

1CP400G - 2CP400G



1043613 - 1043623

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



0705DM0001

Wersja: **1.0**

Data sporządzenia: 2021-05-16

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	9
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	13
4.3	Funkcje urządzenia.....	13
5	Instalacja i obsługa	14
5.1	Instalacja.....	14
5.2	Obsługa	19
6	Czyszczenie	24
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	24
6.2	Czyszczenie.....	24
7	Utylizacja	26



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

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

PL

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo w przypadku urządzeń zasilanych gazem

- Nie używać urządzenia zasilanego gazem w przypadku usterki lub uszkodzenia oraz w przypadku podejrzenia usterki lub uszkodzenia. W takim przypadku ustawić pokrętkę / pokrętła regulacji gazu na „O” i zamknąć główny zawór gazu. Niezwłocznie skontaktować się z serwisem.
- Kontrolę szczelności przeprowadzać regularnie stosując mydliny (spray do wykrywania nieszczelności).

Nie używać otwartego płomienia do sprawdzania nieszczelności przewodów gazowych!

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia i eksplozji przez ulatniający się gaz!

- W przypadku wycucia zapachu gazu należy przestrzegać następujących zasad:

- niezwłocznie zamknąć pokrętko/pokrętła regulacji gazu i główny zawór gazu
- zadbać o wystarczające przewietrzenie danych pomieszczeń: otworzyć szeroko wszystkie drzwi i okna
- nie zapalać żadnego otwartego ognia, zgasić płomień
- nie palić papierosów
- nie wytwarzać iskier, nie uruchamiać żadnych włączników elektrycznych, nie korzystać z telefonów (niezależnie czy jest to telefon stacjonarny czy komórkowy)
- nie korzystać w pobliżu urządzenia zasilanego gazem z żadnych urządzeń elektrycznych
- jeśli potrzeba - powiadomić inne osoby w budynku, wołając i pukając do drzwi
- opuścić budynek
- będąc poza danym budynkiem skontaktować się z serwisem. Jeśli nie da się dokładnie zlokalizować źródła ujścia gazu, natychmiast zadzwonić po straż pożarną lub powiadomić dostawcę gazu.

PL

Materiały palne

- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol). Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- Z urządzenia należy korzystać tylko używając dostosowanych do tego materiałów i przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki produktów spożywczych w urządzeniu mogą się zapalić.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, szczególnie gdy gotowane są na nim tłuszcze i oleje, mogą one spowodować pożar.
- W przypadku powstania pożaru należy zamknąć zawór odcinający gaz. Nigdy nie gasić płomienia wodą, sflumować płomień za pomocą pokrywy lub koca gaśniczego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gojące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Urządzenie można używać tylko w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, zapewniającym bezpieczną eksploatację.
- Urządzenie można używać tylko wówczas, gdy przyłącza znajdują się w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, zapewniającym bezpieczną eksploatację.
- Urządzenie można używać tylko wówczas, gdy jest czyste.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy naprawiać urządzenia samodzielnie.
- Nie wolno przeprowadzać żadnych modyfikacji ani zmian w urządzeniu.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Smażenie naleśników.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

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

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

2.2 Ochrona praw autorskich

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

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

PL

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

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

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Wersja / właściwości

- Tryb pracy: gaz
- Typ urządzenia: A1
- Wersja płyt do naleśników: zamocowane na stałe
- Płyty do naleśników regulowane oddzielnie (w 1043623)
- Rodzaj gazu: gaz płynny
- Ciśnienie gazu: 50 mbar
- Palnik gazowy: połączenie palnika jednopierscieniowego i gwiazdowego
- Rodzaj zapłonu: zapłon elektryczny z włącznikiem/wyłącznikiem baterii
- Zawór odcinający gazu
- Sterowanie: pokrętko
- W zestawie: 1 bateria AA

Ważna wskazówka:

- Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz
- Dostawa bez zestawu do podłączenia gazu

PL

Nazwa:	Naleśnikarka 1CP400G
Numer art.:	1043613
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyty do naleśników:	żeliwo, emaliowane
Ilość płyt do naleśników:	1
Średnica płyty do naleśników w mm:	400
Zakres temperatur od - do w °C:	150-300
Regulacja temperatury, poziomy:	2
Wartość przyłączeniowa:	3 kW
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	460 x 545 x 225
Ciężar w kg:	17,6

Nazwa:	Naleśnikarka 2CP400G
Numer art.:	1043623
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyty do naleśników:	żeliwo, emaliowane
Ilość płyt do naleśników:	2
Średnica płyty do naleśników w mm:	400
Zakres temperatur od - do w °C:	150-300
Regulacja temperatury, poziomy:	2
Wartość przyłączeniowa:	6 kW
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	860 x 545 x 225
Ciężar w kg:	32,6

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

PL

Kategorie gazu / kraje przeznaczenia

Kategorie gazu	Ciśnienie gazu (mbar)	Kraje przeznaczenia
I3B/P	30	CY, DK, EE, FI, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I3+	28-30/37	BE, CH ,CY, CZ, ES, FR, GB ,GR, IE, IT, LT, PT
I3B/P	37	PL
I3B/P	50	AT, CH, DE
I2H		AT, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E		DE, PL, RO
I2E+		BE, FR
I2EK (I2E+I2K)		NL

Tab. 1

Tabela dysz

Nr art.	1043613 / 1043623			
Kategoria gazu:	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Ciśnienie wejściowe	G30-butan przy 28-30 mbar lub G31-propan przy 37 mbar	G30/G31-mieszanka przy 30 mbar	G30/G31 mieszanka przy 37 mbar	G30/G31 mieszanka przy 50 mbar
Ciśnienie w punkcie testowania:	29-37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Rozmiar dyszy ustawienie płomieni małych	Ø 0,7 mm (stała dysza wewnątrz zaworu gazowego)			
Rozmiar dyszy:	0.91 mm (oznaczona 0.91)	0.85 mm (oznaczona 0.85)	0.8 mm (oznaczona 0.8)	
Rodzaj palnika głównego:	Ø 1.5 mm x130+76 szt., Ø 25 / Ø 16 mm okrągły, SS304 palnik. T1.5mm			
Wentylacja palnika głównego:	Ø 20 mm x 2 mm (głębokość wsuwania) z zamknięciem powietrznym	Ø 20 mm x 6,5 mm (głębokość wsuwania) z zamknięciem powietrznym	Ø 20 mm x 8 mm (głębokość wsuwania) z zamknięciem powietrznym	
Przyłącze gazowe:	Dysza lub stożek są montowane zgodnie z przepisami krajowymi i mają rozmiar G1 / 2 ' lub R1/2"			

Nr art.	1043613 / 1043623			
Rodzaje gazu:	I2H	I2E	I2E+	I3B/P(50)
Ciśnienie wejściowe	G20 przy 20 mbar	G20 przy 20 mbar	G20 przy 20 mbar G25 przy 25 mbar	G20 przy 20 mbar G25.3 przy 25 mbar
Ciśnienie w punkcie testowania:	20 mbar	20 mbar	20/25 mbar	20/25 mbar
Rozmiar dyszy ustawienie płomieni małych	Ø 0,7 mm (stała dysza wewnątrz zaworu gazowego)			
Rozmiar dyszy:	1.45 mm (oznaczona 1.45)			
Rodzaj palnika głównego:	Ø 1.5 mm x130+76 szt., Ø 25 / Ø 16 mm okrągły, SS304 palnik. T1.5mm			
Wentylacja palnika głównego:	Ø 20 mm x 11 mm (głębokość wsuwania) z zamknięciem powietrznym		Ø 20 mm x 14 mm (głębokość wsuwania) z zamknięciem powietrznym	
Przyłącze gazowe:	Dysza lub stożek są montowane zgodnie z przepisami krajowymi i mają rozmiar G1 / 2 ' lub R1/2"			

Tab. 2

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

1043623



1043613

1. Obudowa
2. Płyty do naleśników
3. Otwory wentylacyjne
4. Nóżki (4x)
5. Regulator gazu
6. Taca utrzymująca ciepło
7. Przycisk zapalarki



PL

Rys. 1

4.3 Funkcje urządzenia

Zasilanie gazem płynnym sprawia, że naleśnikarka może być używana całkowicie niezależnie i stosownie do potrzeb. Do wypieku naleśników służy/służą płyta/płyty powlekane, o wymiarze 40 cm, z możliwością 2-stopniowej regulacji mocy.

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.

Instalacja i obsługa

- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Zachować odstęp co najmniej 20 cm od palnych ścian i przedmiotów.

Miejsce instalacji

- Naleśnikarki gazowe są urządzeniami typu A1, co oznacza, że nie jest wymagane podłączenie ich do systemu odprowadzania spalin. W celu wentylacji w miejscu instalacji należy przestrzegać wskazówek zawartych w arkuszu DVGW G631.
- Umieścić urządzenie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, jeśli to możliwe pod wyciągiem, w celu wyeliminowania oparów lub zapachów powstających podczas przygotowywania potraw (zob. arkusz DVGW G631).
- Pomieszczenie, w którym jest instalowane urządzenie musi zawierać tyle powietrza, ile jest wymagane do spalania gazu zgodnie z obowiązującymi przepisami. Dla właściwego spalania wymagana ilość świeżego powietrza nie może być niższa niż 2 m³/h na kW mocy znamionowej urządzenia (zob. tabliczkę znamionową na urządzeniu). Poza tym należy przestrzegać przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom.
- Upewnić się, że wokół urządzenia lub pod nim nie znajdują się żadne przedmioty, które mogą ograniczać ilość niezbędnego do spalania powietrza.
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy gazowych.

PL

Podłączenie do instalacji gazowej

- Przed podłączeniem do instalacji gazowej upewnić się, że urządzenie jest nastawione na gaz i ciśnienie dostępne w miejscu instalacji (zob. tabliczka znamionowa na urządzeniu i opakowanie).
- Jeśli ustawienia fabryczne się nie zgadzają, urządzenie musi zostać przystosowane do dostępnego rodzaju gazu (rozdz. „**Przestawienie na inny rodzaj gazu / konieczne regulacje**”).
- Atestowany zawór odcinający gaz musi być zainstalowany w łatwo dostępnym miejscu pomiędzy siecią doprowadzającą gaz a urządzeniem, aby w razie potrzeby dopływ gazu mógł być w każdej chwili przerwany.
- Sprawdzić, czy butla z gazem (jeśli załączona) jest ustawiona i zabezpieczona prawidłowo oraz czy stoi w suchym miejscu.



- Podłączyć urządzenie do doprowadzenia gazu za pomocą dopuszczonego przez DVGW węża przyłączeniowego, którego przekrój jest odpowiedni do danej mocy znamionowej i długości.
- Przyłącze gazu (a) znajduje się z tyłu urządzenia.

Rys. 2

- Upewnić się, że przewód przyłączeniowy gazu nie przebiega na lub w pobliżu gorących powierzchni, nie jest narażony na naprężenia lub nacisk oraz nie ma kontaktu z ostrymi krawędziami lub innymi przedmiotami, które mogłyby uszkodzić przewód.
- Po podłączeniu urządzenia wszystkie punkty połączeń między instalacją a urządzeniem muszą zostać poddane próbie szczelności. Użyć do tego celu spray do wykrywania nieszczelności lub środków wytwarzających pianę, które nie powodują korozji. Punkty połączeń należy pokryć środkiem, nie mogą powstawać żadne pęcherze powietrza. Kontroli tej należy poddać także zawory odcinające gaz.

UWAGA!

Nie używać otwartego ognia do kontroli szczelności!

Sprawdzenie ciśnienia gazu i nominalnego obciążenia cieplnego

- Przy pierwszej instalacji instalator gazu musi sprawdzić nominalne obciążenie cieplne urządzenia, a także wykonać konserwację.
- NIE należy próbować podnosić podanej przez producenta mocy lub nominalnego ciepła urządzenia.
- Skontrolować nominalne obciążenie cieplne za pomocą licznika gazu i stopera. Zmierzyć dokładnie ilość płynącego gazu na jednostkę czasu, jaką urządzenie zużywa przy maksymalnej mocy.
- Porównać wartość pomiarową z danymi dot. zużycia w rozdziale „Dane techniczne“, tabela 3. Odstępstwo w zakresie $\pm 5\%$ jest dopuszczalne.

Przestawienie na inny rodzaj gazu / konieczne regulacje

Urządzenia są ustawione na następujący rodzaj/kategorię gazu:

I3B/P – 50 mbar

1. Należy sprawdzić dostępny w kraju instalacji rodzaj dostarczanego gazu i w razie potrzeby przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu.

Tabele 1 i 2 w rozdziale „**Dane techniczne**“ podają w zależności od kraju przeznaczenia:

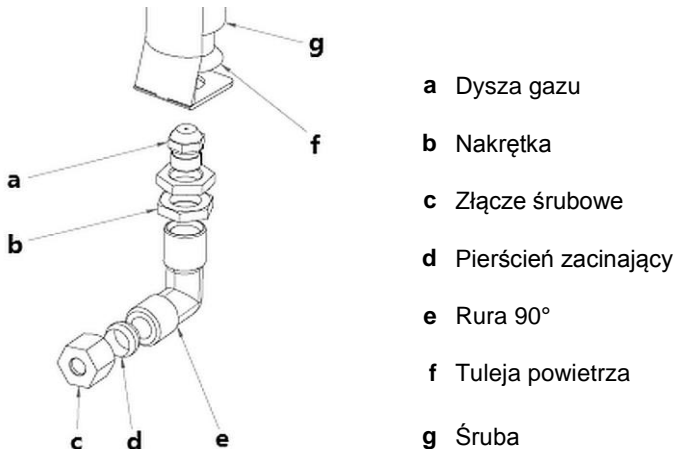
- jakie rodzaje gazu mogą być używane do zasilania urządzenia
- dysze i ustawienia dla każdego używanego rodzaju gazu.

Numer podany w tabeli 2 dla odpowiednich dysz jest wybitny na korpusie dyszy.

2. Aby dopasować urządzenie do rodzaju gazu, którym będzie ono mogło być efektywnie zasilane, należy wykonać następujące czynności:

- wymienić dyszę palnika głównego
- przeprowadzić regulację powietrza

Wymiana dyszy palnika głównego / regulacja powietrza



Rys. 3

1. Odwrócić urządzenie do góry nogami, aby uzyskać dostęp do palnika.
2. Złuzować śrubę (g) (rys. 2).
3. Zdjąć dyszę palnika głównego (a).
4. Założyć dyszę odpowiednią do dostępnego rodzaju gazu.

Informacje o dyszach według kategorii gazu można znaleźć w Tabeli 2 w rozdziale „Dane techniczne”.

Dysze znajdują się w zakresie dostawy.

5. Ponownie przykręcić dyszę palnika głównego (a).
6. Regulator powietrza (f) ustawić na odległość podaną w tabeli 2.
7. Ponownie dokręcić śrubę (g).
8. Po wymianie dyszy sprawdzić działanie urządzenia, tak jak opisano to w rozdziale „**Kontrola funkcji**”
9. Zmienić poprzednie dane na tabliczce znamionowej, umieszczając naklejkę z danymi nowego rodzaju gazu.

Kontrola funkcji

- Przed uruchomieniem testowym ustawić urządzenie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu i usunąć z jego otoczenia wszystkie materiały palne.
- Przed uruchomieniem przeprowadzić kontrolę szczelności stosując mydliny. Pokryć mydlinami złącza i podłączenia rur. Nieszczelności uwidaczniają się dzięki powstawaniu bąbelków na złączach i połączeniach rur. Inną możliwością jest obserwacja licznika gazu. Brak ruchu na liczniku gazu wskazuje, że gaz nie wycieka.

OSTROŻNIE!

Nie używać otwartego płomienia do sprawdzania nieszczelności przewodów gazowych!

- Uruchomić ponownie urządzenie, zgodnie ze wskazówkami z rozdziału „**Uruchamianie urządzenia**”.
- Skontrolować urządzenie pod względem szczelności gazowej (zob. DVGW arkusze TRGI/TRF).
- Skontrolować zapalenie palnika.
- Skontrolować obraz płomienia.

5.2 Obsługa

Wskazówki dla użytkownika

- Należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne wskazówki dot. instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić, że jego stan nie budzi zastrzeżeń oraz że stoi ono w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Zawsze należy ściśle przestrzegać następujących środków ostrożności:
 - Sprawdzić, czy wokół urządzenia lub pod nim nie znajdują się zadne przedmioty, które mogą ograniczać ilość niezbędnego do spalania powietrza.
 - Nigdy nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i spustowych na urządzeniu.
 - Jeśli usterka nie ustąpi, nie używać urządzenia i wezwać instalatora gazu.
 - Wszelka ingerencja w urządzenie, także jego montaż oraz prace konserwacyjne, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.
 - Urządzenia należy używać wyłącznie do wypieku naleśników i nie używać go do innych celów.
 - Użytkownik ma prawo wykonywać tylko codzienne rutynowe czyszczenie, aby utrzymywać urządzenie w dobrym stanie;
 - Nigdy nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
 - Jeśli urządzenie nie jest już używane, regulator/y gazu należy obrócić na pozycję WYŁ. i zamknąć zawór odcinający gaz na przewodzie gazowym



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Podczas pracy obudowa i płyty do naleśników stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.

Nie dotykać urządzenia.

Do obsługi urządzenia należy używać tylko przeznaczonych do tego celu elementów obsługi.

Chwytnie gorących wypieków może prowadzić do poparzenia palców lub rąk.

Nie dotykać gorących wypieków.

Do obracania i zdejmowania gotowych wypieków używać odpowiednich narzędzi kuchennych, np. szpatułki do obracania ciasta.

Taca utrzymująca ciepło bardzo się nagrzewa podczas pracy!

Tacę utrzymującą ciepło otwierać używając odpowiednich rękawic ochronnych.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Podczas pracy nigdy nie umieszczać narzędzi kuchennych, ręczników, papieru itp. na płytach do naleśników. Na płytach do naleśników nigdy nie stawiać plastikowych ani innych pojemników.

Przygotowanie urządzenia

1. Przed pierwszym użyciem płyty do naleśników należy wyczyścić ściereczką nasączoną w oleju spożywczym, aby usunąć zabezpieczające smary przemysłowe.
2. Wytrzeć płyty do naleśników za pomocą miękkiej suchej ściereczki.
3. Przed pierwszym użyciem nagrzewać urządzenie bez ciasta, przez ok. godzinę, przy ustawieniu jednego z regulatorów gazu pomiędzy płomieniem małym a dużym.

Może pojawić się dym. Dym ten nie jest szkodliwy i nie będzie powstawał przy dalszym użytkowaniu urządzenia.

4. Przed uruchomieniem urządzenia w przewidzianym do tego elemencie należy umieścić tacę utrzymującą ciepło.
5. Załączone baterie AA umieścić w urządzeniu zapalającym. Postępować w następujący sposób:
 - odkręcić przycisk zapalarki,
 - włożyć baterie AA, zwracając uwagę na oznaczenie „+“ i „-“ na baterii i urządzeniu zapalającym,
 - ponownie nakręcić przycisk zapalarki.
6. Przed uruchomieniem sprawdzić wszystkie przyłącza.

WSKAZÓWKA!

Przed wypiekaniem naleśników płyty do naleśników należy zawsze nagrząć!

Wskazówki i porady dot. wypiekania naleśników

- Unikać nakładania na naleśniki produktów, które mogą zniszczyć warstwę grzewczą, jak np. cytryny. W takim przypadku produkty te nakładać na naleśniki leżące na talerzu.
- Przed nałożeniem nowego ciasta płyty do naleśników przecierać, gdyż w przeciwnym razie płyty do naleśników będą za tłuste.
- Nie polerować płyt do naleśników, ponieważ spowoduje to uszkodzenie przyczepności warstwy grzewczej.
- Pracując z bardzo gorącymi płytami do naleśników, cienkie naleśniki udają się lepiej, są delikatniejsze.

Ciasto ślizga się po płycie do naleśników lub przykleja się do szpatuły do rozprowadzania ciasta:

- Nie natłuszczać. Płytę do naleśników przetrzeć suchą szmatką. Ciasto ze zbyt dużą ilością tłuszczu może dawać taki sam efekt.

Ciasto się jedynie gotuje i przykleja mocno do płyty do naleśników:

- Płyta do naleśników nie została wystarczająco mocno nagrzana. Jeszcze trochę nagrzać wstępnie płytę do naleśników;
- Zeskrobać przypalone ciasto i przeprowadzić nowy proces nagrzewania.

Ciasto się jedynie gotuje:

- Ciasto jest zbyt płynne lub płyta do naleśników jest za gorąca.

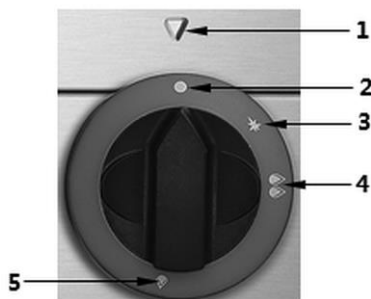
Płyta do naleśników klei się:

- Natłuścić płytę do naleśników odrobiną oleju do smażenia lub żółtkiem jajka i masłem.

Uruchomienie urządzenia

WSKAZÓWKA!

Poniższe instrukcje odnoszą się do każdej płyty do naleśników.



Rys. 4

PL

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1. Znak regulacyjny | 2. Pozycja WYŁ |
| 3. Pozycja zapłonu | 4. Ustawienie MAX |
| 5. Ustawienie MIN | |

1. Przed zapaleniem płomienia gazowego upewnić się, że regulator gazu znajduje się w pozycji WYŁ. (2, Rys. 3).

Zawór gazu jest zamknięty.

2. Wcisnąć odpowiedni regulator gazu i trzymając wciśnięty obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję zapłonu (3).
3. Regulator gazu trzymać wciśnięty w tej pozycji i uruchomić jednocześnie przycisk zapłonu obok regulatora gazu.
4. Przycisk zapłonu trzymać wciśnięty przez ok. 5-10 sekund, aż palnik się zapali.
5. Po zapaleniu puścić przycisk zapłonu.
6. Zwracać uwagę na stabilność płomienia.
7. Jeśli płomień nie jest stabilny, obrócić regulator gazu na pozycję WYŁ (2), odczekać ok. 5 minut, a następnie powtórzyć opisany powyżej proces zapalania.
8. Aby pracować na maksymalnej mocy, obrócić regulator gazu na pozycję MAX (4).
9. Aby moc była minimalna, obrócić regulator gazu na pozycję MIN (5).

Instalacja i obsługa

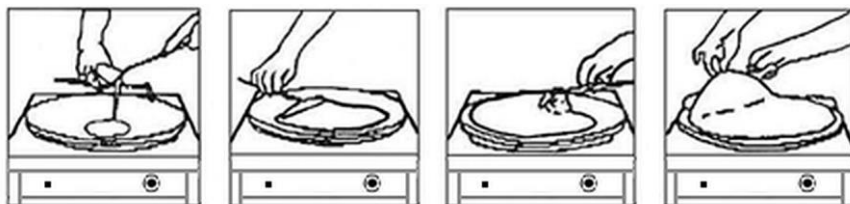
10. Aby osiągnąć optymalną temperaturę do pieczenia naleśników, obracać regulator gazu pomiędzy pozycjami MAX i MIN.
11. Aby wyłączyć urządzenie, przekręcić regulator gazu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na pozycję WYŁ. (2).

Palnik gaśnie.

Zabezpieczenie przed zanikiem płomienia

Naleśnikarki gazowe wyposażone są w zabezpieczenie przed zanikiem płomienia, w tym celu dla każdego palnika wbudowany jest system termoelektryczny. Przerzywa on dopływ gazu do palnika jeśli palnik zgaśnie, aby niespalony gaz nie wybuchł.

Wypiekanie naleśników



Rys. 5

1. Nalać ciasta na płytę do naleśników i rozprowadzić je równomiernie za pomocą szpatuły do rozprowadzania ciasta.

WSKAZÓWKA: Zwracać uwagę na dozowanie odpowiedniej ilości ciasta, gdyż w przeciwnym razie nadmiar ciasta będzie spływał po bokach.

2. W międzyczasie szpatułę do rozprowadzania ciasta wstawiać do wody, aby ciasto gładko rozprowadzało się po płycie do naleśników.
3. Gdy naleśniki osiągną oczekiwany stopień zrumienienia, należy je obrócić i dopiec z drugiej strony.
4. Używać odpowiednich narzędzi kuchennych, np. szpatułki do obracania ciasta.
5. Gotowe naleśniki odkładać na tacy utrzymującej ciepło pod płytą do naleśników, a następnie serwować wg potrzeb.
6. Jeśli urządzenie nie jest już używane, regulator gazu należy przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na pozycję WYŁ.
7. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu.

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem zamknąć zawór gazowy zasilania gazem.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostro zakończone przedmioty mogą uszkodzić urządzenie.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Na koniec dnia roboczego urządzenie należy dokładnie oczyścić.
2. Po wypiekanu, kiedy resztki z wypieków są jeszcze ciepłe, należy je usunąć z płyt do naleśników za pomocą ręcznika papierowego lub innej miękkiej, wilgotnej ściereczki.

PL

Czyszczenie płyt do naleśników

UWAGA!

Upewnić się, że do wnętrza urządzenia nie może się dostać wilgoć, olej lub tłuszcz.

Nie używać wody do czyszczenia gorących płyt!

Do czyszczenia płyt do naleśników nie używać żadnych środków czyszczących.

1. Płyty do naleśników czyścić suchym ręcznikiem papierowym lub wilgotną miękką ściereczką.
2. Osuszyć płyty do naleśników za pomocą miękkiej, niestrzępiącej się ściereczki.

Po dłuższym czasie na płytach do naleśników utworzy się skorupka. Jest to normalne, jest to powłoka grzewcza, która się złuszcza.

Czyszczenie

3. W regularnych odstępach należy tę powłokę ścierać, aby była cieńsza (w zależności od używania). Zapobiega to nadmiernemu zabrudzeniu i zachowuje stan powierzchni.

Czyszczenie obudowy

1. Obudowę urządzenia czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego. Następnie osuszyć obudowę.

Czyszczenie tacy utrzymującej ciepło

2. Wyjąć tacę utrzymującą ciepło.
3. Tacę utrzymującą ciepło należy czyścić regularnie ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Dokładnie opłukać tacę utrzymującą ciepło.
4. Na zakończenie osuszyć tacę utrzymującą ciepło za pomocą miękkiej, niestrzępiącej się ściereczki.

Czyszczenie palnika

1. Regularnie sprawdzać stan otworów palnika. Gdy są one zatkane, wyczyścić ramiona palnika szczotką o twardym włosiu.
2. Do czyszczenia dysz wtryskowych nie używać metalowych przedmiotów. Mogą one zmienić techniczne właściwości palnika.
3. Regularnie należy również sprawdzać stan węża przyłączeniowego do sieci gazociągowej lub butli gazowej oraz wymieniać go, gdy jest to konieczne.

7 Utylizacja

Pod koniec okresu użytkowania zużyte urządzenie należy zutylizować zgodnie z krajowymi i lokalnymi przepisami. Zalecamy skontaktować się w tym celu ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić, a następnie dostarczyć do właściwego lokalnego punktu odbioru.