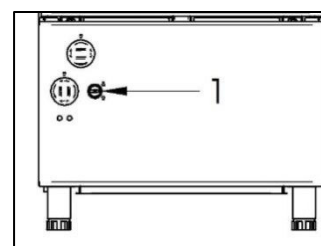
Ręczne przechylenie patelni

Ręcznie patelnię przechyla się poprzez umieszczone na froncie urządzenia kółko (1). Po obróceniu kółka zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara patelnia jest podnoszona; obrót w stronę przeciwną niż kierunek wskazówek zegara powoduje jej obniżenie.

Automatyczne przechylenie patelni

Automatyczne przechylenie patelni następuje poprzez umieszczony na froncie urządzenia przełącznik wyboru (1). Obrót przełącznika wyboru do góry (strzałka □) powoduje podniesienie patelni, zaś obrót w dół (strzałka □) jej obniżenie.

Podczas czyszczenia i konserwacji należy obchodzić się z mechanizmem uchylnym z zachowaniem szczególnej ostrożności.



UWAGA! Użytkować urządzenie tylko pod nadzorem. Nigdy nie korzystać z patelni przechylnej bez jej zawartości. Urządzenie nie może być używane jako frytownica. Podczas pracy strefy gotowania są bardzo gorące, zaleca się ochronę. Jeśli do gotowania używany jest tłuszcz lub olej, trzeba uważać na przegrzanie. Jeśli jest używana pokrywa, należy uważać na ruch pokrywy: para jest niebezpieczna.

PIEŁĘGNACJA I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Czyszczenie

UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia upewnić się, że przyłączy sieciowe urządzenia zostało odłączone, a zawór gazowy zamknięty. Podczas czyszczenia urządzenia należy unikać stosowania bezpośredniego strumienia wody oraz strumienia wody pod wysokim ciśnieniem. Czyszczenie przeprowadzać tylko na urządzeniach, które zdążyły ostygnąć. Zabrania się schładzania wanny bardzo zimną wodą lub lodem. Może to doprowadzić do pęknięcia dna wanny.

Części ze stali szlachetnej można czyścić z użyciem letniej wody, neutralnego środka czyszczącego oraz ściereczki; środki czyszczące muszą być odpowiednie do oczyszczania stali nierdzewnej i nie mogą zawierać substancji szorujących lub żrących. Nie stosować zwykłej wełny stalowej lub tym podobnych materiałów, ponieważ wskutek odkładania się żelaza mogą powstawać miejsca występowania rdzy. Elementy ze stali szlachetnej nie powinny mieć kontaktu z elementami zawierającymi żelazo. Odradza się również stosowanie papieru szklanego albo ściernego. Jedynie w przypadku silnych zaschniętych zabrudzeń można wykorzystać pumeks w formie proszkowej, chociaż bardziej zalecane jest użycie syntetycznej gąbki do tarcia albo nierdzewnej wełny stalowej. Po umyciu urządzenia osuszyć je miękką ściereczką.

Należy unikać stosowania proszków szorujących wszelkiego rodzaju, środków czyszczących zawierających chlor i wybielających. Ponadto nie wylewać na ciepłe urządzenie zimnych płynów, ponieważ mogą powstawać pęknięcia skutkujące deformacją lub połamaniem urządzenia.

Substancje zawierające kwasy (ocet, sosy, mieszanki przypraw, sól kuchenna ...) nie powinny przez dłuższy czas leżeć na stali szlachetnej, ponieważ reakcje chemiczno-fizyczne mogą wpływać negatywnie na pasywację stali szlachetnej; dlatego zaleca się tego rodzaju substancje usuwać niezwłocznie czystą wodą. Jeśli z urządzenia nie będzie się korzystać przez dłuższy czas, zaleca się zamknąć kurek gazowy, odłączyć ewentualne przyłączy prądu elektrycznego oraz wytrzeć wszystkie powierzchnie ściereczką nasączoną wazeliną spożywczą, przez co utworzona zostanie zabezpieczająca warstwa ochronna. Od czasu do czasu przewietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.

UWAGA: Nie używać żadnych środków czyszczących zawierających chlor.

Do usuwania kamienia nie używać środków czyszczących z solą ani kwasem siarkowym. Na rynku są dostępne odpowiednie produkty, lub alternatywnie można użyć roztworu z octem.

Nie używać do czyszczenia żadnych materiałów palnych.

Zakłócenia w działaniu urządzenia

Jeśli z jakiegoś powodu urządzenie nie chce się włączyć albo podczas użytkowania - wyłączyć, należy skontrolować doprowadzanie energii oraz poprawne ustawienie funkcji eksploatacyjnych; jeśli nie zostaną przy tym stwierdzone żadne wady, należy skontaktować się z obsługą klienta.