



SNACK 115155 / 115157

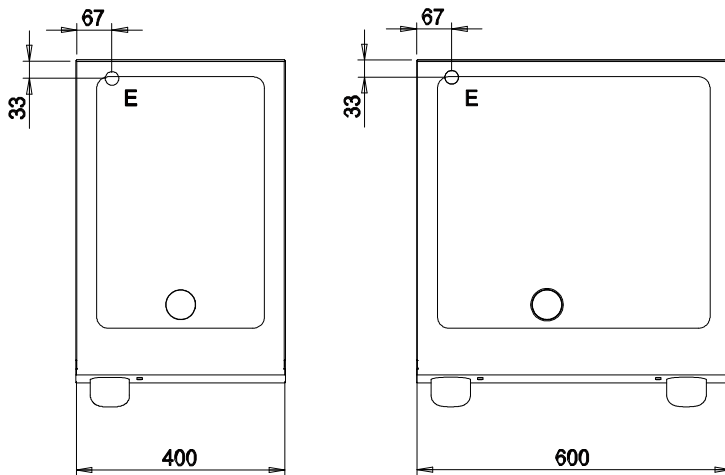
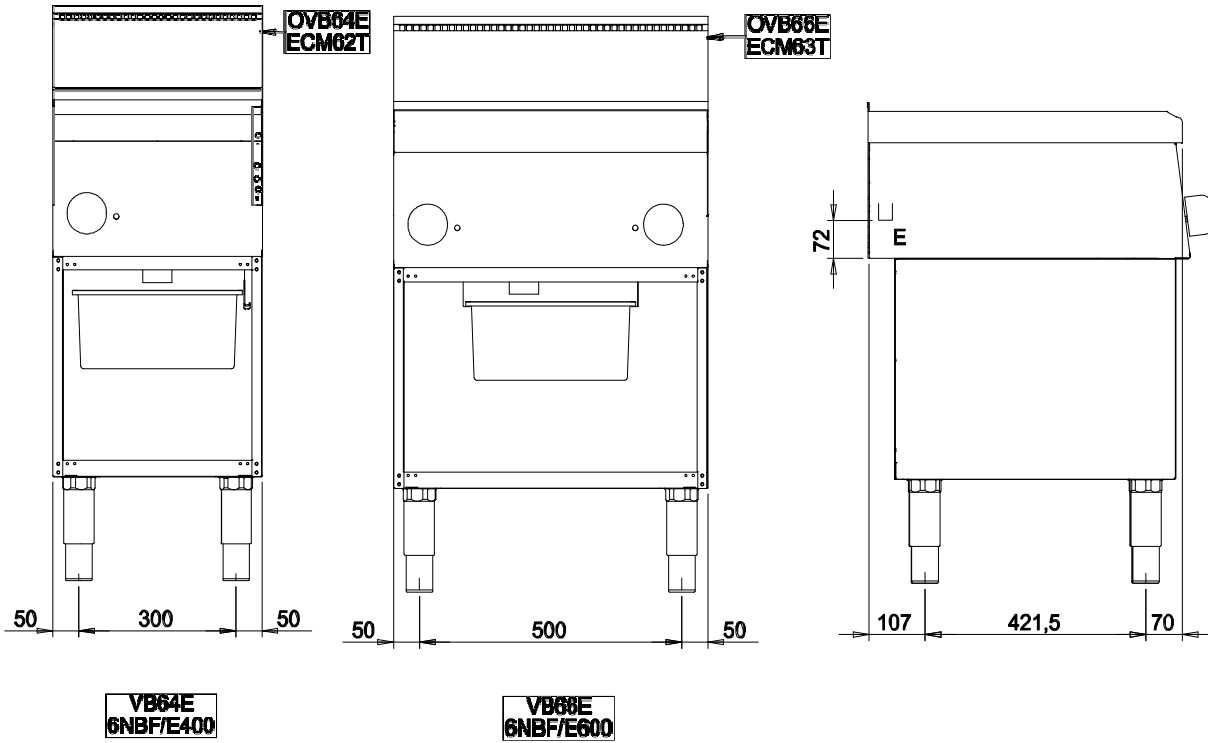
**PATELNA PRZECHYLNA, ELEKTRYCZNA PATELNA
WIELOFUNKCYJNA**

**WSKAZÓWKI DOT. INSTALACJI, UŻYWANIA I
KONSERWACJI**

Wskazówki należy przeczytać niezwłocznie!

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY (mm)

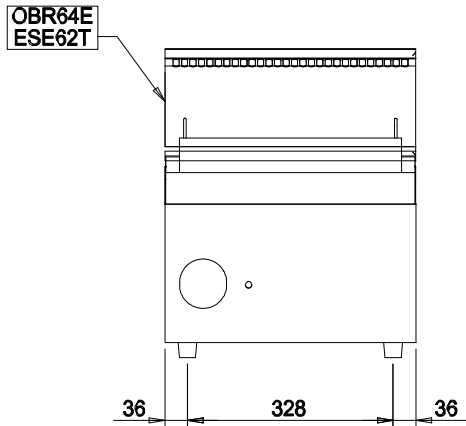


LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

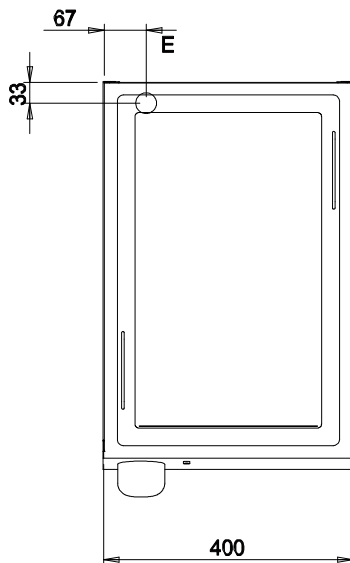
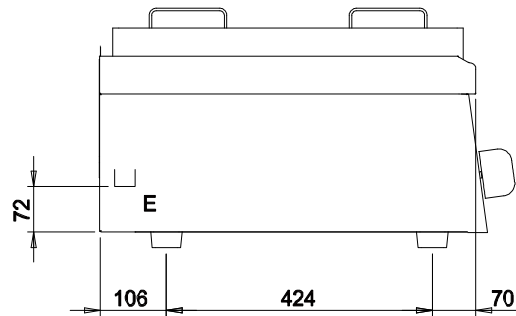
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwarte!

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY (mm)



BR64E
6NBR/E400



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupe de cable et PIsacable - Elektrische kabelwartel

INFORMACJE OGÓLNE	11
1 DANE URZĄDZENIA.....	11
2 WSKAZÓWKI OGÓLNE.....	11
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA.....	11
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA.....	11
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA.....	11
WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA	11
3 MECHANIZMY ZABEZPIECZAJĄCE I NORMY.....	11
3.1 WIELOFUNKCYJNA PATELNI PRZECHYLNA	11
4 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA.....	12
INSTRUKCJA INSTALACJI	12
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA.....	12
5 NORMY I PRZEPISY	12
6 ROZPAKOWANIE	12
7 USTAWIENIE URZĄDZENIA	12
8 PRZYŁĄCZA	12
9 URUCHOMIENIE	13
INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA	13
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA	13
10 UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEJ PATELNI PRZECHYLNEJ.....	13
11 UŻYTKOWANIE WIELOFUNKCYJNEJ PATELNI PRZECHYLNEJ.....	14
12 PRZESTOJE	14
INSTRUKCJA CZYSZCZENIA	14
WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA	14
INSTRUKCJA KONSERWACJI	14
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA.....	14
13 URUCHOMIENIE	15
14 POMOC W USTERKACH.....	15
WSKAZÓWKI DOT. WYMIANY CZĘŚCI.....	15
14.1 ELEKTRYCZNA PATELNI PRZECHYLNA	15
14.2 WIELOFUNKCYJNA PATELNI PRZECHYLNA	15
15 WYMIANA CZĘŚCI	15
WSKAZÓWKI DOT. WYMIANY CZĘŚCI.....	15
15.1 ELEKTRYCZNA PATELNI PRZECHYLNA	15
15.2 WIELOFUNKCYJNA PATELNI PRZECHYLNA	15
16 CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI URZĄDZENIA.....	15
17 KOMPONENTY GŁÓWNE	15
17.1 ELEKTRYCZNA PATELNI PRZECHYLNA	15
17.2 WIELOFUNKCYJNA PATELNI PRZECHYLNA	15

INFORMACJE OGÓLNE

Rozdział ten zawiera informacje ogólne, z którymi muszą się zapoznać wszyscy użytkownicy niniejszej instrukcji. Szczegółowe informacje dla poszczególnych grup użytkowników niniejszej instrukcji zawarte są w następujących rozdziałach („INSTRUKCJE DLA ...”).

1 DANE URZĄDZENIA

- Tabliczka z danymi urządzenia znajduje się na wewnętrznej stronie panelu obsługi.
- Model i numer seryjny urządzenia oznaczone są ponadto na etykietach pod logo oraz na opakowaniu.

2 WSKAZÓWKI OGÓLNE

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych obowiązków.

WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

- Proszę przeczytać uważnie niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne wskazówki dot. Instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Instalacja, przestawienie na inny rodzaj gazu zasilającego i konserwacja mogą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta, zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa oraz niniejszą instrukcją.
- Ustalenie modelu urządzenia. Model jest oznaczony na opakowaniu oraz na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie można instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zasłaniać umieszczonych na urządzeniu otworów wentylacyjnych i odprowadzających powietrze.
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na komponentach urządzenia.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

- Proszę przeczytać uważnie niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne wskazówki dot. Instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Niniejsze instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym, znanym miejscu, aby móc do nich zajrzeć podczas użytkowania urządzenia.
- Instalacja, przestawienie na inny rodzaj gazu zasilającego i konserwacja mogą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta, zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa oraz niniejszą instrukcją.
- Należy korzystać tylko z autoryzowanych przez producenta punktów serwisowych i oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie powinno być poddawane konserwacji przynajmniej dwa razy w roku. Wskazane jest przeprowadzenie konserwacji pod koniec okresu gwarancyjnego.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku przemysłowego, do używania przez przeszkolony personel.
- Urządzenie przeznaczone jest do obróbki cieplnej produktów spożywczych zgodnie ze wskazówkami dot. użytkowania. Każde inne użytkowanie jest traktowane jako niewłaściwe.
- Urządzenie nie powinno pracować puste przez dłuższy czas. Urządzenie należy rozgrzać dopiero bezpośrednio przed użyciem.
- Podczas pracy urządzenie musi znajdować się pod nadzorem.

- W przypadku usterek lub zakłóceń pracy zakręcić kurek odcinający gaz i/lub przerwać dopływ prądu za pomocą głównego włącznika, z których obydwa są podłączone do urządzenia.
- Podczas czyszczenia postępować zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA”.
- W pobliżu urządzenia nie przechowywać żadnych łatwopalnych materiałów. RYZYKO POŻARU
- Uwaga: Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest odpowiednie do używania przez osoby (łącznie z dziećmi) z silnie ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową oraz przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub są wspierane przez nią podczas użytkowania urządzenia.
- Nie zasłaniać umieszczonych na urządzeniu otworów wentylacyjnych i odprowadzających powietrze.
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na komponentach urządzenia.

WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA

- Proszę przeczytać uważnie niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne wskazówki dot. Instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Instalacja, przestawienie na inny rodzaj gazu zasilającego i konserwacja mogą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta, zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa oraz niniejszą instrukcją.
- Ustalenie modelu urządzenia. Model jest oznaczony na opakowaniu oraz na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie można instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zasłaniać umieszczonych na urządzeniu otworów wentylacyjnych i odprowadzających powietrze.
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na komponentach urządzenia.

WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA

- Czyścić codziennie powierzchnie zewnętrzne z matowej stali szlachetnej, powierzchnię miski oraz płyty grzewcze.
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecić autoryzowanemu technikowi czyszczenie wnętrza urządzenia.
- Nie myć urządzenia wodą rozpryskową ani strumieniem pod wysokim ciśnieniem.
- Nie używać żrących produktów do mycia podłogi pod urządzeniem.

3 MECHANIZMY ZABEZPIEZAJĄCE I NORMY

3.1 WIELOFUNKCYJNA PATELNIĄ PRZECHYLNĄ

TERMOSTAT ZABEZPIEZAJĄCY

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych obowiązków.

- Urządzenie jest wyposażone w termostat zabezpieczający z ręcznym resetem, który przerywa nagrzewanie, gdy temperatura pracy przekracza najwyższą dopuszczalną temperaturę.
- W celu przywrócenia pracy urządzenia wcisnąć przycisk resetujący termostatu. Czynność ta może być wykonana wyłącznie przez autoryzowanego technika.

4 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

4.1 OPAKOWANIE

Opakowanie jest wykonane z przyjaznych dla środowiska materiałów. Następujące elementy z tworzyw sztucznych mogą zostać poddane recyklingowi:

- przezroczysta osłona, woreczek z instrukcjami i dyszami (z polietylenu PE)
- Taśmy spinające (z polipropylenu PE).

4.2 URZĄDZENIE

W ponad 90% swej wagi urządzenie składa się z materiałów metalowych (stal szlachetna, blacha aluminiowa, miedź), które mogą zostać poddane recyklingowi.

Urządzenie należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Nie może ono trafić do środowiska naturalnego.
- Przed utylizacją urządzenie należy pozbawić użyteczności.

INSTRUKCJA INSTALACJI

WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych obowiązków.

- Proszę przeczytać uważnie niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne wskazówki dot. Instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Instalacja, przestawienie na inny rodzaj gazu zasilającego i konserwacja mogą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta, zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa oraz niniejszą instrukcją.
- Ustalenie modelu urządzenia. Model jest oznaczony na opakowaniu oraz na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie można instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zasłaniać umieszczonych na urządzeniu otworów wentylacyjnych i odprowadzających powietrze.
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na komponentach urządzenia.

Urządzenia serii DROP (do zabudowy)

- Instalacja musi być przeprowadzona przy rygorystycznym stosowaniu się do załączonych do urządzenia
- schematów połączeń . Instalować wyłącznie do mebli metalowych (nie z drewna i/lub innych materiałów palnych).
- Sprawdzić dokładnie przewód na całej długości: nie może być on poprowadzony po rogach ani ostrych krawędziach. Poza tym przewód na całej długości nie może znajdować się w temperaturze przekraczającej temperaturę otoczenia o więcej niż 50°C.

5 NORMY I PRZEPISY

Zainstalować urządzenie zgodnie z właściwymi przepisami.

Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z normą EN1717 i krajowymi regulacjami obowiązującymi w zakresie instalacji wodnych.

Podczas instalacji należy przestrzegać następujących przepisów:

- Odpowiednie zarządzenia prawne takie jak Prawo Budowlane oraz Przepisy Bezpieczeństwa Pożarowego dla danego kraju.
- Regulacje dot. miejsc pracy, nadzoru budowlanego, wytyczne dot. wymogów technicznych zabezpieczeń przeciwpożarowych dla systemów wentylacyjnych.
- DVGW G 634 "Instalacja komercyjnych urządzeń kuchennych spalania paliw gazowych".
- DVGW G600 (TRGI) "Przepisy techniczne dotyczące instalacji gazowych".
- TRF "Zasady techniczne LPG". Odnośne przepisy BHP i wytyczne do kuchni i LPG
- Odpowiednie wytyczne i regulacje spółek gazownictwa (GVU).

6 ROZPAKOWANIE

Sprawdzić opakowanie pod kątem uszkodzeń i jeśli to konieczne, poprosić spedytora o kontrolę towaru.

- Usunąć opakowanie.
- Usunąć folię ochronną z paneli zewnętrznych i użyć odpowiedniego rozpuszczalnika do usunięcia ew. pozostałości po kleju.

7 USTAWIENIE URZĄDZENIA

- Wymiary zewnętrzne urządzenia oraz układ przyłączy należy sprawdzić w schemacie instalacji na początku niniejszej instrukcji.
- Urządzenie można zainstalować pojedynczo lub z innymi urządzeniami tego samego ciągu roboczego.
- Urządzenie nie nadaje się do zabudowy.
- Zachować odstęp minimum 10 cm od graniczących z urządzeniem ścian. Jeśli ściany są pokryte ognioodpornym lub termoizolacyjnym materiałem, odstęp może być mniejszy.

7.1 MONTAŻ URZĄDZENIA NA PODSTAWIE

Postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do każdego elementu nośnego.

7.2 SZEREGI URZĄDZEŃ

- Ustawić urządzenia jedno obok drugiego i wyrównać ich wysokość do blatu roboczego.
- Stosując zamówione dodatkowo okładki połączyć ze sobą urządzenia .

8 PRZYŁĄCZA

Układ i wymiary przyłączy należy sprawdzić w schemacie instalacji na początku niniejszej instrukcji.


8.1 PRZYŁĄCZE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Sprawdzić, czy urządzenie jest ustawione na napięcie i częstotliwość, z którymi będzie mogło efektywnie pracować. Skontrolować w tym celu tabliczkę znamionową.

- Przed urządzeniem zainstalować wyłącznik wielobiegunowy o odpowiedniej mocy i rozstawie styków co najmniej 3 mm , jak również wyłącznik różnicowy o dużej czułości. Maksymalny dopuszczalny prąd zwarcia 1 mA/kW.
- Zastosować giętki przewód zasilający z gumowym płaszczem ochronnym, typ co najmniej H05 RN-F.

- Podłączyć przewód zasilający do listwy zaciskowej zgodnie z dostarczonym wraz z urządzeniem schematem połączeń.
- Zacisnąć przewód zasilający za pomocą zacisku kablowego.
- Część przewodu zasilającego znajdującą się poza urządzeniem zabezpieczyć za pomocą metalowej rurki lub sztywnego wężyka z tworzywa sztucznego.

8.2 UZIEMIENIE I WYRÓWNANIE POTENCJAŁÓW

Urządzenie elektryczne podłączyć do sprawnego uziemienia. Przewód uziemiający połączyć z zaciskiem oznaczonym symbolem  obok listwy zacisku wejściowego.

Połączyć metalową konstrukcję urządzenia elektrycznego z urządzeniem ochronnym do wyrównywania potencjałów. Przewód połączyć z zaciskiem oznaczonym symbolem



na zewnętrznej stronie dna urządzenia.

8.3 PODŁĄCZENIE DO UKŁADU ZASILANIA W WODĘ

Do urządzenia należy podłączyć wodę pitną. Ciśnienie wody musi wynosić od 150 do 300 kPa. Jeśli ciśnienie zasilania jest wyższe niż podane najwyższe ciśnienie dopuszczalne, należy użyć reduktora.

- W miejscu łatwo dostępnym podłączyć do urządzenia filtr mechaniczny oraz kurek zamykający.
- Przed podłączeniem do urządzenia filtra wyczyścić rury łączące, aby usunąć wszelkie opiłki żelaza.
- Niewykorzystane przyłącza zamknąć hermetycznie.
- Po podłączeniu upewnić się, że nie ma żadnych nieszczelności w miejscach łączy.

8.4 PODŁĄCZENIE DO UKŁADU KANALIZACJI

Rury odprowadzające muszą być wykonane z materiału odpornego na temperaturę do 100 °C. Dno urządzenia nie może być narażone na parę powstającą podczas odprowadzania ciepłej wody.

9 URUCHOMIENIE

Zob. rozdział „INSTRUKCJA KONSERWACJI”

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych obowiązków.

- Proszę przeczytać uważnie niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne wskazówki dot. Instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Niniejsze instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym, znanym miejscu, aby móc do nich zająrzeć podczas użytkowania urządzenia.
- Instalacja, przestawienie na inny rodzaj gazu zasilającego i konserwacja mogą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta, zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa oraz niniejszą instrukcją.
- Należy korzystać tylko z autoryzowanych przez producenta punktów serwisowych i oryginalnych części zamiennych.

- Urządzenie powinno być poddawane konserwacji przynajmniej dwa razy w roku. Wskazane jest przeprowadzenie konserwacji pod koniec okresu gwarancyjnego.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku przemysłowego, do używania przez przeszkolony personel.
- Urządzenie przeznaczone jest do obróbki cieplnej produktów spożywczych zgodnie ze wskazówkami dot. użytkowania. Każde inne użytkowanie jest traktowane jako niewłaściwe.
- Urządzenie nie powinno pracować puste przez dłuższy czas. Urządzenie należy rozgrzać dopiero bezpośrednio przed użyciem.
- Podczas pracy urządzenie musi znajdować się pod nadzorem.
- W przypadku usterek lub zakłóceń pracy zakręcić kurek odcinający gaz i/lub przerwać dopływ prądu za pomocą głównego wyłącznika, z których obydwie są podłączone do urządzenia.
- Podczas czyszczenia postępować zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA”.
- W pobliżu urządzenia nie przechowywać żadnych łatwopalnych materiałów. RYZYKO POŻARU
- Uwaga: Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest odpowiednie do używania przez osoby (łącznie z dziećmi) z silnie ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową oraz przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub są wspierane przez nią podczas użytkowania urządzenia.
- Nie zasłaniać umieszczonych na urządzeniu otworów wentylacyjnych i odprowadzających powietrze.
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na komponentach urządzenia.

10 UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEJ PATELNI PRZECHYLNIEJ

WSKAZÓWKI DOT. UŻYTKOWANIA

- WAŻNE: Urządzenie to nie może być używane jako frytownica!
- WAŻNE: Nie włączać nagrzewania bez wsadu!

NAPEŁNIĆ WANNE I UZUPEŁNIĆ

wsad

- Napełnić misę do maksymalnego poziomu wskaźnika napełnienia wsadu. Nie użytkować urządzenia jeśli przekroczony jest maksymalny stan napełnienia.

Opróżnianie

- Wyłączyć urządzenie.
- Wyjąć wsad z urządzenia (tak jakby był normalnym garnkiem). Należy przy tym zwrócić uwagę na: ochronę rąk przed wrzątkiem (np. za pomocą rękawic), ochronę ciała przed ew. opryskaniem gorącą potrawą (podczas ściągania, transportu i procesu opróżniania).
- Użyć pojemnika o wystarczającej wielkości oraz wykonanego z materiału odpornego na wysokie temperatury.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE OGRZEWANIA

Pokrętko sterujące termostatu ma następujące ustawienia:

0 - Wył.

50 - temperatura minimalna

100-250 - temperatury średnie

300 - temperatura maksymalna

Włączanie

- Przekręcić pokrętko termostatu na wybraną temperaturę gotowania.
- Zapali się żółta lampka kontrolna.
- Żółta lampka kontrolna gaśnie, gdy osiągnięty zostaje wybrany poziom temperatury.

Wyłączanie

- Przekręcić pokrętko termostatu na "0".

11. UŻYTKOWANIE WIELOFUNKCYJNEJ PATELNI PRZECHYLNEJ

WSKAZÓWKI DOT. UŻYTKOWANIA

- Urządzenie służy do bezpośredniej obróbki cieplnej potraw (sosów, zup, steków, hamburgerów, ryb, warzywa itd.)
- Płyta grzejna nie może być używana do podgrzewania i pośredniego gotowania potraw w garnkach, rondlach, patelniach itd.
- Urządzenie nie może być używane jako frytownica; temperatura dna wanny przekracza 230°C i istnieje niebezpieczeństwo, że olej może się zapalić.
- Na koniec dnia pracy należy dokładnie wyczyścić misę, aby nie tworzyły się w niej żadne żrące złoże.
- Model M40 posiada strefę grzejną do pojemności 13 litrów. Model M60 posiada strefę grzejną do pojemności 22 litry.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE OGRZEWANIA

Pokrętko sterujące termostatu ma następujące ustawienia:

0 Wył.

50 temperatura minimalna

100-200 temperatury średnie

300 temperatura maksymalna

Włączanie

- Przekręcić pokrętko termostatu na wybraną temperaturę gotowania.
- Zapali się żółta lampka kontrolna.
- Żółta lampka kontrolna gaśnie, gdy osiągnięty zostaje wybrany poziom temperatury.

Wyłączanie

- Przekręcić pokrętko termostatu na "0".

12 PRZESTOJE

Przed planowanym przestoje urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Urządzenie dokładnie wyczyścić.
- Wszystkie powierzchnie ze stali szlachetnej przetrzeć ściereczką zanurzoną na krótko przedtem w wazelinie spożywczej, aby nałożyć film ochronny.

- Nie nakładać pokrywy.
- Zamknąć podłączone do urządzenia kurki zamykające i włącznik główny.

Po dłuższym przestoju urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Sprawdzić urządzenie, zanim ponownie zostanie uruchomione.
- W przypadku urządzeń elektrycznych uruchomić je na przynajmniej 60 min. na najniższej temperaturze.

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA

WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych obowiązków.

- Czyścić codziennie powierzchnie zewnętrzne z matowej stali szlachetnej, powierzchnię miski oraz płyty grzewcze.
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecić autoryzowanemu technikowi czyszczenie wnętrza urządzenia.
- Nie myć urządzenia wodą rozpryskową ani strumieniem pod wysokim ciśnieniem.
- Nie używać żrących produktów do mycia podłogi pod urządzeniem.

MATOWE POWIERZCHNIE ZE STALI SZLACHETNEJ

- Czyścić powierzchnie ściereczką lub gąbką, używając do tego wody i ogólnie dostępnych środków czyszczących bez środków szorujących. Przetrzeć powierzchnie ściereczką podczas matowienia. Wielokrotnie spłukać a na zakończenie starannie osuszyć.
- Nie używać żadnych druciaków ani innych metalowych przedmiotów.
- Nie używać żadnych produktów chemicznych, które zawierają chlor.
- Nie używać żadnych ostrych narzędzi, które mogły by porysować i uszkodzić powierzchnię.

MISA DO OBRÓBKII TERMICZNEJ

- Aby wyczyścić miski, doprowadzić wodę do wrzenia i jeśli istnieje potrzeba - dodać produkty odtłuszczające.
- Usunąć ew. osady z kamienia za pomocą odpowiednich produktów.

INSTRUKCJA KONSERWACJI

WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych obowiązków.

- Proszę przeczytać uważnie niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne wskazówki dot. Instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Instalacja, przestawienie na inny rodzaj gazu zasilającego i konserwacja mogą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta, zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa oraz niniejszą instrukcją.
- Ustalenie modelu urządzenia. Model jest oznaczony na opakowaniu oraz na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie można instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zasłaniać umieszczonych na urządzeniu otworów wentylacyjnych i odprowadzających powietrze.
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na komponentach urządzenia.

13 URUCHOMIENIE

Po instalacji, adaptacji do innego rodzaju gazy oraz po czynnościach konserwacyjnych należy sprawdzić pracę urządzenia. Jeśli występują jakieś zakłócenia pracy, należy zajrzeć do kolejnego rozdziału „Pomoc w usterkach”

13.1 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE

Uruchomić urządzenie zgodnie z instrukcją i wskazówkami użytkownika w rozdziale „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA” oraz sprawdzić:

- wartości każdej fazy
- właściwe włączenia elementów grzewczych.

14 POMOC W USTERKACH

WSKAZÓWKI DOT. WYMIANY CZĘŚCI

- W przypadku jakiegokolwiek interwencji konieczne jest wyłączenie ew. dopływu prądu do urządzenia.
- W przypadku wymiany elementu układu gazowniczego upewnić się, że w miejscach połączeń nie występuje żadna nieszczelność w układzie.
- Po wymianie elementu w układzie elektrycznym sprawdzić, czy został on właściwie podłączony do okablowania.

14.1 ELEKTRYCZNA PATELNIĄ PRZECHYLNA

Urządzenie nie grzeje.

Możliwe przyczyny:

- Termostat regulatora temperatury jest uszkodzony.
- Elementy grzewcze są uszkodzone.

Regulacja mocy grzania nie jest możliwa.

Możliwe przyczyny:

- Termostat regulatora temperatury jest uszkodzony.

14.2 WIELOFUNKCYJNA PATELNIĄ PRZECHYLNA

Urządzenie nie grzeje.

Możliwe przyczyny:

- Termostat regulatora temperatury jest uszkodzony.
- Elementy grzewcze są uszkodzone.
- Zadziałał termostat bezpieczeństwa.

Regulacja mocy grzania nie jest możliwa.

Możliwe przyczyny:

- Termostat regulatora temperatury jest uszkodzony.

15 WYMIANA CZĘŚCI

WSKAZÓWKI DOT. WYMIANY CZĘŚCI

- W przypadku jakiegokolwiek interwencji konieczne jest wyłączenie ew. dopływu prądu do urządzenia.
- W przypadku wymiany elementu układu gazowniczego upewnić się, że w miejscach połączeń nie występuje żadna nieszczelność w układzie.
- Po wymianie elementu w układzie elektrycznym sprawdzić, czy został on właściwie podłączony do okablowania.

15.1 ELEKTRYCZNA PATELNIĄ PRZECHYLNA

Wymiana grzałki

- Odciągnąć pokrętkę i usunąć panel obsługi, także wsad musi być zdjęty.
- Wymontować element i wymienić.
- Zamontować ponownie wszystkie części. Postępować w kolejności odwrotnej w stosunku do demontażu.

Wymiana regulatora temperatury

- Odciągnąć pokrętkę i usunąć panel obsługi,.
- Wymontować element i wymienić.
- Zamontować ponownie wszystkie części. Postępować w kolejności odwrotnej w stosunku do demontażu.

15.2 WIELOFUNKCYJNA PATELNIĄ PRZECHYLNA

Wymiana grzałki i lampki kontrolnej

- Usunąć panel obsługi.
- Wymontować element i wymienić.
- Zamontować ponownie wszystkie części. Postępować w kolejności odwrotnej w stosunku do demontażu.

Wymiana termostatu pracy i bezpieczeństwa

- Usunąć panel obsługi.
- Wyjąć kulę ze swojego miejsca w misie.
- Wymontować element i wymienić.
- Zamontować ponownie wszystkie części. Postępować w kolejności odwrotnej w stosunku do demontażu.

16 CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI URZĄDZENIA

- Kontrolować stan wewnętrznych części urządzenia.
- Usuwać pozostałości wszelkich zanieczyszczeń.
- Sprawdzać i czyścić system wentylacyjny.

17 KOMPONENTY GŁÓWNE

17.1 ELEKTRYCZNA PATELNIĄ PRZECHYLNA

- Grzałka
- Lampka kontrolna
- Regulator temperatury

17.2 WIELOFUNKCYJNA PATELNIĄ PRZECHYLNA

- Termostat pracy
- Termostat zabezpieczający
- Grzałka
- Lampka kontrolna
-