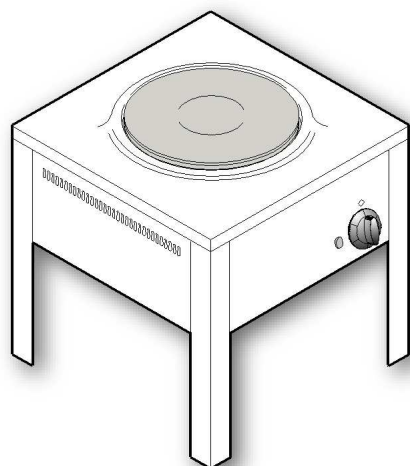


KUCHNIE ELEKTRYCZNE

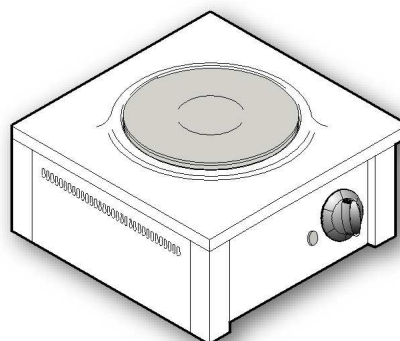
Linia 650

Model: FOE/30 , FOE/31 , FOE/32L , FOE/32C

Instrukcja instalacji i obsługi



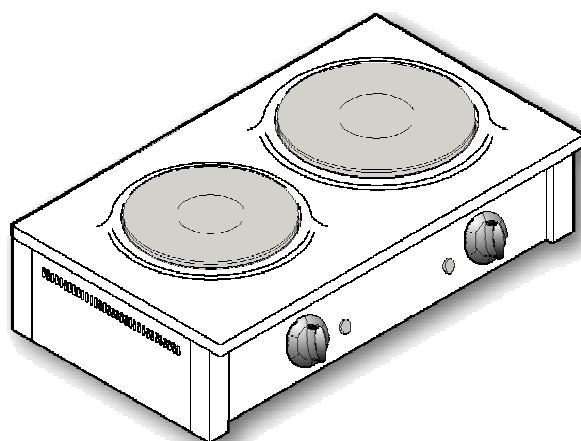
105.343



105.321



105.323



105.322

| | |
|--|----------|
| 1. Sprawy ogólne | 1 |
| 1.1 Symbole zastosowane w podręczniku | 1 |
| 1.2 Symbole umieszczone na urządzeniu | 1 |
| 1.3 Sprawdzenie zgodności pomiędzy podręcznikiem i urządzeniem | 2 |
| 2. Bezpieczeństwo | 3 |
| 2.1 Bezpieczne użytkowanie urządzenia | 3 |
| 2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa w przypadku zakłóceń funkcjonowania | 3 |
| 2.3 Utylizacja urządzenia | 3 |
| 3. Opis działania | 4 |
| 3.1 Zastosowanie urządzenia | 4 |
| 3.1.1 Zabronione zastosowanie | 4 |
| 3.2 Konstrukcja | 4 |
| 3.3 Zasada działania | 5 |
| 3.3.1 Włącznik roboczy i wskaźnik świetlny | 5 |
| 4. Wskazówki dotyczące użytkowania | 6 |
| 4.1 Przed uruchomieniem urządzenia | 6 |
| 4.1.1 Przygotowanie do pracy | 6 |
| 4.2 Użytkowanie urządzenia | 7 |
| 4.2.1 Włączanie | 7 |
| 4.2.2 Gotowanie | 7 |
| 4.2.3 Wyłączanie | 7 |
| 4.3 Po pracy | 8 |
| 4.3.1 Czyszczenie | 8 |
| 4.3.2 Normalne czyszczenie | 8 |
| 4.3.3 Regularna konserwacja | 9 |

| | |
|---|-----------|
| 5. Instalacja | 10 |
| 5.1 Sprawy ogólne..... | 10 |
| 5.2 Magazynowanie | 10 |
| 5.3 Rozpakowanie urządzenia | 10 |
| 5.4 Utylizacja materiałów opakowania | 10 |
| 5.5 Instalacja | 11 |
| 5.6 Przyłącze elektryczne | 12 |
| 5.6.1 Przyłącze kabla elektrycznego do listwy zaciskowej urządzenia | 12 |
| 5.7 Klimatyzacja | 13 |
| 5.8 Szkolenie personelu | 13 |
| 6. Lokalizacja usterek | 14 |
| 7. Specyfikacja techniczna | 15 |

1. Sprawy ogólne

Wskazówki zawarte w niniejszym podręczniku należy sumiennie przeczytać, ponieważ zawierają one ważne informacje dotyczące poprawnego i bezpiecznego instalowania, użytkowania i konserwowania urządzenia.

Niniejszy podręcznik należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby inni użytkownicy mogli z niego w razie potrzeby korzystać.

Urządzenie należy zainstalować zgodnie ze wskazówkami dostarczonymi przez producenta oraz lokalnymi przepisami. Urządzenie może być podłączane do zasilania tylko przez wykwalifikowany personel.

Personel upoważniony do obsługi urządzenia musi zostać przeszkolony w zakresie jego eksploatacji.

W razie wystąpienia usterek urządzenie należy wyłączyć. Wymienione w niniejszym podręczniku regularne kontrole działania należy przeprowadzać zgodnie z załączonymi zaleceniami. Konserwację urządzenia należy zlecać technicznie wykwalifikowanemu, posiadającemu autoryzację producenta personelowi, który stosuje oryginalne części zamienne.

Nieprzestrzeganie powyższych wskazówek prowadzi do zmniejszenia bezpieczeństwa urządzenia.

1.1 Symbole zastosowane w podręczniku



Ten symbol informuje o sytuacji, w której może powstać bezpośrednie zagrożenie bezpieczeństwa. Podane informacje należy traktować jako wiążące, aby uniknąć szkód osobowych.



Ten symbol informuje o prawidłowym sposobie reagowania, aby uniknąć negatywnych efektów, uszkodzenia urządzenia lub sytuacji zagrożenia.



Ten symbol informuje o propozycjach i środkach, które pomagają uzyskać możliwie najlepszą wydajność urządzenia.

1.2 Symbole umieszczone na urządzeniu



Ten symbol sygnalizuje, że za elementem, na którym został umieszczony znajdują się elektryczne listwy zaciskowe. Dlatego dany element może zostać zdemontowany tylko przez personel specjalistyczny.

1.3 Sprawdzenie zgodności pomiędzy podręcznikiem i urządzeniem

Numer seryjny urządzenia jest umieszczony na tabliczce znamionowej. W razie zagubienia podręcznika, dodatkowo można zamówić u producenta lub u lokalnego dystrybutora. W przypadku zamawiania nowego podręcznika należy podać numer seryjny na tabliczce znamionowej.

2. Bezpieczeństwo

2.1 Bezpieczne użytkowanie urządzenia



Ponieważ urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania profesjonalnego, może być obsługiwane tylko przez upoważniony personel.

Nigdy nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru!

Nie przestawiać gorących urządzeń!



W RAZIE ZAPŁONU OLEJU NIGDY NIE STOSOWAĆ WODY DO JEGO UGASZENIA.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa w przypadku zakłóceń funkcjonowania

W razie zapłonu oleju ogień należy stłumić za pomocą gaśnicy lub koca gaśniczego.

W razie awarii urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego. Wezwać serwis.

W razie awarii odłączyć zasilanie elektryczne za pomocą wyłącznika sieciowego.

2.3 Utylizacja urządzenia

Urządzenie zostało wytworzone z materiałów nadających się do recyklingu i nie zawiera materiałów niebezpiecznych lub trujących. W przypadku utylizacji należy stosować się do obowiązujących przepisów lokalnych. Materiały należy posortować według rodzaju i przekazać do odpowiedniego punktu zbierania odpadów. Przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska.

3. Opis działania

3.1 Zastosowanie urządzenia

Kuchenka elektryczna jest przeznaczona do gotowania i smażenia potraw umieszczonych w garnkach i na patelniach.

3.1.1 Zabronione zastosowanie

Kuchenka elektryczna nie może być stosowana do umieszczania produktów bezpośrednio na płytach grzejnych.

3.2 Konstrukcja

Konstrukcja nośna ze stali nierdzewnej z 4 nóżkami o regulowanej wysokości. Obudowa zewnętrzna w całości ze stali szlachetnej (AISI 304).

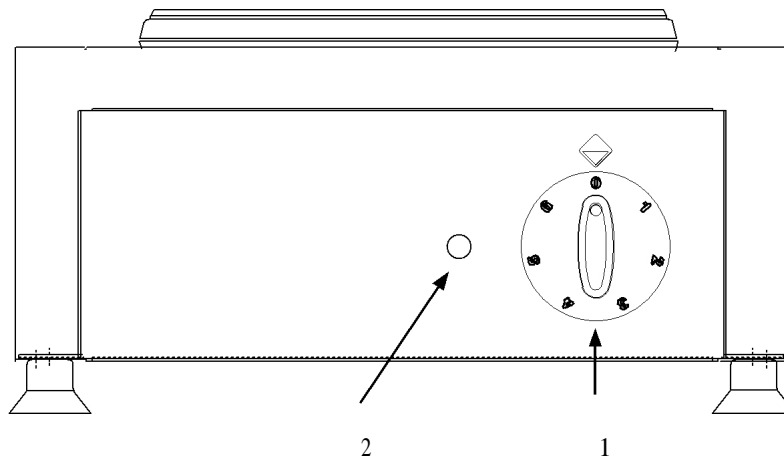
3.3 Zasada działania

Grzałki znajdujące się pod płytami grzejnymi zapewniają rozgrzewania powierzchni grzejnej do żądanej temperatury.

Podczas procesu gotowania potraw oszczędność energii zależy od jakości naczyń, a w szczególności ich dna.

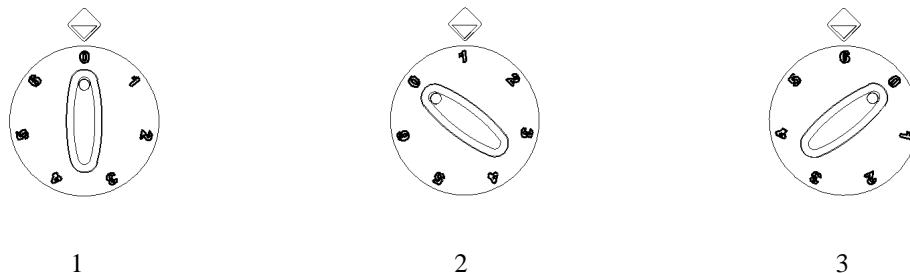
Naczynie powinno mieć średnicę nieco większą od płyty, na której stoi i być przystosowane do zastosowania na grzejnych płytach elektrycznych.

3.3.1 Włącznik roboczy i wskaźnik świetlny



1. Pokrętko włącznika
2. Lampka sieciowa

W chwili ustawienia włącznika na żądanej pozycji następuje włączenie lampki kontrolnej i rozpoczyna się rozgrzewanie płyty grzejnej. Rozgrzewanie płyty grzejnej następuje dzięki ciepłu wytworzonym przez grzałki podłączone do instalacji elektrycznej i przekazanemu do płyty z żeliwa. Temperatura płyty może zostać ustawiona za pomocą włącznika z 6 pozycjami.



1. Pozycja WYŁĄCZONE
2. Najniższa temperatura
3. Najwyższa temperatura

4. Wskazówki dotyczące użytkowania

4.1 Przed uruchomieniem urządzenia

4.1.1 Przygotowanie do pracy

Ostrożnie usunąć z urządzenia wszelkie materiały opakowaniowe i folie samoprzylepne. Ze ścianek usunąć folię ochronną z tworzywa sztucznego zwracając uwagę na to, że na powierzchni stalowej nie powinny pozostać resztki kleju; w razie potrzeby usunąć resztki kleju za pomocą niepalnego rozcieńczalnika.

Przed pierwszym gotowaniem zaleca się staranne wyczyszczenie urządzenia, przede wszystkim płyt grzejnych.

Przed czyszczeniem części ze stali szlachetnej należy się upewnić, że przeznaczony do zastosowania środek nie zawiera cząstek szlifujących i jest przeznaczony do powierzchni ze stali szlachetnej.

Po oczyszczeniu urządzenia należy je opłukać wodą i osuszyć za pomocą ścierki.

W przypadku pierwszego uruchomienia płyt grzejnych zaleca się rozgrzanie ich na ok. 4 minuty do najwyższej temperatury bez ustawiania na nich naczyń. Podczas tej fazy początkowej następuje utwardzenie warstwy ochronnej i osiągnięcie maksymalnej odporności.



W celu opłukania urządzenia nie należy umieszczać pod strumieniem wody.

4.2 Użytkowanie urządzenia

4.2.1 Włączanie

Włączyć zasilanie za pomocą zewnętrznego włącznika zabezpieczającego.

W chwili ustawienia włącznika na żądanej pozycji następuje włączenie lampki kontrolnej i rozpoczyna się rozgrzewanie płyty grzejnej. Rozgrzewanie płyty grzejnej następuje dzięki ciepłu wytworzonemu przez grzałki podłączone do instalacji elektrycznej i przekazanemu do płyty z żeliwa.

4.2.2 Gotowanie

1. Za pomocą włącznika temperatury ustawić temperaturę gotowania.
2. Podczas procesu gotowania potraw oszczędność energii zależy od jakości naczyń, a w szczególności ich dna.
3. Naczynie powinno mieć średnicę nieco większą od płyty, na której stoi i być przystosowane do zastosowania na grzejnych płytach elektrycznych.
4. Podczas gotowania cały czas stosować pokrywkę.
5. W celu osiągnięcia temperatury gotowania nastawić najwyższą temperaturę, a następnie zmniejszyć na tyle, aby obniżona temperatura była wystarczająca do kontynuowania gotowania.



Nigdy nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru!



W codziennym zastosowaniu używać tylko zupełnie suchych naczyń. Na płycie grzejnej nie umieszczać żadnych naczyń lub przedmiotów, jak np. pokrywki, które są wilgotne.

4.2.3 Wyłączanie

Kuchenkę elektryczną wyłącza się przez przełączenie termostatu na „0“. Po wykonaniu tej czynności gaśnie również zielona lampka kontrolna.



Płyty grzejne mogą być jeszcze gorące!

4.3 Po pracy

4.3.1 Czyszczenie



Przed rozpoczęciem czyszczenia lub prac konserwacyjnych urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania wyłącznikiem za urządzeniem.



Główne przyczyny uszkodzenia lub korozji stali szlachetnej:

- Stosowanie szorujących lub kwaśnych środków, przede wszystkim na bazie chloru, jak kwas solny lub podchloryn sodu. Dlatego przed zakupem środka do czyszczenia należy się upewnić, że nie spowoduje on korozji stali szlachetnej;
- Złogi zawierające żelazo (jak np. rdza wytrącająca się z wody płynącej przez wodociąg, szczególnie po dłuższym przestoju). dlatego należy zapobiegać powstawaniu takich złogów; nie stosować włókien stalowych do usuwania zaschniętych resztek, lepiej używać czyścików lub szpachli ze stali szlachetnej lub z bardziej miękkich materiałów, które jednak nie zawierają żelaza;
- Plamy z substancji kwaśnych, jak ocet, sok cytrynowy, sosy, sól itd. Z tego powodu należy zapobiegać długotrwałemu kontaktowi tych elementów ze stalowymi częściami urządzenia. Szczególnie szkodliwe dla powierzchni są opary roztworów soli.

Staranne, codzienne czyszczenie (wyłączyć zasilanie elektryczne!) pozwala utrzymać prawidłowy stan urządzenia i przedłużyć jego żywotność.



W celu opłukania urządzenia nie należy umieszczać go pod strumieniem wody.

4.3.2 Normalne czyszczenie

Urządzenie myć za pomocą wody z mydłem lub płynem do naczyń i wilgotnej ścierki, unikać środków szorujących i substancji kwaśnych zgodnie z wcześniejszymi zaleceniami. Tego rodzaju środki myjące nie mogą być stosowane także do mycia podłogi w pobliżu urządzenia, ponieważ ich opary mogą doprowadzić do uszkodzenia powierzchni stalowych. Opłukać czystą wodą i osuszyć; urządzenia nie należy umieszczać bezpośrednio pod strumieniem wody, aby uniknąć problemów w wyniku szkodliwego dla urządzenia przeniknięcia wody do jego wnętrza.

Do regularnego czyszczenia stosować wilgotną ściereczkę. W przypadku trudnych zanieczyszczeń na ściereczkę należy nanieść niewielką ilość popularnie używanego płynu do naczyń. Następnie, usunąć z płyty ewentualne pozostałości płynu i osuszyć ją podgrzewając przez kilka sekund. Po zakończeniu procesu nanieść cienką warstwę oleju roślinnego.

Zarysowania i brązowe plamy

Zarysowania i brązowe plamy można wygładzać lub usuwać za pomocą poduszeczki ze stali szlachetnej lub ostrych gąbek z tworzywa sztucznego, które należy poruszać w kierunku satynowania.

Rdza

Jeśli trzeba usunąć plamy rdzy, wymagane jest zwrócenie się do producenta przemysłowych środków czyszczących o odpowiedni środek czyszczący. Takim środkiem mogą być także produkty przemysłowe do czyszczenia zlogów zawierających wapń. Po zastosowaniu takich produktów i spłukaniu czystą wodą, może zaistnieć potrzeba zastosowania alkalicznego środka czyszczącego, aby zneutralizować kwaśne związki, które pozostały na powierzchni.



Aby zapobiegać powstawaniu ognisk rdzy lub zapachom powstałym w wyniku przypalania resztek jedzenia, przed każdym rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że płyty grzejne zostały starannie oczyszczone.

Przestój

Jeśli urządzenie ma nie być użytkowane przez określony czas należy je odłączyć od zasilania elektrycznego. To samo dotyczy sytuacji awaryjnych. Następnie należy je umyć i osuszyć i na tak przygotowane powierzchnie nanieść warstwę zabezpieczającą z odpowiedniego materiału (np. z oleju wazelinowego lub podobnego.)

W razie awarii skontaktować się z obsługą techniczną klienta.

4.3.3 Regularna konserwacja

Poniżej przedstawione czynności konserwacyjne należy przeprowadzać przynajmniej raz w roku.

Sprawdzenie działania elementów regulacyjnych.

Zaleca się podpisanie umowy konserwacyjnej pomiędzy instalatorem i klientem, która przewiduje co najmniej jeden przegląd rocznie.

Czynności związane z techniczną obsługą klienta i konserwacją mogą być wykonywane tylko przez personel specjalistyczny.

5. Instalacja

5.1 Sprawy ogólne



Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i rzeczowe, które wynikają z błędów instalacyjnych lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do napięcia sieciowego w miejscu podłączenia. Jeśli napięcia są różne, urządzenie nie może zostać zainstalowane.

5.2 Magazynowanie

Jeśli urządzenie było magazynowane w temperaturze niższej niż 0°C, przed włączeniem musi zostać rozgrzane do temperatury +10°C.

5.3 Rozpakowanie urządzenia

Przed instalacją kuchenki należy całkowicie usunąć materiał opakowaniowy. Niektóre części są chronione za pomocą folii samoprzylepnej, którą należy starannie usunąć. Ewentualne resztki kleju, które pozostały na urządzeniu należy usunąć za pomocą odpowiedniego, niepalnego środka. Stosowanie środków szorujących jest zabronione.

5.4 Utylizacja materiałów opakowania

W przypadku utylizacji należy stosować się do obowiązujących przepisów lokalnych. Materiały należy posortować według rodzaju i przekazać do odpowiedniego punktu zbierania odpadów. Przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska.

5.5 Instalacja



Przed podjęciem jakichkolwiek zabiegów na urządzeniu należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.



Jeśli urządzenie zostanie ustawione w bezpośrednim sąsiedztwie innych urządzeń elektrycznych, należy się upewnić, że nie będą się wzajemnie zakłócać. Zasilanie elektryczne musi być wzajemnie niezależne. Przed włączeniem dowolnej grzałki należy upewnić się, że wszystkie części opakowania i folia ochronna zostały usunięte.

Urządzenie wypoziomować za pomocą poziomicy. Wysokość urządzenia można ustawić za pomocą regulowanych nóżek (wysokość urządzenia jest regulowane w zakresie 860 mm do 900 mm podczas, gdy przy urządzeniach stołowych zakres regulacji jest mniejszy). Dzięki temu urządzenie jest stabilne.

Podczas pracy należy uwzględniać wszystkie przepisy ppoż. i BHP.



Instalacja, konserwacja, przyłącze gazowe (przy urządzeniach gazowych), przyłącze elektryczne i uruchomienie urządzenia muszą być wykonywane przez uprawnionego instalatora. Należy ściśle przestrzegać przepisów BHP obowiązujących w miejscu użytkowania urządzenia..



Informacyjnie zwracamy uwagę na to, że urządzenia ustawiane w lokalach publicznych muszą spełniać następujące wymagania.

Instalację i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z przepisami i obowiązującymi normami:

- Przepisy bezpieczeństwa pożarowego i przeciw panice w lokalach publicznych;
- Przepisy ogólnie obowiązujące dla wszystkich urządzeń:
- Ogrzewanie, wentylacja, chłodzenie, klimatyzacja oraz produkcja pary i ciepłej wody do celów sanitarnych.
- Instalacja urządzeń gotujących dla gastronomii
- Szczególne przepisy dla każdego rodzaju lokali publicznych (szpitale, domy handlowe itd.)



Gdy ścianka boczna urządzenia po instalacji ma mieć kontakt ze ścianą z materiałów palnych (drewno lub podobne.) lub sąsiadować ze ścianą wrażliwą na temperaturę (gips karton, lub podobne.), należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, aby nie nastąpiło uszkodzenie tych ścian. Dlatego należy zabudować przegrodę chroniącą przed promieniowaniem termicznym lub zachować odstęp przynajmniej 50 mm od ścianki bocznej urządzenia.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i rzeczowe, które wynikają z błędów instalacyjnych lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.

5.6 Przyłącze elektryczne



Przyłącze kabla typu Y.

Kabel sieciowy może zostać zainstalowany lub wymieniony przez producenta, jego serwis lub osobę, która dysponuje podobnymi kwalifikacjami (urządzenie może być dostarczane z kablem lub bez).



Urządzenie może być eksploatowane tylko pod warunkiem sprawnego działania uziemienia.

Instalacja uziemiająca musi być skuteczna.

Urządzenia są przystosowane do podłączania na stałe.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, należy sprawdzić co następuje: wartość napięcia w sieci zasilania elektrycznego musi być zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej.

Kabel zasilający musi być w izolacji gumowej i wykazywać jakość nie mniejszą niż typ H07RN-F, a ponadto wykazywać odpowiedni przekrój w odniesieniu do obciążenia szczytowego (patrz dane techniczne).



W chwili instalacji, za urządzeniem należy zainstalować skuteczny wyłącznik wielobiegunowy z odstępem co najmniej 3 mm pomiędzy stykami. W tym celu można stosować automatyczne, termiczno-magnetyczne wyłączniki ochronne. Wielopolowy wyłącznik musi się znajdować w bezpośrednim pobliżu urządzenia i być łatwo dostępny.

Zaleca się zastosowanie termiczno magnetycznego wyłącznika ochronnego zintegrowanego przez bezpiecznik topikowy.

Kabel zasilający nie może być narażony na bezpośrednie oddziaływanie źródeł ciepła.

5.6.1 Przyłącze kabla elektrycznego do listwy zaciskowej urządzenia

W celu uzyskania dostępu do listwy zaciskowej, należy postępować następująco:

- odciąć dopływu prądu;
- usunąć gałkę z panelu czołowego;
- odkręcić 4 śruby mocujące panel czołowy;
- listwa zaciskowa znajduje się za nim

Przewód zasilający należy przymocować do przepustu przy urządzeniu w celu uniknięcia przerwania.

Kabel uziemiający musi być dłuższy od pozostałych, aby mechaniczne naprężenia obciążały go na końcu.

5.7 Klimatyzacja

Urządzenie musi być zainstalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu (w miarę możliwości pod wyciągiem) zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5.8 Szkolenie personelu

Upoważniony personel należy przeszkolić na podstawie instrukcji obsługi w zakresie eksploatacji urządzenia oraz zasady jego działania. Przeszkolonemu personelowi należy udostępnić instrukcję obsługi.

6. Lokalizacja usterek

Jeśli urządzenie nie działa, sprawdzić skrzynkę bezpiecznikową, aby stwierdzić, czy bezpieczniki (ochrona przeciążeniowa) nie spowodowały rozłączenia. Sprawdzenie mechanizmu zabezpieczającego przed przeciążeniem zlecić wyspecjalizowanemu technikowi.



Użytkownik nie może wykonywać zabiegów konserwacyjnych na żadnej części urządzenia. Prace konserwacyjne może wykonywać autoryzowany technik.

| PROBLEM | MOŻLIWA PRZYCZYNA | ROZWIĄZANIE | |
|---------|-------------------|-----------------|-----------------------------|
| | | DLA UŻYTKOWNIKA | DLA INSTALATORA SPECJALISTY |

POWIERZCHNIA GRZEJNA

| | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|---|--|
| Płyta grzejna nie rozgrzewa się | Brak zasilania | | |
| | Przerwany obwód grzałki płyty | sprawdzić, czy urządzenie ma zasilanie elektryczne. | Wymienić grzałkę (patrz rozdział „Wymiana elektrycznej płyty grzejnej”). |
| | Uszkodzony wyłącznik | | Wymienić wyłącznik (patrz rozdział „Wymiana wyłącznika płyty grzejnej”). |

7. Specyfikacje techniczne

| Punkt | Model | Specyfikacje |
|---------------------|--------------------------|-----------------------|
| N° i moc płyty | FOE 30 | 1 x 2 kw |
| N° i moc płyty | FOE 31 (400V) | 1 x 3,5 kw |
| N° i moc płyty | FOE 32/L FOE 32/C (230V) | 1 x 2 kw / 1 x 2,6 kw |
| N° i moc płyty | FOE 32/L FOE 32/C (400V) | 1 x 2 kw / 1 x 2,6 kw |
| | | |
| Moc znamionowa | FOE 30 | 2 kw |
| Moc znamionowa | FOE 31 (400V) | 3,5 kw |
| Moc znamionowa | FOE 32/L FOE 32/C (230V) | 4,6 kw |
| Moc znamionowa | FOE 32/L FOE 32/C (400V) | 4,6 kw |
| | | |
| Napięcie zasilające | FOE 30 | 1/N/PE 50-60Hz |
| Napięcie zasilające | FOE 31 (400V) | 3/N/PE 50-60Hz |
| Napięcie zasilające | FOE 32/L FOE 32/C (230V) | 1/N/PE 50-60Hz |
| Napięcie zasilające | FOE 32/L FOE 32/C (400V) | 3/N/PE 50-60Hz |
| | | |
| Bezpiecznik | FOE 30 | 8,7 A |
| Bezpiecznik | FOE 31 (400V) | |
| Bezpiecznik | FOE 32/L FOE 32/C (230V) | 11,5 A |
| Bezpiecznik | FOE 32/L FOE 32/C (400V) | 17,3 A |