



**NP70-90**

---

**PŁYTA GRILLOWA (płyta bezpośredniego smażenia)**  
INSTRUKCJA MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI  
**Należy bezzwłocznie przeczytać informacje ogólne!**

**GB – IE – MT**

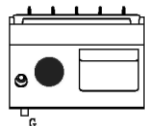
---

**DOK. NR CR0581120**  
**WYDANIE 002**

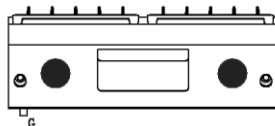
INSTRUKCJA NR 9

# SCHEMAT INSTALACJI

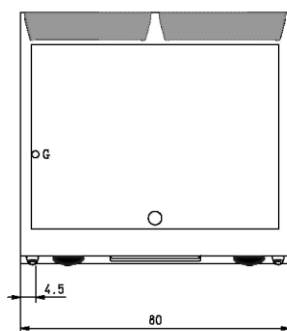
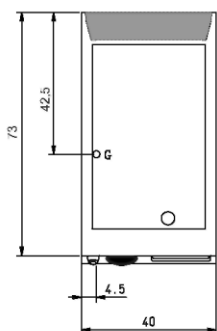
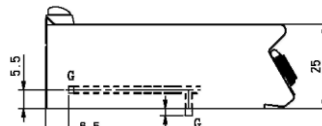
WYMIARY W cm



**NFT74G...**



**NFT78G...**

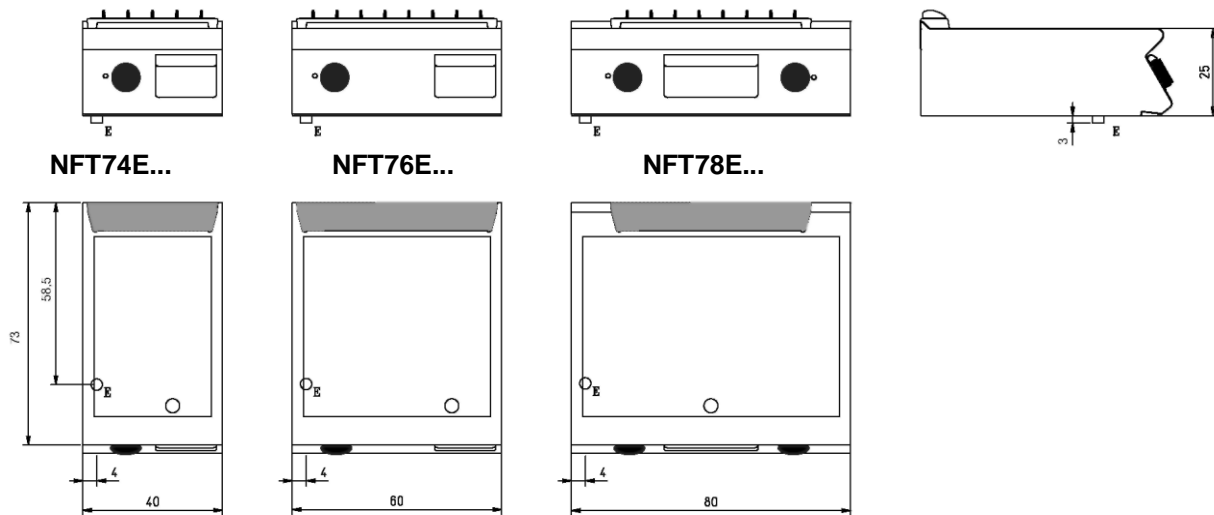


## Legenda

- G** Podłączenie gazu  
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

# SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm

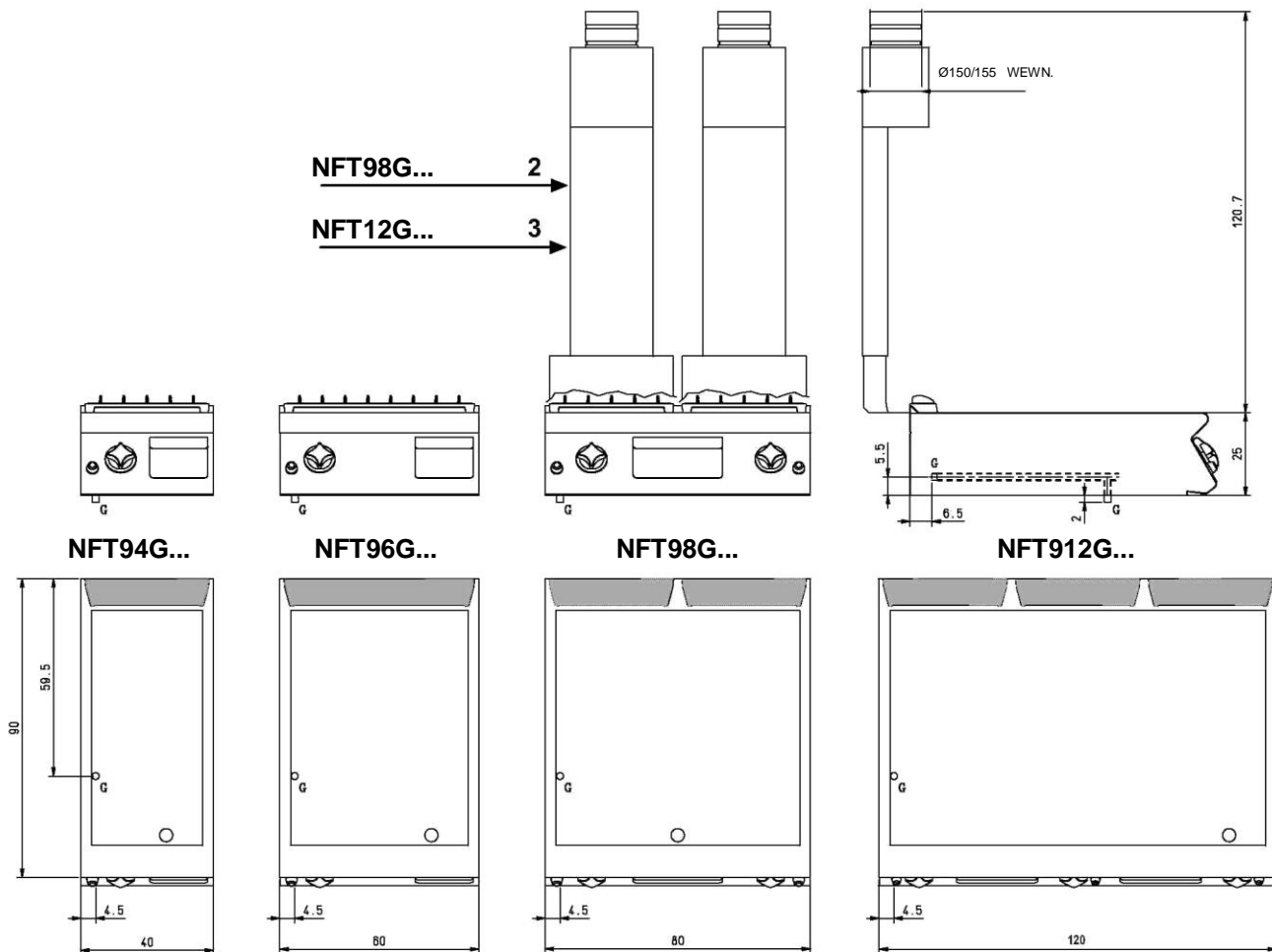


Legenda

**E** Dławik kabla elektrycznego

## SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm

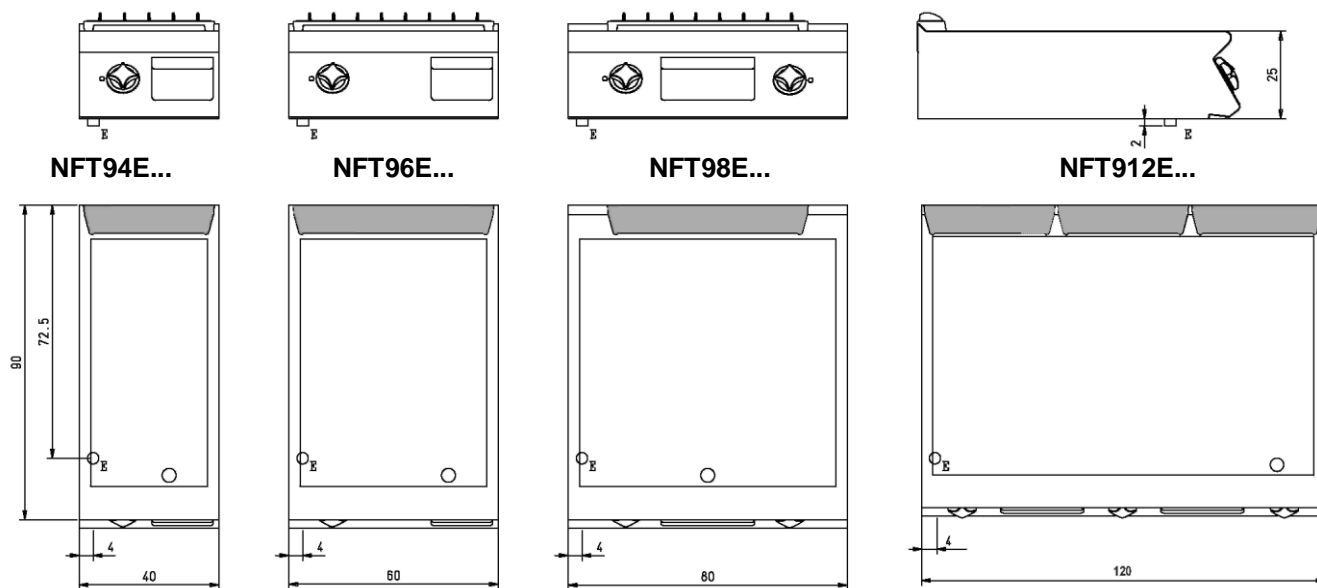


### Legenda

- G** Podłączenie gazu  
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

# SCHEMAT INSTALACJI

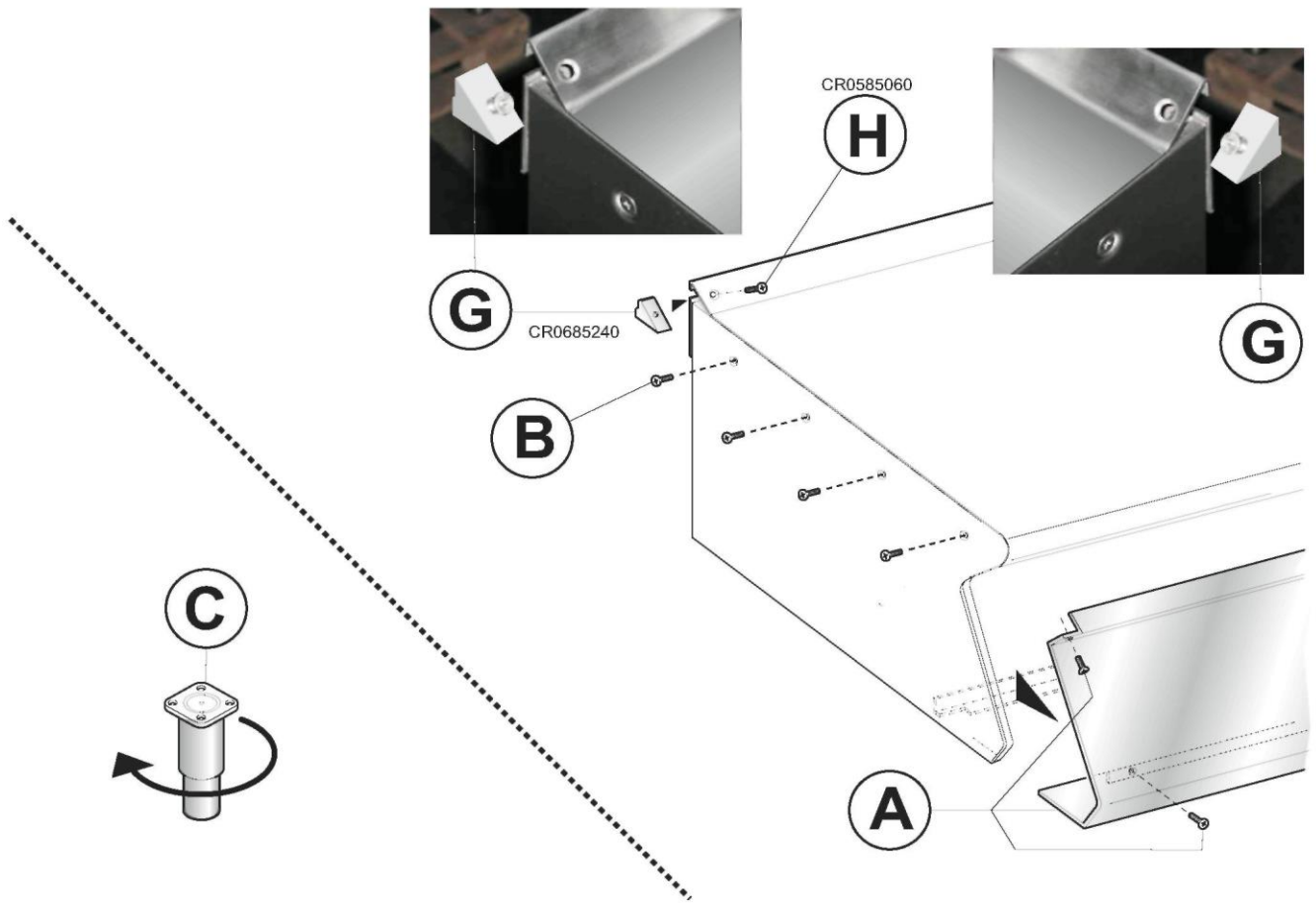
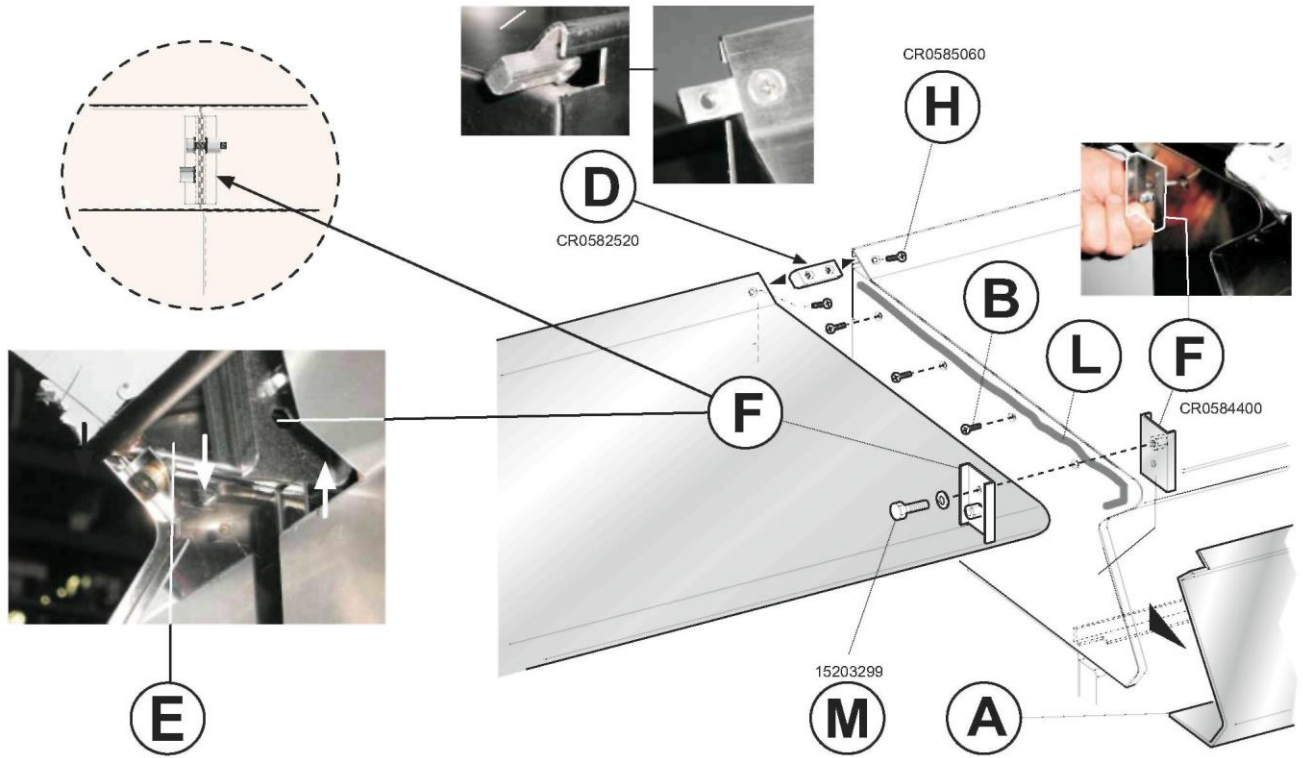
WYMIARY W cm

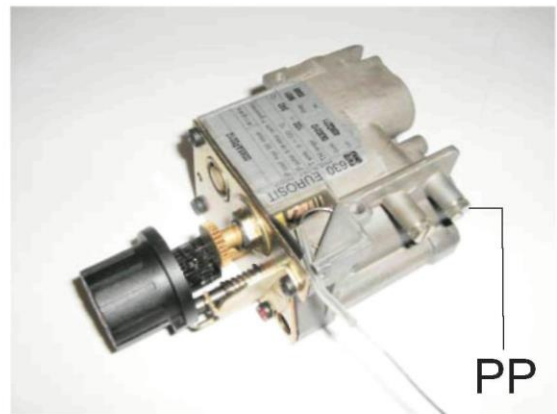
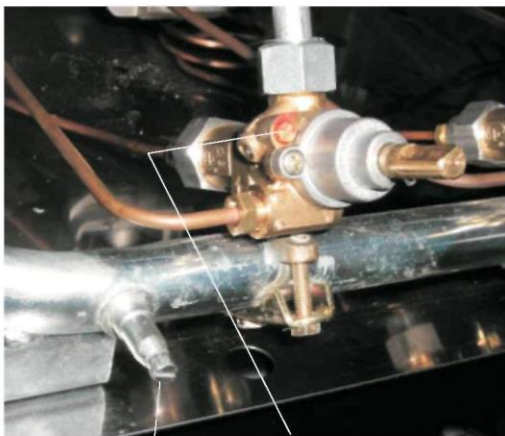
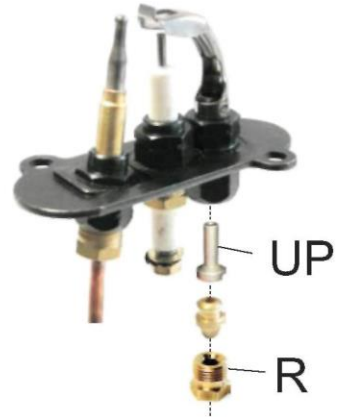
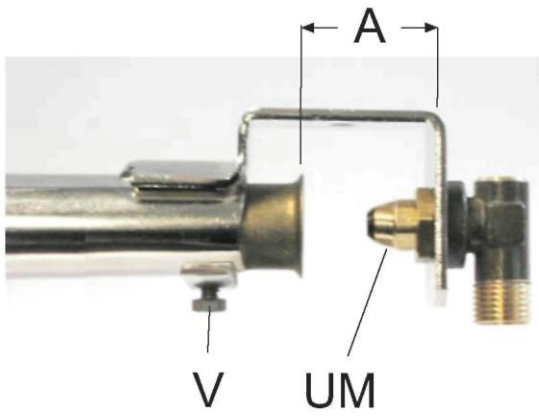
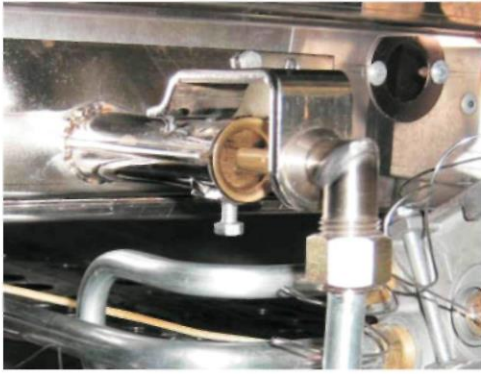


## Legenda

**E** Dławik kabla elektrycznego

# ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ





DANE TECHNICZNE

T1.1							
Dysze i ustawienia							
Kraj	Gaz	Pa (mbar)		MNFT94G	MNFT94GT	MNFT96G	MNFT96GT
				MNFT98G	MNFT98GT	NFT96G	NFT96GT
				NFT94G	MNFT912G	-	-
				NFT98G	NFT94GT	-	-
				-	NFT98GT	-	-
				-	NFT912GT	-	-
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	200	240	250	285
			W GÓRĘ	27	27	27	27
			A (mm)	12	12	7	10
			Um	220	-	reg.	-
DE	G25	20	UM	220	270	280	310
			W GÓRĘ	27	27	27	27
			A (mm)	10	10	7	7
			Um	220	-	reg.	-
NL	G25	25	UM	200	240	250	285
			W GÓRĘ	27	27	27	27
			A (mm)	12	12	7	10
			Um	220	-	reg.	-
HU	G20	25	UM	185	225	240	270
			W GÓRĘ	27	27	27	27
			A (mm)	12	12	7	10
			Um	220	-	reg.	-
HU	G25.1	25	UM	210	250	270	300
			W GÓRĘ	27	27	27	27
			A (mm)	10	10	7	7
			Um	220	-	reg.	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	135	160	165	190
			W GÓRĘ	14	14	14	14
			A (mm)	26	26	10	28
			Um	100	-	130	-
PL	G30/G31	37	UM	125	155	155	175
			W GÓRĘ	14	14	14	14
			A (mm)	26	26	10	28
			Um	100	-	130	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	115	140	145	165
			W GÓRĘ	14	14	14	14
			A (mm)	26	26	10	28
			Um	100	-	130	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	480	-	-
			W GÓRĘ	-	50	-	-
			A (mm)	-	20	-	-
			Um	-	-	-	-
SE	G120	8	UM	-	450	-	-
			W GÓRĘ	-	50	-	-
			A (mm)	-	20	-	-
			Um	-	-	-	-
UM	MAKS. długość dyszy						
U	MIN. długość dyszy						
UP:	Pilot						
A:	Otwór dopływu powietrza						
Pa:	Ciśnienie zasilania						
reg.:	Regulacja						



**DANE TECHNICZNE**

<b>T1.2</b>							
<b>Dysze i ustawienia</b>							
<b>Kraj</b>	<b>Gaz</b>	<b>Pa (mbar)</b>		MNFT74G	MNFT74GT	MNFT76G	MNFT76GT
				MNFT78G	MNFT78GT		
				NFT74G	NFT74GT	NFT76G	NFT76GT
				NFT78G	NFT78GT		
AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	185	195	230	250
			<b>W GÓRĘ</b>	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	10	10	9	10
			<b>Um</b>	130	-	reg.	-
DE	G25	20	<b>UM</b>	205	220	250	280
			<b>W GÓRĘ</b>	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	9	9	9	8
			<b>Um</b>	130	-	reg.	-
NL	G25	25	<b>UM</b>	185	195	230	250
			<b>W GÓRĘ</b>	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	10	10	9	10
			<b>Um</b>	130	-	reg.	-
HU	G20	25	<b>UM</b>	175	185	215	240
			<b>W GÓRĘ</b>	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	10	10	9	7
			<b>Um</b>	130	-	reg.	-
HU	G25.1	25	<b>UM</b>	195	210	240	270
			<b>W GÓRĘ</b>	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	9	9	9	8
			<b>Um</b>	130	-	reg.	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE - ES FI - FR - GB - GR - HR - HU - IE IT - LT - LU - LV - MT - NL - NO PT - RO - SE - SI - SK - TR	G30/G31	28–30/37 28–30	<b>UM</b>	125	130	150	165
			<b>W GÓRĘ</b>	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	12	12	10	15
			<b>Um</b>	85	-	130	-
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	115	125	140	155
			<b>W GÓRĘ</b>	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	12	12	10	15
			<b>Um</b>	85	-	130	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	105	115	130	145
			<b>W GÓRĘ</b>	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	12	12	10	15
			<b>Um</b>	85	-	130	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	<b>UM</b>	-	380	-	530
			<b>W GÓRĘ</b>	-	50	-	50
			<b>A (mm)</b>	-	10	-	10
			<b>Um</b>	-	-	-	-
SE	G120	8	<b>UM</b>	-	350	-	500
			<b>W GÓRĘ</b>	-	50	-	50
			<b>A (mm)</b>	-	7	-	10
			<b>Um</b>	-	-	-	-
<b>UM:</b>	MAKS. długość dyszy						
<b>Um:</b>	MIN. długość dyszy						
<b>UP:</b>	Pilot						
<b>A:</b>	Otwór dopływu powietrza						
<b>Pa:</b>	Ciśnienie zasilania						
<b>reg.:</b>	Regulacja						

DANE TECHNICZNE

T2.1					
Kategorie i ciśnienia					
(M)NFT9..G; (M)NFT96GT; (M)NFT7..G					
Kraj	Kategoria	Gaz	Ciśnienie zasilania		
			Normalne	Min.	Maks.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

DANE TECHNICZNE

T2.2					
Kategorie i ciśnienia					
(M)NFT94GT; (M)NFT98GT; (M)NFT912GT; (M)NFT7..GT					
Kraj	Kategoria	Gaz	Ciśnienie zasilania (mbar)		
			Normalne	Min.	Maks.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	13+	G30/G31	28–30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28–30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28–30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28–30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	IM1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	IM1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	N1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

## DANE TECHNICZNE

**T3**

### Dane techniczne urządzeń gazowych

Modele	Szerokość	Σ Qn	Σ Qn Qn G25 (25)	Σ Qn G110 (8) G120 (8)	Całkowite zużycie gazu									
					G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
					m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
NFT94G	400	7	6,5	-	0,74	0,80	0,86	0,74	0,86	-	-	0,55	0,55	0,55
NFT98G	800	14	13	-	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
NFT94GT	400	10,5	10	9	1,11	1,23	1,29	1,11	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
NFT98GT	800	21	20	18	2,22	2,46	2,58	2,22	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
MNFT94G	-	7	6,5	-	0,74	0,80	0,86	0,74	0,86	-	-	0,55	0,55	0,55
MNFT98G	-	14	13	-	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
MNFT94GT	-	10,5	10	9	1,11	1,23	1,29	1,11	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
MNFT98GT	-	21	20	18	2,22	2,46	2,58	2,22	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
NFT96G	600	11	10,5	-	1,16	1,29	1,35	1,16	1,35	-	-	0,87	0,87	0,87
MNFT96G	-	11	10,5	-	1,16	1,29	1,35	1,16	1,35	-	-	0,87	0,87	0,87
NFT96GT	600	14	13,5	-	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
MNFT96GT	-	14	13,5	-	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
NFT74G	400	6	5,5	-	0,63	0,68	0,74	0,63	0,74	-	-	0,47	0,47	0,47
NFT78G	800	12	11	-	1,27	1,35	1,48	1,27	1,47	-	-	0,95	0,95	0,95
NFT74GT	400	7	6,5	7	0,74	0,80	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55
NFT78GT	800	14	13	14	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
MNFT74G	-	6	5,5	-	0,63	0,68	0,74	0,63	0,74	-	-	0,47	0,47	0,47
MNFT78G	-	12	11	-	1,27	1,35	1,48	1,27	1,47	-	-	0,95	0,95	0,95
MNFT74GT	-	7	6,5	7	0,74	0,80	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55
MNFT78GT	-	14	13	14	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
NFT76G	600	9	8,5	-	0,95	1,05	1,11	0,95	1,11	-	-	0,71	0,71	0,71
MNFT76G	-	9	8,5	-	0,95	1,05	1,11	0,95	1,11	-	-	0,71	0,71	0,71
NFT76GT	600	11	10,5	11	1,16	1,29	1,35	1,16	1,35	2,84	2,53	0,87	0,87	0,87
MNFT76GT	-	11	10,5	11	1,16	1,29	1,35	1,16	1,35	2,84	2,53	0,87	0,87	0,87
MNFT912GT	-	31,5	30	27	3,33	3,69	3,88	3,33	3,87	6,97	6,20	2,48	2,48	2,48
NFT912GT	1200	31,5	30	27	3,33	3,69	3,88	3,33	3,87	6,97	6,20	2,48	2,48	2,48

## DANE TECHNICZNE

**T4**

Dane techniczne urządzeń elektrycznych

Modele	Szerokość	Napięcie zasilania	Fazy	Częstotliwość	Maks. moc całkowita	Przekrój kabla zasilania
	mm	V	Nr	Hz	kW	-
NFT94E	400	400	3+N	50/60	7,50	5 G 1,5
NFT96E	600	400	3+N	50/60	10,50	5 G 1,5
NFT98E	800	400	3+N	50/60	15,00	5 G 2,5
NFT74E	400	400	3+N	50/60	5,40	5 G 1
NFT76E	600	400	3+N	50/60	7,50	5 G 1,5
NFT78E	800	400	3+N	50/60	10,80	5 G 2,5
NFT912E	1200	400	3+N	50/60	22,50	5 G 6

INFORMACJE OGÓLNE .....	31
1. DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA .....	31
2. PRZEPISY OGÓLNE .....	31
UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA .....	31
UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA .....	31
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA .....	31
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI .....	31
3. URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE I STERUJĄCE .....	32
3.1. ELEKTRYCZNE I GAZOWE (WRAZ Z ZAWOREM) PŁYTY DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA ...	32
4. UTYLIZACJA OPAKOWANIA ORAZ URZĄDZENIA .....	32
4.1. OPAKOWANIE .....	32
4.2. URZĄDZENIE .....	32
INSTRUKCJE MONTAŻU .....	32
5. OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY .....	32
6. ROZPAKOWANIE .....	32
7. USTAWIANIE .....	32
7.1. MONTAŻ URZĄDZENIA Z PODSTAWĄ, MOSTKIEM I WSPORNIKAMI .....	33
7.2. MOCOWANIE URZĄDZENIA DO PODŁOGI .....	33
7.3. ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ W JEDNEJ LINII .....	33
8. UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH .....	33
8.1. URZĄDZENIE TYPU „A1” .....	33
8.2. URZĄDZENIE TYPU „B21” .....	33
8.3. URZĄDZENIE TYPU „B11” .....	33
9. POŁĄCZENIA .....	33
9.1. PODŁĄCZENIE GAZU DO URZĄDZENIA .....	33
9.2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE .....	33
9.3. POŁĄCZENIA UZIEMIENIA OCHRONNEGO I MASY .....	33
9.4. PODŁĄCZENIE WODY DO URZĄDZENIA .....	33
9.5. PODŁĄCZENIE ODPŁYWU WODY OD URZĄDZENIA .....	34
10. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU .....	34
10.1. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM .....	34
10.2. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM .....	34
11. PIERWSZY ROZRUCH .....	34
INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA .....	34
UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA .....	35
12. UŻYTKOWANIE GAZOWEGO BLATU DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM .....	35
13. UŻYTKOWANIE GAZOWEGO BLATU DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM .....	35
14. UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEGO BLATU DO SMAŻENIA .....	36
15. DŁUŻSZE OKRESY NIEUŻYTKOWANIA .....	36
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I MYCIA .....	36
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI .....	37
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI .....	37
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA .....	37
16. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU .....	37
17. PIERWSZY ROZRUCH .....	37
17.1. URZĄDZENIA GAZOWE .....	37
17.2. URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE .....	38
18. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	38
18.1. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM .....	38
18.2. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM .....	38
18.3. BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA .....	38
19. WYMIANA PODZESPOŁÓW .....	39
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW .....	39
19.1. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM .....	39
19.2. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM .....	39
19.3. BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA .....	39
20. CZYSZCZENIE WNĘTRZA .....	39
21. GŁÓWNE PODZESPOŁY .....	39
21.1. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM .....	39
21.2. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM .....	39
21.3. BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA .....	40

## INFORMACJE OGÓLNE

Ten rozdział zawiera informacje ogólne, z którymi wszyscy użytkownicy instrukcji muszą być zaznajomieni. Informacje szczegółowe dla użytkowników poszczególnych urządzeń zawarte są w kolejnych rozdziałach („INSTRUKCJE DOTYCZĄCE...”).

### 1. DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

- Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz panelu sterowania.
- Model i numer seryjny urządzenia są także zamieszczone na nalepkach pod logo producenta oraz na opakowaniu.

### 2. PRZEPISY OGÓLNE

**Producent urządzenia nie może odpowiadać za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania przedstawionych poniżej zaleceń.**

#### UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

#### UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu znanym wszystkim użytkownikom w taki sposób, aby można było z niej swobodnie korzystać przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z ośrodkami pomocy technicznej autoryzowanymi przez producenta.
- Urządzenie należy serwisować co najmniej dwa razy w roku. Producent zaleca zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w sposób, jak to określono w zaleceniach dotyczących jego użytkowania. Jakiegokolwiek inne użytkowanie tego urządzenia będzie uważane za niewłaściwe.
- Nie wolno dopuszczać, aby urządzenie pracowało puste przez dłuższy czas. Piekarnik należy podgrzewać wstępnie tuż przed jego użyciem.
- W czasie pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku usterki urządzenia lub nieprawidłowego działania należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Czyścić urządzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI”.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. **ZAGROŻENIE POŻAROWE.**
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

#### UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

#### UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI

- Codziennie myć i czyścić powierzchnie zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu, komory do gotowania oraz płyty grzejne.
- Dwa razy w roku dokonać przeglądu technicznego przez uprawnionego technika, który oczyści wewnętrzne części urządzenia i przeprowadzi ich konserwację.

- Do czyszczenia czy mycia urządzenia nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody.
- Do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem nie stosować żadnych środków powodujących korozję.

### **3. URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE I STERUJĄCE**

#### **3.1. ELEKTRYCZNE I GAZOWE (WRAZ Z ZAWOREM) PŁYTY DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA**

##### **TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA**

**Producent urządzenia nie może odpowiadać za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania przedstawionych poniżej zaleceń.**

- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie resetowany termostat zabezpieczający, który odłącza zasilanie grzałki, gdy temperatura przekroczy maksymalną dozwoloną wartość.
- Aby przywrócić działanie urządzenia, należy wyjąć panel sterowania (panel przedni dla kotłów warzelnych i patelni przechylnych) i nacisnąć przycisk resetowania termostatu. Tę procedurę może przeprowadzić tylko wykwalifikowany i upoważniony personel techniczny.

### **4. UTYLIZACJA OPAKOWANIA ORAZ URZĄDZENIA**

#### **4.1. OPAKOWANIE**

Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych środowisku. Elementy z tworzyw sztucznych nadające się do recyklingu to:

- przezroczysta osłona, torby zawierające instrukcje obsługi i dysze (wykonane z polietylenu – PE);
- obejmy (polipropylen – PP).

#### **4.2. URZĄDZENIE**

Urządzenie jest wykonane w 90% z metali podlegających recyklingowi (stal nierdzewna, blacha aluminiowa, miedź itp.). Urządzenie musi być złomowane zgodnie z obowiązującymi przepisami regulującymi taką utylizację.

- Musi ono być utylizowane w sposób właściwy.
- Przed złomowaniem należy sprawić, aby urządzenie nie mogło być już dalej użytkowane.

## **INSTRUKCJE MONTAŻU**

### **UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA**

**Producent urządzenia nie może odpowiadać za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania przedstawionych poniżej zaleceń.**

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

### **5. OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY**

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami w zakresie bezpieczeństwa.

Urządzenie należy montować zgodnie z postanowieniami normy EN1717 oraz obowiązującymi przepisami danego kraju w zakresie zanieczyszczenia wód.

### **6. ROZPAKOWANIE**

Sprawdzić stan opakowania, a w przypadku uszkodzenia należy poprosić dostawcę, aby dokonał przeglądu dostarczonych towarów.

- Usunąć opakowania.
- Zdjąć folię ochronną z zewnętrznych powierzchni. Użyć odpowiedniego rozpuszczalnika w celu usunięcia z powierzchni wszelkich śladów kleju.

### **7. USTAWIANIE**

- Wymiary ogólne urządzenia oraz położenie przyłączy podane są na schemacie instalacyjnym na początku niniejszej instrukcji.
- Urządzenie może być instalowane pojedynczo lub w połączeniu z innymi urządzeniami w tym samym zakresie produktów.
- Urządzenie to nie nadaje się do montażu zintegrowanego.
- Urządzenie należy ustawić w odległości co najmniej 10 cm od przyległych ścian. Odległość ta może być zmniejszona w przypadku ścian niepalnych lub z izolacją termiczną.
- Urządzenie wypoziomować za pomocą nóżek o regulowanej wysokości.



### **7.1. MONTAŻ URZĄDZENIA Z PODSTAWĄ, MOSTKIEM I WSPORNIKAMI**

Należy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do typu zastosowanego urządzenia jako podstawy.

### **7.2. MOCOWANIE URZĄDZENIA DO PODŁOGI**

Urządzenia o szerokości 40 cm, instalowane samodzielnie, muszą być przymocowane do podłogi. Do tego celu należy wykorzystać dostarczone nóżki kołnierzowe.

### **7.3. ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ W JEDNEJ LINII**

- Wymontować panele sterujące (A).
- Odkręcić śruby mocujące najbliższy panel sąsiedniego boku do połączenia (B).
- Urządzenia ustawić obok siebie, bok do boku, i wyrównać blaty do tej samej wysokości (C).
- Wsunąć płytkę łącznika (w zestawie) w gniazdo umiejscowione z boku u góry. Urządzenia łączyć poprzez przykręcenie płytki łącznikowej (D), używając śrub z łbem płaskim M5 (w zestawie).
- Obrócić jedną z dwóch wewnętrznych kłapek łączonych urządzeń tak, aby wykonać połączenie 180° (E).
- Połączyć urządzenia, skręcając je śrubami M5x40 po przeciwnej stronie wkładki (F).

## **8. UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH**

Założyć system odprowadzania oparów w oparciu o „typ” urządzenia. „Typ” ten jest podany na tabliczce znamionowej urządzenia.

### **8.1. URZĄDZENIE TYPU „A1”**

- Urządzenie typu „A1” ustawić pod okapem wyciągowym w celu zapewnienia bezpośredniego usuwania dymów i oparów powstających w procesie gotowania.

### **8.2. URZĄDZENIE TYPU „B21”**

Urządzenie typu „B21” ustawić pod okapem wyciągowym.

### **8.3. URZĄDZENIE TYPU „B11”**

- Urządzenie typu „B11” wyposażać w odpowiedni wyciąg oferowany przez producenta urządzenia. Postępować zgodnie z instrukcją montażu dostarczoną wraz z wyciągiem.
- Kanał podłączyć do węża o średnicy 150/155 mm o termoodporności do 300°C.
- Wylot przewodu wyprowadzić na zewnątrz lub do sprawnie działającego wyprowadzającego przewodu wentylacji wylotowej. Długość węża nie może przekraczać 3 metrów.

## **9. POŁĄCZENIA**

Wymiary oraz położenie przyłączy podane są na schemacie instalacyjnym na początku niniejszej instrukcji.

### **9.1. PODŁĄCZENIE GAZU DO URZĄDZENIA**

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do pracy z typem gazu miejscowej sieci gazociągowej. Sprawdzić informacje znajdujące się na nalepkach na opakowaniu i na urządzeniu. W razie konieczności przystosować urządzenie do pracy z użyciem miejscowego typu gazu. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w następnym rozdziale „Przystosowanie do innego typu gazu”.

Na urządzeniach blatowych dostępne jest także połączenie tylne. Wykręcić istniejącą zaślepkę i przykręcić ją szczelnie na złączu przednim.


- Przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, musi być zainstalowany gazowy zawór odcinający szybkiego działania.
- Nie stosować rur przyłączowych o średnicy mniejszej niż złącze gazowe urządzenia.
- Po zainstalowaniu urządzenia sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w punktach połączeniowych.

### **9.2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE**


Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do pracy z napięciem zasilania elektrycznego i częstotliwością miejscowej sieci elektrycznej. Sprawdzić parametry podane na tabliczce znamionowej urządzenia.

- W łatwo dostępnym miejscu powyżej urządzenia należy zamontować odłącznik elektryczny, obejmujący wszystkie bieguny, o odpowiedniej wydajności, o odległości odłączającej między stykami co najmniej 3 mm oraz wysoce czułym różnicowym urządzeniu zabezpieczającym. Maksymalny dopuszczalny prąd upływu wynosi 1 mA/kW.
- Do wykonania podłączenia do sieci należy zastosować giętki przewód gumowany z izolacją o parametrach nie niższych niż dla typu H 05 RN-F.
- Przewód zasilania podłączyć do płyty zaciskowej, jak pokazano na schemacie elektrycznym dostarczonym wraz z urządzeniem.
- Zabezpieczyć przewód zasilania zaciskiem kabla.
- Kabel zasilacza zabezpieczyć na zewnątrz urządzenia za pomocą sztywnej plastikowej lub metalowej rurki.

### **9.3. POŁĄCZENIA UZIEMIENIA OCHRONNEGO I MASY**

Urządzenie podłączyć do skutecznego obwodu zwarciego doziemnego. Podłączyć przewód do masy do zacisku o symbolu  obok głównej płyty zaciskowej.

Konstrukcję metalową urządzenia podłączyć do węzła wyrównania potencjałów. Przewód podłączyć do zacisku

o symbolu  na części zewnętrznej spodu.

### **9.4. PODŁĄCZENIE WODY DO URZĄDZENIA**

Urządzenie musi być podłączone do przewodu sieci wodociągowej dostarczającego wodę pitną. Ciśnienie wody na wlocie musi mieścić się między 150 kPa a 300 kPa. Zastosować reduktor ciśnienia w przypadku, jeśli ciśnienie wlotowe wody byłoby powyżej maksymalnego dopuszczalnego poziomu.

- W łatwo dostępnym miejscu powyżej urządzenia zainstalować filtr mechaniczny oraz zawór odcinający.
- Przed podłączeniem urządzenia oraz filtra sprawdzić, czy obieg wody jest wolny od cząstek żelaznych.
- Wszystkie nieużywane złącza należy uszczelnić zaślepką.
- Po zainstalowaniu urządzenia sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w punktach połączeniowych.

#### **9.5. PODŁĄCZENIE ODPIYWU WODY OD URZĄDZENIA**

System odpływu wody musi być wykonany z materiałów odpornych na temperatury rzędu 100°C. Spód urządzenia nie może być podatny na parę powstającą w wyniku odprowadzania gorącej wody. Należy zainstalować odpływ z syfonem i kratką pod kurkiem spustu wody z kotłów warzelnych oraz przed patelniami przechylnymi.

#### **10. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU**

Tabela T1 podaje obowiązujące dla każdego kraju następujące specyfikacje:

- rodzaj gazu możliwego do zastosowania dla urządzenia;
- dysze i ustawienia dla każdego gazu, który można zastosować; w przypadku dysz liczba podana w tabeli T1 jest także wybita na korpusach dysz.

Aby urządzenie przystosować do typu miejscowego gazu, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli T1 oraz wykonać poniższe kroki procedury:

- Wymienić dyszę palnika głównego (UM).
- Ustawić regulator dopływu powietrza do palnika głównego na odległość A.
- Wymienić dyszę palnika pilotowego (UP).
- Wyregulować przepływ powietrza palnika pilotowego (w razie potrzeby).
- Wymienić dyszę minimalną zaworu gazowego (Um).
- Nakleić nalepkę podającą nowy typ zastosowanego gazu. Dysze i naklejki samoprzylepne są dostarczane wraz z urządzeniem.

#### **10.1. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM**

##### **10.1.1. WYMIANA GŁÓWNEJ DYSZY PALNIKA I REGULACJA GŁÓWNEGO PRZEPŁYWU POWIETRZA**

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować dyszę UM i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Ponownie przykręcić dyszę UM.
- Poluzować śrubę V i ustawić regulator powietrza na odległość A, jak wskazano w tabeli T1.
- Dociągnąć do końca śrubę V.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### **10.1.2. WYMIANA ŚRUBY REGULACYJNEJ MINIMUM**

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować dyszę UM i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Ponownie przykręcić dyszę UM.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### **10.1.3. WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTOWEGO**

- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić złączkę R.
- Wymontować dyszę UP i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Przykręcić złączkę R. Ponownie zamontować wszystkie części.
- Montując, wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

#### **10.2. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM**

##### **10.2.1. WYMIANA GŁÓWNEJ DYSZY PALNIKA I REGULACJA GŁÓWNEGO PRZEPŁYWU POWIETRZA**

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować dyszę UM i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Ponownie przykręcić dyszę UM.
- Poluzować śrubę V i ustawić regulator powietrza na odległość A, jak wskazano w tabeli T1.
- Dociągnąć do końca śrubę V.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### **10.2.2. WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTOWEGO**

- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić złączkę R.
- Wymontować dyszę UP i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Przykręcić złączkę R. Ponownie zamontować wszystkie części.
- Montując, wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

#### **11. PIERWSZY ROZRUCH**

Patrz rozdział „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI”.

## UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA

Producent urządzenia nie może odpowiadać za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania przedstawionych poniżej zaleceń.

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu znanym wszystkim użytkownikom w taki sposób, aby można było z niej swobodnie korzystać przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z ośrodkami pomocy technicznej autoryzowanymi przez producenta.
- Urządzenie należy serwisować co najmniej dwa razy w roku. Producent zaleca zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do gotowania żywności, jak to określono w uwagach dotyczących jego użytkowania. Jakiegokolwiek inne użytkowanie tego urządzenia będzie uważane za niewłaściwe.
- Nie wolno dopuszczać, aby urządzenie pracowało puste przez dłuższy czas. Piekarnik należy podgrzewać wstępnie tuż przed jego użyciem.
- W czasie pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku usterki urządzenia lub nieprawidłowego działania należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Czyścić urządzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI”.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. ZAGROŻENIE POŻAROWE.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

## 12. UŻYTKOWANIE GAZOWEGO BLATU DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM

### UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw bezpośrednio na płycie grzejnej (steki, hamburgery, ryby, warzywa itp.).
- Płyty grzejnej nie można używać do ogrzewania garnków czy rondli.
- Opróżniać tacę ociekową do zbierania tłuszczu kilka razy dziennie.
- Należy szczególnie uważać podczas wyjmowania tacy. NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia gorącym olejem.

### ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKA

Pokrętko regulacji kurka gazowego posiada następujące pozycje:

- Wył. (Off)
- ★ Zapłon pilota
- 🔥 Płomień minimalny
- 🔥 Płomień maksymalny

#### Zapłon pilota

Wcisnąć i obrócić pokrętko do położenia „★”.

- Docisnąć do końca pokrętko i zapalarką piezoelektryczną zapalić płomień pilota.
- Wciśnięte pokrętko przytrzymać, aż upłynie ok. 20 sekund, i puścić je. Jeśli płomień pilota nie zapali się, należy powtórzyć tę czynność.
- Płomień pilota można zaobserwować poprzez wzornik w panelu sterowania.
- Palnik pilotowy można zapalić od płomienia; aby uzyskać dostęp, należy wyjąć tacę ociekową na tłuszcz.

#### Zapłon palnika głównego

Obrócić pokrętko od pozycji „★” do pozycji „🔥”.

Następnie, zależnie od wymagań warunków pieczenia, obrócić pokrętko w dowolne położenie między „🔥” a „🔥”.

#### Gaszenie palnika

Aby wyłączyć palnik główny, należy obrócić pokrętko do położenia „★”.

Aby wyłączyć płomień palnika pilotowego, należy nacisnąć i obrócić pokrętko do położenia.



## 13. UŻYTKOWANIE GAZOWEGO BLATU DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM

### UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw bezpośrednio na płycie grzejnej (steki, hamburgery, ryby, warzywa itp.).
- Płyty grzejnej nie można używać do ogrzewania garnków czy rondli.
- Zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z chromowanego blatu do smażenia. Zawsze czyścić powierzchnię roboczą i usuwać wszelkie resztki jedzenia natychmiast po zakończeniu gotowania. Podczas gotowania operować żywnością tylko specjalnym skrobakiem po gładkim, ząbkowanym czy żebrowanym blacie do smażenia. Nie używać ostrych narzędzi, które mogłyby zarysować lub uszkodzić chromowaną powierzchnię.

- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie resetowany termostat zabezpieczający, który odłącza zasilanie grzałki, gdy temperatura przekroczy maksymalną dozwoloną wartość.
- Opróżniać tacę ociekową do zbierania tłuszczu kilka razy dziennie.
- Należy szczególnie uważać podczas wyjmowania tacy. NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia gorącym olejem.

### ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKA

Pokrętko regulacji zaworu termostatycznego posiada następujące położenia:

● Wył. (Off)

★ Zapłon pilota

90 minimalna temperatura gotowania, 280 maksymalna temperatura smażenia

#### Zapłon pilota

Wcisnąć i obrócić pokrętko do położenia „★”.

- Docisnąć do końca pokrętko i zapalarką piezoelektryczną zapalić płomień pilota.
- Wciśnięte pokrętko przytrzymać, aż upłynie ok. 20 sekund, i puścić je. Jeśli płomień pilota nie zapali się, należy powtórzyć tę czynność.
- Płomień pilota można zaobserwować poprzez wziernik w panelu sterowania.
- Palnik pilotowy można zapalić od płomienia; aby uzyskać dostęp, należy wyjąć tacę ociekową na tłuszcz.

#### Zapłon palnika głównego

- Pokrętko obrócić do ustawienia wybranej temperatury gotowania.

#### Gaszenie palnika

Aby wyłączyć palnik główny, należy obrócić pokrętko do położenia „★”.

Aby wyłączyć płomień palnika pilotowego, należy nacisnąć i obrócić pokrętko do położenia „●”.

## 14. UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEGO BLATU DO SMAŻENIA

### UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw bezpośrednio na płycie grzejnej (steki, hamburgery, ryby, warzywa itp.).
- Płyty grzejnej nie można używać do ogrzewania garnków czy rondli.
- Zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z chromowanego blatu do smażenia. Zawsze czyścić powierzchnię roboczą i usuwać wszelkie resztki jedzenia natychmiast po zakończeniu gotowania. Podczas gotowania operować żywnością tylko specjalnym skrobakiem po gładkim, ząbkowanym czy żebrowanym blacie do smażenia. Nie używać ostrych narzędzi, które mogłyby zarysować lub uszkodzić chromowaną powierzchnię.
- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie resetowany termostat zabezpieczający, który odłącza zasilanie grzałki, gdy temperatura przekroczy maksymalną dozwoloną wartość.
- Opróżniać tacę ociekową do zbierania tłuszczu kilka razy dziennie.
- Należy szczególnie uważać podczas wyjmowania tacy. NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia gorącym olejem.

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Pokrętko regulacji termostatu posiada następujące pozycje:

0 Wył. (Off)

110 temperatura minimalna

280 temperatura maksymalna

#### Włączanie

- Pokrętko termostatu obrócić do pozycji wybranej temperatury pieczenia.
- Zaświeci się żółta kontrolka.
- Żółta kontrolka gaśnie, gdy płyta osiągnie ustawioną temperaturę.

#### Gaszenie palnika

- Pokrętko termostatu obrócić do pozycji „0”.
- Wyłączy się żółta kontrolka.

## 15. DŁUŻSZE OKRESY NIEUŻYTKOWANIA

Przed dłuższym okresem braku użytkowania urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Urządzenie dokładnie oczyścić i umyć.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej wytrzeć szmatką nasączoną w oleju wazelinowym w celu utworzenia warstwy ochronnej.
- Pokrywy naczyń czy pojemników należy pozostawić otwarte.
- Poodcinać dopływ mediów (wody, gazu) poprzez zamknięcie zaworów odcinających oraz odłącznika sieciowego przed urządzeniem.

Po okresie nieużytkowania postępować w sposób następujący:

- Dokładnie sprawdzić całe urządzenie przed przystąpieniem do jego ponownego użytkowania.
- Podzespołom elektrycznym umożliwić pracę na najniższej temperaturze przez co najmniej 60 minut.

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I MYCIA

## **UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI**

Producent urządzenia nie może odpowiadać za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania przedstawionych poniżej zaleceń.

- Przed przeprowadzeniem każdej czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia, jeśli jest.
- Codziennie myć i czyścić powierzchnie zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu, komory do gotowania oraz płyty grzejne.
- Dwa razy w roku dokonać przeglądu technicznego przez uprawnionego technika, który oczyści wewnętrzne części urządzenia i przeprowadzi ich konserwację.
- Do czyszczenia czy mycia urządzenia nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody.
- Do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem nie stosować żadnych środków powodujących korozję.

### **POWIERZCHNIE ZE STALI NIERDZEWNEJ O WYKOŃCZENIU SATYNOWYM**

- Powierzchnie czyścić szmatką lub gąbką, używając roztworu wody i wskazanych nieściernych środków czyszczących. Poruszać gąbką lub ścierką w kierunku wskazanym przez linie satynowego wykończenia powierzchni. Płukać dwukrotnie i dokładnie osuszyć.
- Nie używać narzędzi do szorowania garnków czy innych przedmiotów z żelaza.
- Nie stosować środków chemicznych zawierających chlor.
- Nie używać ostrych przedmiotów, które mogą rysować lub nawet uszkodzić powierzchnie.

### **PŁYTA GRZEJNA Z ŻELIWA SFEROIDALNEGO**

- Powierzchnie czyścić wilgotną szmatką.
- Włączyć na kilka minut do szybkiego wyschnięcia.
- Powierzchnie smarować, tworząc cienką powłokę oleju spożywczego.

### **CHROMOWANA PŁYTA GRZEJNA**

- Powierzchnię do smażenia czyścić, gdy jest ona nadal umiarkowanie gorąca (ok. 80–100°C). Do tego celu używać szmatki lub gąbki nasączonej wodą z octem. Następnie płytę spłukać i ostrożnie osuszyć.
- Nie używać narzędzi do szorowania garnków ani detergentowych środków ściernych.
- Nie stosować środków chemicznych zawierających chlor.
- Nie używać ostrych przedmiotów, które mogą rysować lub nawet uszkodzić powierzchnie.

### **TACE OCIEKOWE**

Powierzchnie oczyścić, usuwając tłuszcz, olej, resztki jedzenia itp.

## **INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI**

### **UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA**

Producent urządzenia nie może odpowiadać za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania przedstawionych poniżej zaleceń.

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

#### **16. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU**

Patrz rozdział „Instrukcje montażu”.

#### **17. PIERWSZY ROZRUCH**

Po wykonaniu montażu, przestawieniu na inny rodzaj gazu czy po zakończeniu konserwacji należy sprawdzić prawidłowe działanie urządzenia. W przypadku jakiegokolwiek usterki najpierw skorzystać z uwag zawartych w następnym rozdziale „Rozwiązywanie problemów”.

##### **17.1. URZĄDZENIA GAZOWE**

Włączyć urządzenie w sposób opisany w instrukcji i ogólnych uwagach dotyczących użytkowania zamieszczonych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- ciśnienie gazu zasilającego (patrz następny rozdział);
- prawidłowe zapalenie palników oraz skuteczność systemu odprowadzania oparów.

##### **17.1.1. SPRAWDZANIE CIŚNIENIA GAZU ZASILAJĄCEGO**

- Aby zmierzyć ciśnienie gazu zasilającego, należy użyć manometru o minimalnej dokładności do 0,1 mbar.
- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić śrubę w punkcie PP sprawdzania ciśnienia gazu i w tym miejscu podłączyć manometr.
- Dokonać pomiaru przy pracującym urządzeniu. **WAŻNE!** Jeżeli ciśnienie gazu zasilającego nie mieści się w granicach (min.–maks.) podanych w tabeli T2, przerwać pracę urządzenia i skontaktować się z firmą komunalną dostarczającą gaz.

- Odłączyć manometr i z powrotem przykręcić śrubę zabezpieczającą w złączce pomiaru ciśnienia.

## **17.2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE**

Włączyć urządzenie w sposób opisany w instrukcji i ogólnych uwagach dotyczących użytkowania zamieszczonych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- bieżące wartości napięcia każdej fazy;
- prawidłowość działania elementów grzejnych.

## **18. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

### **18.1. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM**

#### **Nie pali się palnik pilotujący**

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- uszkodzona lub niewłaściwie podłączona zapalarka;
- uszkodzona zapalarka lub jej przewód.

#### **Palnik pilotowy gaśnie podczas użytkowania**

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- usterka termopary lub niedostateczne ogrzewanie;
- niewłaściwie podłączona termopara do kurka lub zaworu gazowego;
- niedostatecznie dociśnięte pokrętko kurka lub zaworu gazowego.

#### **Nie pali się palnik główny (nawet przy zapalonym palniku pilotowym)**

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- uszkodzony palnik (zatkane otwory wylotowe gazu).

### **18.2. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM**

#### **Nie pali się palnik pilotujący**

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- uszkodzona lub niewłaściwie podłączona zapalarka;
- uszkodzona zapalarka lub jej przewód.

#### **Palnik pilotowy gaśnie podczas użytkowania**

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- usterka termopary lub niedostateczne ogrzewanie;
- niewłaściwie podłączona termopara do kurka lub zaworu gazowego;
- niedostatecznie dociśnięte pokrętko kurka lub zaworu gazowego.

#### **Nie pali się palnik główny (nawet przy zapalonym palniku pilotowym)**

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- uszkodzony palnik (zatkane otwory wylotowe gazu).

#### **Nie można regulować ogrzewania**

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony kurek gazowy.

### **18.3. BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA**

#### **Urządzenie nie podgrzewa**

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury;
- uszkodzone elementy grzejne (grzałki);
- zadziałał termostat bezpieczeństwa.

#### **Nie można regulować ogrzewania**

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury.

## **19. WYMIANA PODZESPOŁÓW**

### **UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW**

- Przed przeprowadzeniem każdej czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia, jeśli jest.
- Po wykonaniu wymiany części składowej układu gazowego należy sprawdzić, czy nie ma nieszczelności na złączach.
- Po dokonaniu wymiany elementu składowego układu elektrycznego należy sprawdzić, czy wszystkie przewody zostały podłączone w prawidłowy sposób.

#### **19.1. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM**

##### **Wymiana kurka gazowego**

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### **Wymiana palnika gazowego, palnika pilotowego, termopary, układu zapalania elektrycznego i zapalarki**

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

#### **19.2. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM**

##### **Wymiana zaworu i termostatu zabezpieczającego**

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować żarówkę z jej oprawki u spodu płyty grzejnej.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Zamontować poprawnie żarówkę w jej oprawce u spodu płyty grzejnej.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### **Wymiana palnika gazowego, palnika pilotowego, termopary, układu zapalania elektrycznego i zapalarki**

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

#### **19.3. BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA**

##### **Wymiana elementu grzejjego i kontrolki**

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### **Wymiana termostatu roboczego oraz termostatu zabezpieczającego**

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować żarówkę z jej oprawki u spodu płyty grzejnej.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Zamontować poprawnie żarówkę w jej oprawce u spodu płyty grzejnej.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

## **20. CZYSZCZENIE WNĘTRZA**

- Sprawdzić stan wnętrza urządzenia.
- Usunąć wszelki brud i osad.
- Sprawdzić i oczyścić oraz umyć układ odprowadzania oparów.

## **21. GŁÓWNE PODZESPOŁY**

### **21.1. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM**

- Kurek gazowy
- Palnik główny
- Palnik pilotowy
- Termopara
- Zapalarka
- Zapión piezoelektryczny

### **21.2. GAZOWY BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA WRAZ Z ZAWOREM**

- Zawór gazowy
- Palnik główny
- Palnik pilotowy
- Termopara
- Zapalarka

- Zapłon piezoelektryczny
- Termostat bezpieczeństwa

### **21.3. *BLAT DO BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA***

- Termostat roboczy
- Termostat bezpieczeństwa
- Element grzejny
- Kontrolka świetlna