



**INSTALACJA, OBSŁUGA I
KONSERWACJA**

**Elektryczne patelnie
przechylne Seria 700**

**286613
286681**

Technika gotowania Seria 700

Tabliczka znamionowa str. 2

Ogólne ostrzeżenia str. 3






Normy i wytyczne str. 3

Instalacja i przyłącza elektryczne str. 4

Ogólne prace konserwacyjne str. 6

Elektryczna patelnia przechyłna str. 15

**TABLICZKA ZNAMIONOWA \ PLAQUES DES
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES \ DATA PLATE**

		Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten													
Production year: 04/2019 Designed: 2018															
MOD.	K7ECU10VV 286104	 4 015613 484310													
SN.	19047ECU10VV018														
  IPX4		<table border="1"> <tr> <td>V</td> <td colspan="3">400</td> </tr> <tr> <td>Ph</td> <td>3F+N ~</td> <td>Hz</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>kW</td> <td>10,4</td> <td>A</td> <td>15,01</td> </tr> </table>		V	400			Ph	3F+N ~	Hz	50	kW	10,4	A	15,01
V	400														
Ph	3F+N ~	Hz	50												
kW	10,4	A	15,01												

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 powinno być użytkowane tylko zgodnie z przeznaczeniem i tylko przez personel, który został w tym celu przeszkolony.*
- *Wymagane do procesu gotowania temperatury, w zależności od rodzaju zasilania, mogą nagrzewać 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 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 zdanymi sieci zasilania.*
- *Zdecydowanie zaleca się odłączać urządzenie od zasilania, kiedy nie pracuje.*

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

Informacje dla instalatora:

- *Należy poinstruować użytkownika w zakresie eksploatacji urządzenia. Kiedy instalator upewni się, że wszystkie pytania i wątpliwości użytkownika zostały objaśnione, należy przekazać użytkownikowi instrukcję obsługi urządzenia.*

WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

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 obsługowego.

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
1935/2004/UE	- Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością (MOCA) i odpowiednie

przepisy odnośne.

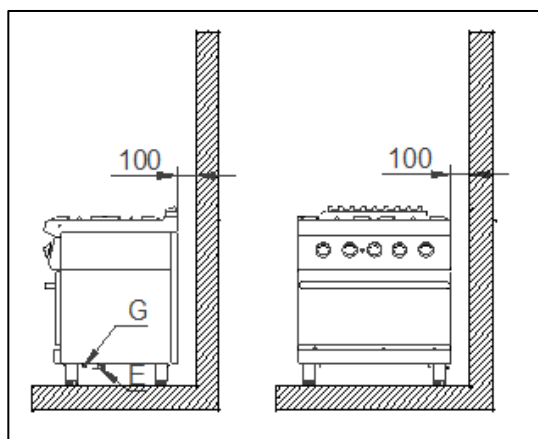
Deklaracja zgodności

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 DO 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 wskazaniem producenta oraz z zachowaniem obowiązujących przepisów. Dodatkowo należy przestrzegać zapisów następujących regulacji prawnych (DE):

- DVGW G600 TRGI (Przepisy techniczne dotyczące instalacji gazowych).
- TRF - Przepisy techniczne dot. gazu płynnego
- DVGW G 634 Instalacja komercyjnych urządzeń kuchennych
- Właściwe przepisy BHP VBG 77
- Obowiązujące przepisy VDE

- Właściwe ustawodawstwo krajowe, takie jak krajowe przepisy budowlane i przepisy bezpieczeństwa pożarowego
- Przepisy dostawcy gazy (GVU)
- Wytyczne nadzoru budowlanego dotyczące wymogów stawianych instalacjom wentylacyjnym, w zakresie techniki przeciwpożarowej
- Przepisy bezpieczeństwa dla kuchni ZH 1/37
- DIN 18160 Część 1 "Kominy"
- Norma "Systemy wentylacji kuchni" VDI 2052
- Normy dot. zastosowania gazu płynnego ZH 1/455
- Przepisy z zakresu dostarczania wody pitnej.

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.

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.


KONSERWACJA

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

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 stan kabla zasilającego.

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 obręb 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.

ELEKTRYCZNE PATELNIĘ PRZECHYLNE SERIA 700

Dane techniczne str. 16

Wymiary potrzebnej powierzchni str. 16

Opis urządzeń str. 18

Wymiana części str. 18

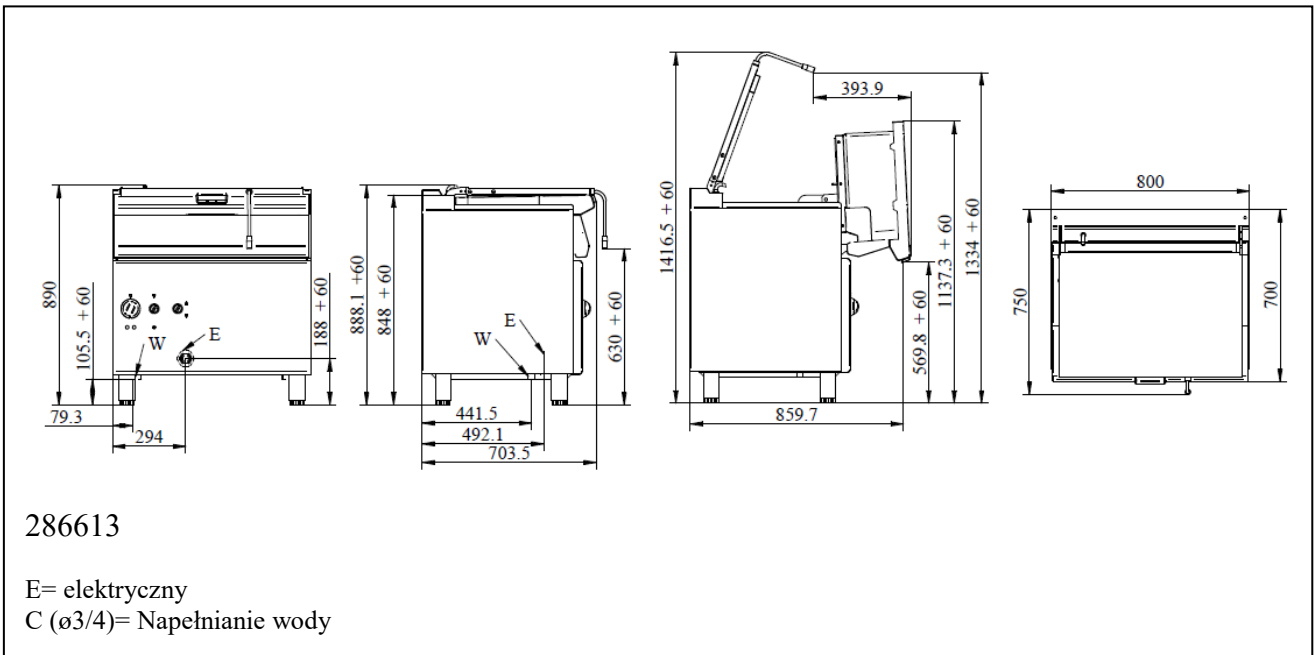
Zakłócenia prawidłowej pracy str. 19

Instrukcja obsługi str. 19

Pielęgnacja i czyszczenie urządzenia str. 20

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL FEATURES TECHNISCHE DATEN

Model e Model Model	Dimensions/ Wymiary/ [mm]	Cuve/ Tank/ Komora [mm]	Capacité utilisable cuve/ Useful tank capacity/ Pojemność użytkowa	(E) [Kw]	(F) [Volts]	(G) [Hz]	Cable/ Kabel H07 RN-F [mm ²]	Pression eau/ Water pressure/ Ciśnienie wody MAX [kPa]	Connection Eau/ Water connection/ Przyłącze wody
286681	800x700x850	700x440x170	52.5	10	230 3 – 400 3N	50/60	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
286613	800x700x850	700x440x170	52.5	10,15	230 3 – 400 3N	50/60	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R 3/4



OPIS URZĄDZEŃ

Elektryczna patelnia przechylna

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, który umożliwia regulację temperatury na poziomie ciepła pomiędzy 90° C a 300° C; bezpieczeństwo urządzenia zapewniane jest przez termostat bezpieczeństwa z ręczną rezerwą.

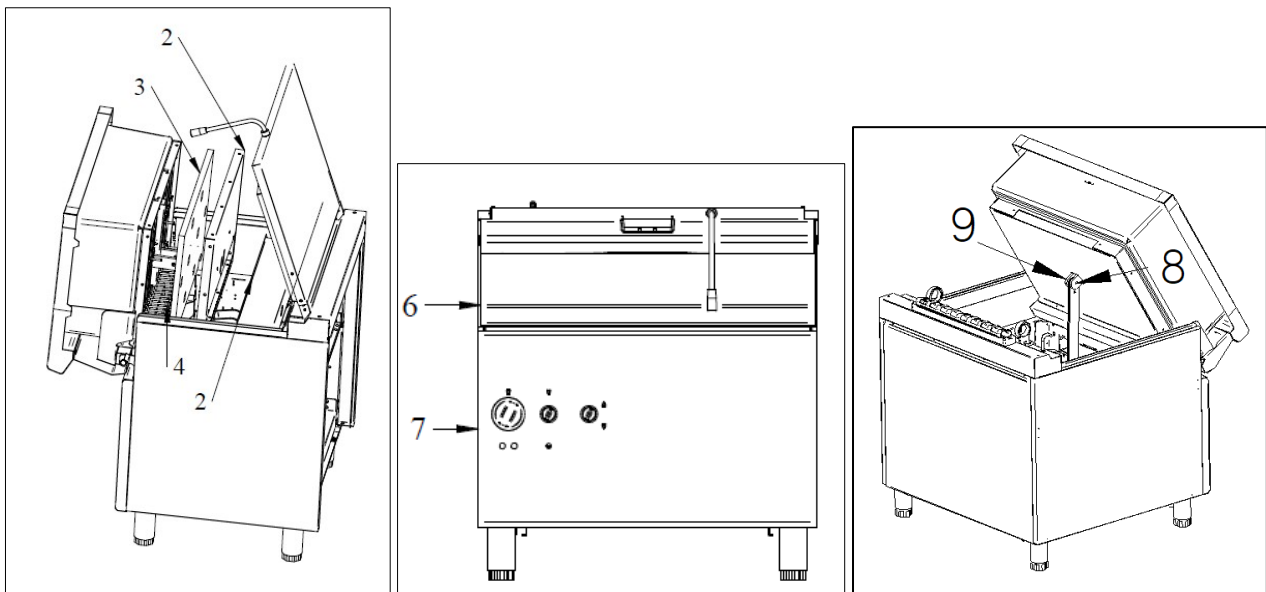
Tygiel wykonany jest z nierdzewnej stali, zaś dno z miękkiej stali, umożliwiającej lepsze promieniowanie ciepła.

Patelnia wyprodukowana jest w całości ze stali szlachetnej. Posiada w zależności od wersji wykonania ręczny lub zautomatyzowany system przechylania. Podgrzewanie następuje przez specjalne promieniujące powierzchnie grzejne o wysokiej mocy, które uruchamiane są termostatem.

WYMIANA CZĘŚCI URZĄDZENIA

UWAGA! Przed każdorazową wymianą upewnić się, że przyłączy sieciowe urządzenia zostało odłączone.

Grzałka



Aby wymienić oporniki, najpierw podnieść patelnię tak wysoko, jak to tylko możliwe, a następnie usunąć osłonę pojemnika z opornikami (1), sam pojemnik (2) poprzez poluzowanie śrub mocujących. Następnie poluzować opornik z okablowania i wyciągnąć go. Jeśli wymiana opornika okaże się trudna do przeprowadzenia, czynność tę można uprościć, usuwając panel obsługi (6) oraz front urządzenia (7) oraz przechylając patelnię do przodu po usunięciu czopa (8) i zatyczki (9). Zdecydowanie zaleca się stosowanie wyżej wymienionej metody jedynie w sytuacjach wyjątkowych oraz z zachowaniem szczególnej ostrożności.

Przykładowe usterki i możliwe rozwiązania

Rodzaj usterki	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdzić napięcie zasilania• Sprawdzić stan odpowiedniego opornika• Sprawdzić termostat
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 obróbce

INSTRUKCJE OBSŁUGI

WSKAZÓWKI

- *Elektryczna patelnia wielofunkcyjna oraz patelnia przechylna są urządzeniami uniwersalnymi 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.*

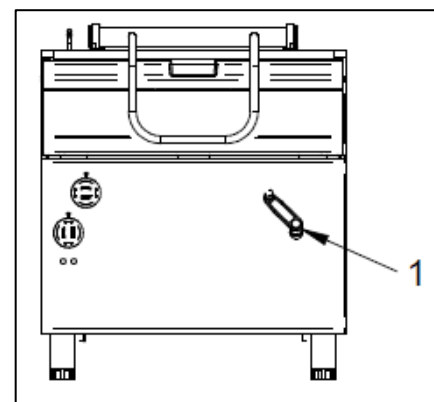
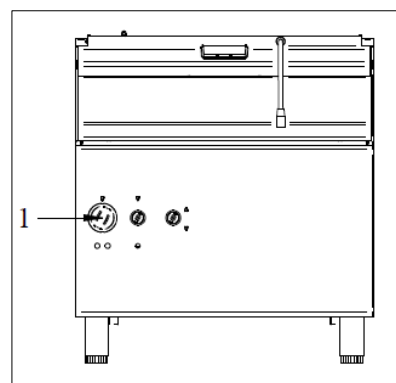
Elektryczna patelnia przechylna

Aby rozgrzać patelnię przechylną należy postępować w następujący sposób:

- przestawić pokrętkę termostatu (1) w pozycję oczekiwanej temperatury; zaświecą się obie lampki kontrolne. Zielona lampka kontrolna pokazuje zasilanie i dlatego świeci się stale, podczas gdy pomarańczowa lampka kontrolna gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury patelni.
- W celu wyłączenia urządzenia ustawić pokrętkę ponownie w pozycji **0**.

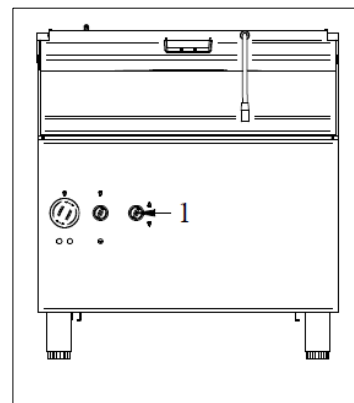
Ręczne przechylanie patelni

Ręczne przechylanie patelni odbywa się za pomocą kółka (1) znajdującego się z przodu urządzenia. Po obróceniu kółka zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara patelnia jest podnoszona; obrót w stronę przeciwną niż kierunek wskazówek zegara powoduje jej obniżenie.



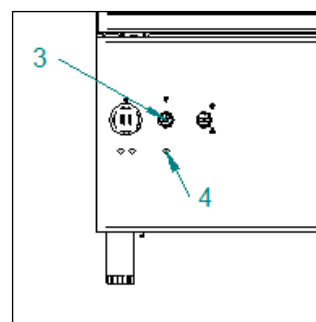
Automatyczne przechylenie patelni

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



Napełnianie patelni

Obrócić przycisk napełniania wodą (3) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; zaczyna świecić zielona lampka (4), napełnić misę dożądanego poziomu. Aby zakończyć napełnianie, obrócić pokrętkę (3) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; wskaźnik (4) gaśnie.



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

UWAGA! Urządzenie może być używane tylko pod nadzorem. Nie można używać urządzenia bez 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 urządzenia upewnić się, że przyłączy sieciowe zostało odłączone. Podczas czyszczenia urządzenia należy unikać stosowania bezpośredniego strumienia wody oraz strumienia wody pod wysokim ciśnieniem. Czyszczenie przeprowadzać tylko na urządzeniu, które zdążyło ostygnąć.

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 odłączyć przyłącze 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.