



---

**PŁYTY DO SMAŻENIA**

INSTRUKCJA MONTAŻU, OBSŁUGI I KONSERWACJI

**Niezwłocznie zapoznaj się z informacjami ogólnymi!**

**GB – IE – MT**

---

**NR DOK. CR0930030**  
**WYDANIE 001**

INSTRUKCJA NR 15

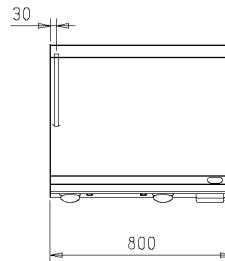
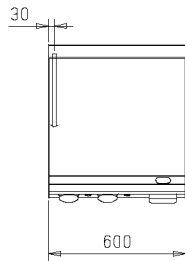
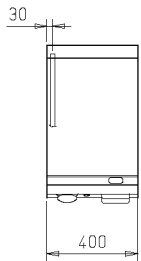
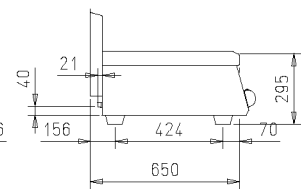
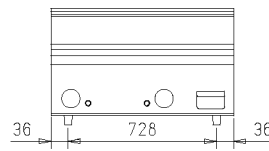
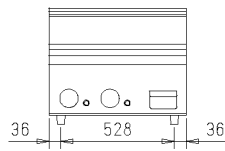
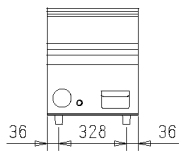
# SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w mm

FT64G..  
6NFT/G400..  
OFT64G..  
EBG62T..

FT66G..  
6NFT/G600..  
OFT66G..  
EBG63T..

FT68G..  
6NFT/G800..  
OFT68G..  
EBG64T..



## Legenda

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

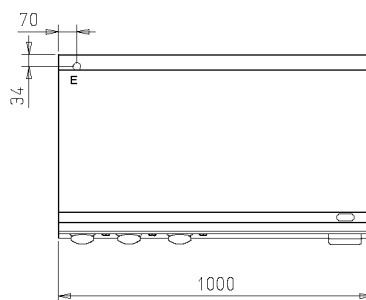
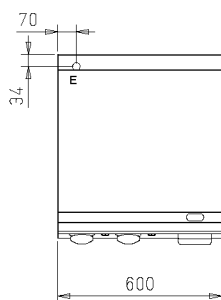
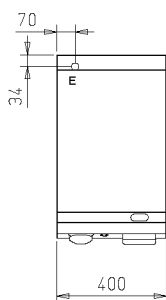
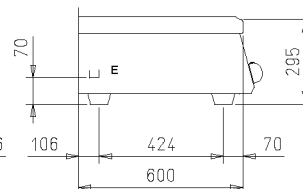
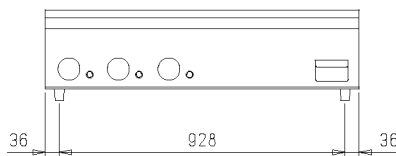
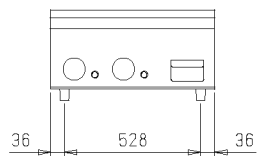
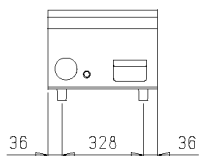
# SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w mm

FT64E..  
6NFT/E400..

FT66E..  
6NFT/E600..

FT610E..  
6NFT/E1000..



Legenda

E Dławik kabla elektrycznego

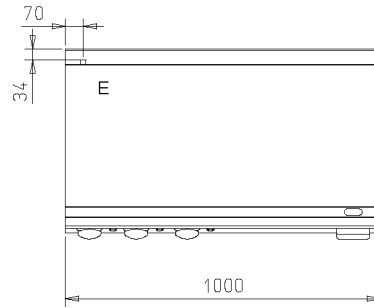
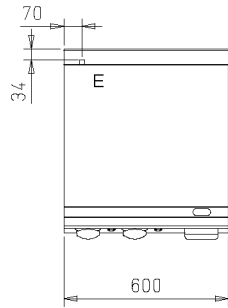
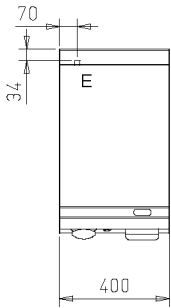
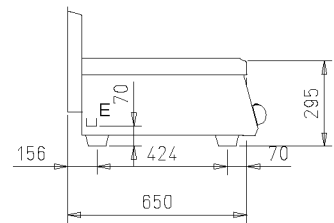
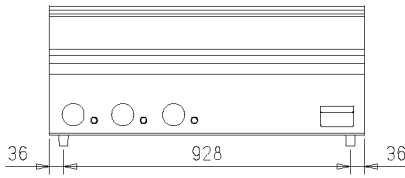
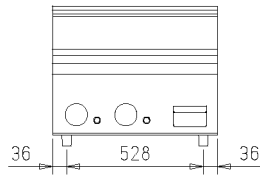
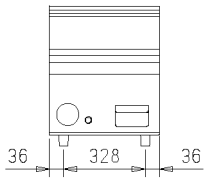
# SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w mm

OFT64E..  
EBE62T..

OFT66E..  
EBE63T..

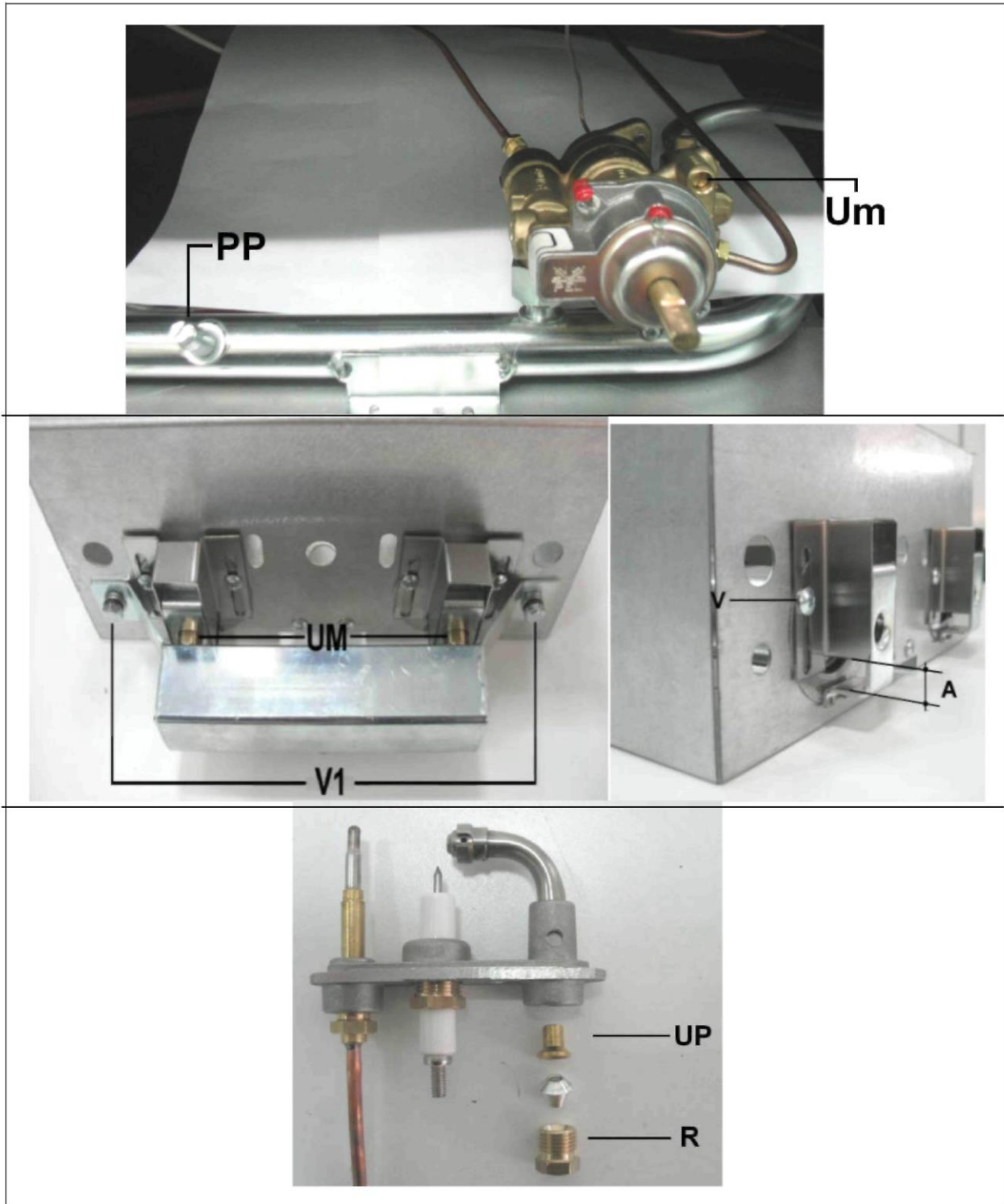
OFT68E..  
EBE64T..



## Legenda

E Dławik kabla elektrycznego

RYSUNEK



## DANE TECHNICZNE

### T1

#### Dysze i ustawienia

Kraj	Gaz	Pa (mbar)		FT64GL	EBG62TL	OFT64GL	6NFT/G400L	FT68GL	EBG64TL	OFT68GL	6NFT/G800L
				FT64GLC	EBG62TLC	OFT64GLC	6NFT/G400C	FT68GLC	EBG64TLC	OFT68GLC	6NFT/G800LC
				FT64GR	EBG62TR	OFT64GR	6NFT/G400R	FT68GM	EBG64TLR	OFT68GM	6NFT/G800LR
				FT64GRC	EBG62TRC	OFT64GRC	6NFT/G400RC	FT68GMC	EBG64TMC	OFT68GMC	6NFT/G800LRC
				FT66GL	EBG63TL	OFT66GL	6NFT/G600L	FT68GR	EBG64TR	OFT68GR	6NFT/G800R
				FT66GLC	EBG63TLC	OFT66GLC	6NFT/G600LC	FT68GRC	EBG64TRC	OFT68GRC	6NFT/G800RC
				FT66GM	EBG63TLR	OFT66GM	6NFT/G600LR	-	-	-	-
				FT66GMC	EBG63TMC	OFT66GMC	6NFT/G600LRC	-	-	-	-
				FT66GR	EBG63TR	OFT66GR	6NFT/G600R	-	-	-	-
				FT66GRC	EBG63TRC	OFT66GRC	6NFT/G600RC	-	-	-	-
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	120	120	120	120	135	135	135	135
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	100	100	100	100
DE	G25	20	UM	135	135	135	135	150	150	150	150
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	100	100	100	100
NL	G25	25	UM	120	120	120	120	135	135	135	135
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	100	100	100	100
HU	G20	25	UM	115	115	115	115	130	130	130	130
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	130	130	130	130
HU	G25.1	25	UM	130	130	130	130	145	145	145	145
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	130	130	130	130
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	80	80	80	80	90	90	90	90
			UP	3	3	3	3	3	3	3	3
			A (mm)	4	4	4	4	4	4	4	4
			Um	70	70	70	70	70	70	70	70
PL	G30/G31	37	UM	75	75	75	75	83	83	83	83
			UP	3	3	3	3	3	3	3	3
			A (mm)	4	4	4	4	4	4	4	4
			Um	70	70	70	70	70	70	70	70
AT-CH-DE-HU	G30/G31	50	UM	70	70	70	70	75	75	75	75
			UP	2	2	2	2	2	2	2	2
			A (mm)	4	4	4	4	4	4	4	4
			Um	70	70	70	70	70	70	70	70
IT-CH-SE-DK	G110	8	UM	290	290	290	290	350	350	350	350
			UP	1	1	1	1	1	1	1	1
			A (mm)	35	35	35	35	35	35	35	35
			Um	reg.	reg.	reg.	reg.	reg.	reg.	reg.	reg.
SE	G120	8	UM	230	230	230	230	320	320	320	320
			UP	1	1	1	1	1	1	1	1
			A (mm)	35	35	35	35	35	35	35	35
			Um	reg.	reg.	reg.	reg.	reg.	reg.	reg.	reg.

UM: MAKS. długość dyszy

Um: MIN. długość dyszy

W GÓRĘ: Pilot

A: Otwór napowietrzania

Pa: Ciśnienie zasilania

reg.: regulacja

DANE TECHNICZNE

T2					
Kategorie i ciśnienia					
Kraj	Kategoria	Gaz	Ciśnienie zasilania (mbar)		
			Norm.	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
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	MI1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	MI1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	M1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

## DANE TECHNICZNE

### T3

Dane techniczne urządzeń gazowych

Modele A	Modele B	Modele C	Modele D	Szerokość	$\Sigma Q_n$	$\Sigma Q_n$ G25 (25)	Całkowite zużycie gazu									
							G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
							m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	kg/h	kg/h
FT64GL	EBG62TL	OFT64GL	6NFT/G400L	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GLC	EBG62TLC	OFT64GLC	6NFT/G400C	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GR	EBG62TR	OFT64GR	6NFT/G400R	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GRC	EBG62TRC	OFT64GRC	6NFT/G400RC	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT66GL	EBG63TL	OFT66GL	6NFT/G600L	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GLC	EBG63TLC	OFT66GLC	6NFT/G600LC	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GM	EBG63TLR	OFT66GM	6NFT/G600LR	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GMC	EBG63TMC	OFT66GMC	6NFT/G600LRC	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GR	EBG63TR	OFT66GR	6NFT/G600R	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GRC	EBG63TRC	OFT66GRC	6NFT/G600RC	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT68GL	EBG64TL	OFT68GL	6NFT/G800L	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GLC	EBG64TLC	OFT68GLC	6NFT/G800LC	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GM	EBG64TLR	OFT68GM	6NFT/G800LR	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GMC	EBG64TMC	OFT68GMC	6NFT/G800LRC	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GR	EBG64TR	OFT68GR	6NFT/G800R	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GRC	EBG64TRC	OFT68GRC	6NFT/G800RC	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99



## DANE TECHNICZNE

### T4

Dane techniczne urządzeń elektrycznych

Modele A	Modele B	Modele C	Modele D	Szerokość	Napięcie zasilania	Fazy	Częstotliwość	Maks. moc całkowita	Przekrój kabla zasilania
				mm	V	Ref.	Hz	kW	-
FT64EL	EBE62TL	OFT64EL	6NFT/E400L	400	400	3+N	50/60	3,90	5G1
FT64ELC	EBE62TLC	OFT64ELC	6NFT/E400LC	400	400	3+N	50/60	3,90	5G1
FT64ER	EBE62TR	OFT64ER	6NFT/E400R	400	400	3+N	50/60	3,90	5G1
FT64ERC	EBE62TRC	OFT64ERC	6NFT/E400RC	400	400	3+N	50/60	3,90	5G1
FT66EL	EBE63TL	OFT66EL	6NFT/E600L	600	400	3+N	50/60	7,8	5G1,5
FT66ELC	EBE63TLC	OFT66ELC	6NFT/E600LC	600	400	3+N	50/60	7,8	5G1,5
FT66EM	EBE63TLR	OFT66EM	6NFT/E600LR	600	400	3+N	50/60	7,8	5G1,5
FT66EMC	EBE63TLRC	OFT66EMC	6NFT/E600LRC	600	400	3+N	50/60	7,8	5G1,5
FT66ER	EBE63TR	OFT66ER	6NFT/E600R	600	400	3+N	50/60	7,8	5G1,5
FT66ERC	EBE63TRC	OFT66ERC	6NFT/E600RC	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT610EL	EBE65TL	OFT610EL	6NFT/E1000L	1000	400	3+N	50/60	11,7	5G2,5
FT610ELC	EBE65TLC	OFT610ELC	6NFT/E1000LC	1000	400	3+N	50/60	11,7	5G2,5
FT610EM	EBE65TLR	OFT610EM	6NFT/E1000LR	1000	400	3+N	50/60	11,7	5G2,5
FT610EMC	EBE65TLRC	OFT610EMC	6NFT/E1000LRC	1000	400	3+N	50/60	11,7	5G2,5
FT610ER	EBE65TR	OFT610ER	6NFT/E1000R	1000	400	3+N	50/60	11,7	5G2,5
FT610ERC	EBE65TRC	OFT610ERC	6NFT/E1000RC	1000	400	3+N	50/60	11,7	5G2,5
FT64EL	EBE62TL	OFT64EL	6NFT/E400L	400	230	3	50/60	3,90	4G1
FT64ELC	EBE62TLC	OFT64ELC	6NFT/E400LC	400	230	3	50/60	3,90	4G1
FT64ER	EBE62TR	OFT64ER	6NFT/E400R	400	230	3	50/60	3,90	4G1
FT64ERC	EBE62TRC	OFT64ERC	6NFT/E400RC	400	230	3	50/60	3,90	4G1
FT66EL	EBE63TL	OFT66EL	6NFT/E600L	600	230	3	50/60	7,8	4G2,5
FT66ELC	EBE63TLC	OFT66ELC	6NFT/E600LC	600	230	3	50/60	7,8	4G2,5
FT66EM	EBE63TLR	OFT66EM	6NFT/E600LR	600	230	3	50/60	7,8	4G2,5
FT66EMC	EBE63TLRC	OFT66EMC	6NFT/E600LRC	600	230	3	50/60	7,8	4G2,5
FT66ER	EBE63TR	OFT66ER	6NFT/E600R	600	230	3	50/60	7,8	4G2,5
FT66ERC	EBE63TRC	OFT66ERC	6NFT/E600RC	600	230	3	50/60	7,8	4G2,5
FT610EL	EBE65TL	OFT610EL	6NFT/E1000L	1000	230	3	50/60	11,7	4G4
FT610ELC	EBE65TLC	OFT610ELC	6NFT/E1000LC	1000	230	3	50/60	11,7	4G4
FT610EM	EBE65TLR	OFT610EM	6NFT/E1000LR	1000	230	3	50/60	11,7	4G4
FT610EMC	EBE65TLRC	OFT610EMC	6NFT/E1000LRC	1000	230	3	50/60	11,7	4G4
FT610ER	EBE65TR	OFT610ER	6NFT/E1000R	1000	230	3	50/60	11,7	4G4
FT610ERC	EBE65TRC	OFT610ERC	6NFT/E1000RC	1000	230	3	50/60	11,7	4G4

1	DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA .....	24
2	PRZEPISY OGÓLNE .....	24
	UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA .....	24
	UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA .....	24
	UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA .....	24
	UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI .....	24
3	URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE I STERUJĄCE .....	25
3.1	URZĄDZENIA Z CHROMOWANĄ PŁYTĄ .....	25
3.2	ELEKTRYCZNE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA .....	25
4	UTYLIZACJA OPAKOWANIA ORAZ URZĄDZENIA .....	25
4.1	OPAKOWANIE .....	25
4.2	URZĄDZENIE .....	25
	<b>INSTRUKCJE MONTAŻU .....</b>	<b>25</b>
	UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA .....	25
5	OBOWIAZUJĄCE NORMY I PRZEPISY .....	25
6	ROZPAKOWANIE .....	25
7	USTAWIANIE .....	26
7.1	MONTAŻ URZĄDZENIA Z PODSTAWĄ .....	26
7.2	ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ W JEDNEJ LINII .....	26
8	UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH .....	26
8.1	URZĄDZENIE TYPU „A1” .....	26
8.2	URZĄDZENIE TYPU „B21” .....	26
8.3	URZĄDZENIE TYPU „B11” .....	26
9	POŁĄCZENIA .....	26
9.1	PODŁĄCZENIE GAZU DO URZĄDZENIA .....	26
9.2	POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE .....	26
9.3	POŁĄCZENIA UZIEMIENIA OCHRONNEGO I MASY .....	26
9.4	PODŁĄCZENIE WODY DO URZĄDZENIA .....	27
9.5	PODŁĄCZENIE ODPLYWU WODY OD URZĄDZENIA .....	27
10	PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU .....	27
10.1	GAZOWE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA .....	27
11	PIERWSZY ROZRUCH .....	27
	<b>INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA .....</b>	<b>27</b>
	UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA .....	27
12	UŻYTKOWANIE GAZOWEJ PATELNI PRZECHYLNIEJ .....	28
	UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA .....	28
13	UŻYTKOWANIE BLATU ELEKTRYCZNEGO DO SMAŻENIA (FRY-TOP), UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA .....	28
14	DŁUŻSZE OKRESY NIEUŻYTKOWANIA .....	29
	<b>INSTRUKCJE CZYSZCZENIA I MYCIA .....</b>	<b>29</b>
	UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI .....	29
	<b>INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI .....</b>	<b>29</b>
	UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA .....	29
15	PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU .....	29
16	PIERWSZY ROZRUCH .....	30
16.1	URZĄDZENIA GAZOWE .....	30
16.2	URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE .....	30
17	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	30
17.1	GAZOWE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA .....	30
17.2	ELEKTRYCZNE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA .....	30
18	WYMIANA PODZESPOŁÓW .....	30
	UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW .....	30
18.1	ELEKTRYCZNE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA .....	31
18.2	GAZOWE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA .....	31
19	CZYSZCZENIE WNEȚRZA .....	31
20	GŁÓWNE PODZESPOŁY .....	31
20.1	GAZOWE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA .....	31
20.2	ELEKTRYCZNE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA .....	31

## 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 zamieszczane na nalepkach pod logo producenta oraz na opakowaniu.

### 2 PRZEPISY OGÓLNE

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych 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 wskazówkami 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 wskazówkami 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, jak to określono w uwagach dotyczących jego użytkowania. Wszelkie inne zastosowania uważa się 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 wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (a także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź takie, które nie posiadają dostatecznego doświadczenia i wiedzy, o ile nie znajdują się one pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w odpowiedni sposób przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- 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 wskazówkami 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 poprzez uprawnionego technika, który oczyści wewnętrzne części urządzenia i przeprowadzi ich konserwację.
- Nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody do czyszczenia lub mycia urządzenia.
- Nie stosować żadnych środków powodujących korozję do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem.

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

#### **3.1 URZĄDZENIA Z CHROMOWANĄ PŁYTĄ**

#### **3.2 ELEKTRYCZNE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA**

##### **TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie resetowany termostat zabezpieczający, który odłącza zasilanie grzałki, gdy temperatura przekroczy maksymalną dozwoloną wartość.
- Aby przywrócić pracę urządzenia, należy nacisnąć przycisk resetowania termostatu. Tę procedurę może jedynie wykonać wykwalifikowany i upoważniony technik.

### **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);
- obejmmy (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 właściwy sposób.
- Przed złomowaniem należy sprawić, aby urządzenie nie mogło być już dalej użytkowane.

## **INSTRUKCJE MONTAŻU**

### **UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych 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 wskazówkami 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.

#### **Urządzenia w serii DROP-IN**

- Urządzenie musi być instalowane ściśle według wskazówek podanych w załączonych rysunkach.
- Urządzenia należy instalować wyłącznie w jednostkach wykonanych z metalu (a nie z drewna ani innych materiałów palnych).
- Należy zachować szczególną ostrożność, prowadząc przewód zasilający: korytka muszą być idealnie gładkie, bez ostrych narożników ani krawędzi. Przewód nie może na żadnym odcinku być poddawany działaniu temperatury powyżej 50°C ponad normalną temperaturę w pomieszczeniu.

### **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.

### **7.1 MONTAŻ URZĄDZENIA Z PODSTAWĄ**

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

### **7.2 ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ W JEDNEJ LINII**

- Urządzenia ustawić obok siebie, bok przy boku, i wyrównać blaty do tej samej wysokości.
- Urządzenie łączyć, używając do tego celu specjalnych złączek – osłon dostarczanych na życzenie.

## **8 UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH**

Wykonać układ odprowadzania oparów kuchennych w oparciu o „Typ” urządzenia. „Typ” ten jest podany na tabliczce znamionowej.

### **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” wyposażyć 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 wydajnego 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 zgodność układu zasilania gazem. 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”.

W 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 H05 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 zwarciovego doziemnego. Podłączyć przewód masy do zacisku o symbolu  $\perp$  umiejscowionego obok głównej płyty zaciskowej. Konstrukcję metalową urządzenia podłączyć do węzła wyrównania

potencjałów. Przewód podłączyć do zacisku o symbolu  na zewnętrznej części 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, gdy wartość ciśnienia wlotowego przekraczałaby maksymalny dopuszczalny poziom.

- 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 ODPIYU WODY OD URZĄDZENIA**

System odprowadzania wody musi być wykonany przy użyciu materiałów odpornych na pracę w pobliżu temperatury 100°C. Spód urządzenia nie może podlegać działaniu pary powstającej przy odprowadzaniu gorącej wody.

### **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 typu gazu, który może być użyty; w przypadku dysz numer podany w tabeli T1 jest wybity także na trzonie dyszy.

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 GAZOWE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA**

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

- Wymontować panel sterujący.
- Poluzować śruby V1.
- Wymontować dyszę-wsporczą kształtkę rozgałęźną.
- Wymontować dyszę UM i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Dokręcić 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. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### **10.1.2 WYMIANA ŚRUBY REGULACJI MINIMUM**

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

### **11 PIERWSZY ROZRUCH**

Patrz rozdział „INSTRUKCJE KONSERWACJI”.

## **INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA**

### **UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych 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 wskazówkami 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, jak to określono w uwagach dotyczących jego użytkowania. Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.
- Nie wolno dopuszczać, aby urządzenie pracowało puste przez dłuższy czas. 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 wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (a także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź takie, które nie posiadają dostatecznego doświadczenia i wiedzy, o ile nie znajdują się one pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w odpowiedni sposób przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

## 12 UŻYTKOWANIE GAZOWEJ PATELNI PRZECHYLNEJ

### UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do bezpośredniego pieczenia potraw na płycie grzejnej (steaki, hamburgery, ryby, warzywa itp.).
- Płyty grzejnej nie należy używać do ogrzewania patelni ani rondli.
- Kilka razy w ciągu dnia opróżniać tacę ociekową wypełniającą się wytopionym tłuszczem.
- Przy wyjmowaniu tacy zachowywać szczególną ostrożność. Istnieje NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia gorącym olejem.

### ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKA

Pokrętko regulacji kurka gazowego posiada następujące pozycje:

0 Wyl. (Off)

★ Zapłon pilota

1 Temperatura minimalna (ok. 100st. C)

2–6 Temperatuty pośrednie

7 Temperatura maksymalna (ok. 300 st. C)

#### Zapłon pilota

Wcisnąć i obrócić pokrętkiem 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.
- Obrócić pokrętko do żądanej temperatury pieczenia.
- Płomień pilota jest widoczny przez wziernik dostępny po wyjęciu tacy ociekowej.
- Palnik pilota można zapalić płomieniem zapalki; w celu uzyskania dostępu do niego na wyjąć tacę ociekową.

#### Wyłączenie

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

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

## 13 UŻYTKOWANIE BLATU ELEKTRYCZNEGO DO SMAŻENIA (FRY-TOP), UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do bezpośredniego pieczenia potraw na płycie grzejnej (steaki, hamburgery, ryby, warzywa itp.).
- Płyty grzejnej nie należy używać do ogrzewania patelni ani rondli.
- Zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z chromowanej płyty grzejnej. Należy czyścić powierzchnię roboczą i usuwać wszelkie resztki jedzenia natychmiast po zakończeniu smażenia. Podczas smażenia potrawy obracać i przesuwając jedynie przy użyciu specjalnego, gładkiego skrobaka w celu zachowania gładkości powierzchni płyty lub ząbkowanego skrobaka w przypadku rowkowanej powierzchni. Nie używać ostrych czy spiczastych 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.
- Kilka razy w ciągu dnia opróżniać tacę ociekową wypełniającą się wytopionym tłuszczem.
- Przy wyjmowaniu tacy zachowywać szczególną ostrożność. Istnieje NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia gorącym olejem.

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Pokrętko regulacji termostatu posiada następujące pozycje:

0 Wyt. (Off)  
50 Temperatura minimalna  
100–200 Temperatury pośrednie  
300 temperatura maksymalna

#### **Włączanie**

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

#### **Wyłączanie**

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

### **14 DŁUŻSZE OKRESY NIEUŻYTKOWANIA**

Przed dłuższym okresem nieużytkowania 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.
- Umożliwić podzespołom elektrycznym pracę przy najniższej temperaturze przez okres co najmniej 60 minut.

## **INSTRUKCJE CZYSZCZENIA I MYCIA**

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

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Przed przeprowadzeniem jakiegokolwiek czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne od 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 poprzez 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 WYKONANA Z ŻELIWA SFEROIDALNEGO**

- Powierzchnie wycierać wilgotną szmatką.
- Włączyć na kilka minut w celu szybkiego wysuszenia.
- Powierzchnie przesmarować cienką warstwą oleju spożywczego.

### **TACE OCIEKOWE**

Czyścić powierzchnię, usuwać tłuszcz, olej, resztki żywności itd.

## **INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI**

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

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych 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 wskazówkami 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.

### **15 PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU**

Patrz rozdział „Instrukcje montażu”.



## 16 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”.

### 16.1 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 zapalanie palników oraz skuteczność systemu odprowadzania oparów.

#### 16.1.1 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.

### 16.2 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.

## 17 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### 17.1 GAZOWE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA

#### Nie pali się palnik pilotujący

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek 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 gazowy;
- usterka termopary lub niedostateczne ogrzewanie;
- niewłaściwie podłączona termopara do kurka lub zaworu gazowego;
- niedostatecznie dociśnięte pokrętło 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 gazowy;
- uszkodzony palnik (zatkane otwory wylotowe gazu).

### 17.2 ELEKTRYCZNE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA

#### Urządzenie nie podgrzewa

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury;
- uszkodzone elementy grzejne;
- zadziałał termostat bezpieczeństwa.

#### Nie można regulować ogrzewania

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury.

## 18 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.

### **18.1 ELEKTRYCZNE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA**

#### **Wymiana elementu grzejnego i kontrolki**

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

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

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować żarówkę z jej gniazdka u spodu płyty grzejnej.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Wsunąć żarówkę do jej gniazdka u spodu płyty grzejnej.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

### **18.2 GAZOWE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA**

#### **Wymiana zaworu gazowego**

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

#### **Wymiana palnika głównego, palnika pilotowego, termopary, układu zapalania piezoelektrycznego i zapalarki.**

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

### **19 CZYSZCZENIE WNĘTRZA**

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

### **20 GŁÓWNE PODZESPOŁY**

#### **20.1 GAZOWE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA**

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

#### **20.2 ELEKTRYCZNE BLATY (TOPY) DO SMAŻENIA**

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