

08/2018

Mod: G9/BRI8

Production code: BBGBRVI98



Diamond
catering equipment



PATELNA PRZECHYLNA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL



GBR77
GBRI77

GBR8
GBRVI8/98

GBRVI98T
GBRVC98T

04/2018 - Ed 10 - Cod. n° 177310



GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



0. IDENTYFIKACJA DOKUMENTU

0.1 RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA

1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wstęp - Cel dokumentu - Jak czytać dokument

Przechowanie dokumentu - Odbiorcy - Program szkolenia operatorów

Przygotowania ze strony klienta - Zawartość dostawy - Przewidziane zastosowanie

Graniczne dozwolone warunki funkcjonowania i otoczenia

Próba techniczna i gwarancja

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Wstęp - Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

Wskazania odnośnie ryzyka szczątkowego

Tryb operacyjny do zapachu gazu w otoczeniu

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI - 700

Pozycja głównych komponentów

Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI - 900-980

Pozycja głównych komponentów

Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Opis sposobów zatrzymania

Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania

Zatrzymanie awaryjne/Zatrzymanie podczas pracy

Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu

Rozruch codzienny/Codziennie i długotrwałe wyłączenie

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI - 700

Uruchomienie do produkcji

Napełnianie zbiornika do gotowania/Włączanie/Wyłączanie

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI - 900-980

Uruchomienie do produkcji

Napełnianie zbiornika do gotowania/Włączanie/Wyłączanie

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Wyładunek produktu/Wyłączanie

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

Czyszczenie codzienne/Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem

Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość/Rozwiązywanie problemów

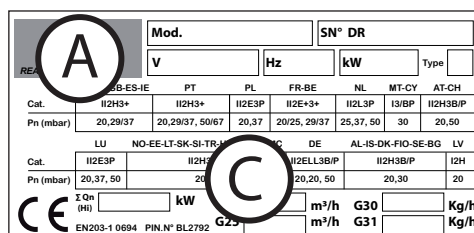
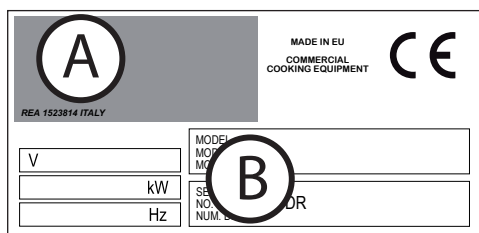
5. USUWANIE

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia/Usuwanie odpadów

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKOD:	N° 177310
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	2018 Rev. 10 - 04/2018
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENT-TYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ:	GAS - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILVERKNINGSÅR:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - Identifieringsskylt.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Tillverkarens adress.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk utrustning.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gas utrustning.



	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/ EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-1 EN 203-2-2 EN 203-2-9	EN 62233; EN 60335-1 EN 60335-2-36 + A1 + A2 + A11 EN 60335-2-42	EN 55014-1 + A1 + A2 EN55014-2 + A1+ A2 EN61000-3-2 + A1 + A2 EN61000-3-3	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

Wstęp

Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoski). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do zastosowania danego urządzenia. Operatorzy muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Szczególne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa (Obowiązek-Zakaz-Niebezpieczeństwo) znajdują się w specjalnym rozdziale omawianego tematu. Niniejszego dokumentu nie można pokazywać stronom trzecim bez pisemnej autoryzacji producenta. Tekstu nie można użyć w innych wydrukach bez pisemnej autoryzacji producenta. Zastosowanie: Figur/Obrazów/Rysunków/Schematów w dokumencie jest czysto wskazujące i może ulec zmianie. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Cel dokumentu

Wszelkie współdziałanie operatora i urządzenia w całym cyklu życiowym urządzenia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. Mamy więc nadzieję, że taka dokumentacja może ułatwić zachowanie charakterystyki urządzenia. Stosując się ściśle do wprowadzonych zaleceń, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

Jak czytać dokument

Dokument podzielony jest na rozdziały, które są tematycznym zbiorem wszystkich informacji koniecznych do stosowania urządzeń bez żadnego ryzyka. W każdym rozdziale istnieje podział na paragrafy, każdy paragraf może zawierać wypunktowanie z tytułem i podtytułem oraz opis.

Przechowanie dokumentu

Niniejszy dokument stanowi integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy go przechować i odpowiednio z niego korzystać przez cały okres życia urządzenia.

Odbiorcy

Niniejszy dokument został przygotowany do wyłącznego użycia przez operatora "Niejednorodnego" (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).

Program szkolenia operatorów

Na wyraźną prośbę użytkownika, możliwe jest przeprowadzenie kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi urządzenia, w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

Na podstawie takiej prośby, odbędą się kursy szkoleniowe w zakładzie producenta lub użytkownika dla:

- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji elektrycznej/elektronicznej (Wyspecjalizowany technik).
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji mechanicznej (Technik wyspecjalizowany).
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do prostej obsługi (Obsługujący - Użytkownik końcowy).

Przygotowania ze strony klienta

O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj odpowiedzialny jest za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- idealnie wyrównana posadzka antypoślizgowa bez nierówności;
- przygotowanie miejsca montażu i montaż samego urządzenia zgodnie z wartościami wskazanymi w układzie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych jednostek odpowiednich do wymogów instalacji (sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie instalacji elektrycznej zgodnie z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- ewentualne urządzenia zabezpieczające przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje ekwipotentjalnego uziemienia, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez obowiązujące w kraju montażu, przepisy;
- instalację uziemienia zgodną z obowiązującymi przepisami;
- przygotowanie, w razie konieczności (patrz wytyczne techniczne), instalacji do zmiękczenia wody.

Zawartość dostawy

- Urządzenie
- Pokrywa/Pokrywy
- Metalowy Kosz/Metalowe Kosze
- Siatka podtrzymująca kosz
- Rury i/lub kable do podłączenia do źródeł energii (tylko w przewidzianych przypadkach wskazanych w zleceniu pracy).

W zależności od zamówienia, zawartość dostawy może ulec zmianie.

Przewidziane zastosowanie

Oryginalne instrukcje. Urządzenie przeznaczone do profesjonalnego użytku. Zastosowanie urządzenia omawianego w niniejszej dokumentacji należy uznać za "Prawidłowe Zastosowanie", jeżeli przeznaczone do obróbki w celu gotowania lub regeneracji artykułów przeznaczonych do zastosowania spożywczego, wszelkie inne zastosowanie należy uznać za "Nieprawidłowe Zastosowanie", wskutek tego - niebezpieczne. Z urządzenia należy korzystać w przewidzianym zakresie zadeklarowanym w umowie oraz w zakresie limitów objętości zaleconych i wskazanych w odpowiednich paragrafach.

Surowo zabrania się używania patelni jako frytkownicy.

Dozwolone warunki funkcjonowania

Urządzenie zaprojektowano wyłącznie do funkcjonowania w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zaleconych limitów technicznych i zaleconej objętości. Aby uzyskać optymalne funkcjonowanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń.

Montaż urządzenia należy wykonać w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, który umożliwi normalne czynności obsługi i konserwacji zwyczajnej i nadzwyczajnej. Z tego względu należy przygotować odpowiednie miejsce w celu wykonania interwencji konserwacyjnych tak, aby nie naruszyć bezpieczeństwa operatora.

Ponadto, pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do montażu:

- maksymalna wilgotność względna: 80%;
- minimalna temperatura wody chłodzenia > + 10 °C;
- posadzka musi być antypoślizgowa a pozycja urządzenia musi być idealnie pozioma;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, jak zalecono w przepisach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi być zaopatrzone w odpływ wody szarej i musi dysponować wyłącznikami i zasuwanymi lokującymi, które w razie konieczności odłączą wszelki rodzaj zasilania przed urządzeniem;
- Ściany/powierzchnie przylegające/stykające się z urządzeniem muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od możliwych źródeł ciepła.

Próba techniczna i gwarancja

Odbiór techniczny: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty odnośnie wykonanej próby technicznej zostaną wręczone klientowi.

Gwarancja: gwarancja jest ważna przez okres 12 miesięcy od dnia wystawienia faktury oraz obejmuje części wadliwe, których wymiana i transport leżą po stronie nabywcy. Gwarancja nie obejmuje części elektrycznych, akcesoriów oraz innych przedmiotów usuwalnych.

Koszty robocizny dotyczące interwencji techników upoważnionych przez producenta w siedzibie klienta w celu usunięcia wad objętych gwarancją ponosi producent, z wyjątkiem przypadków, w których typ wady pozwala na łatwe usunięcie jej na miejscu przez klienta.

Gwarancją nieobjęte są żadne narzędzia i materiały zużywalne, ewentualnie dostarczone przez producenta razem z urządzeniami.

Gwarancja nie obejmuje czynności konserwacji bieżącej lub czynności wynikających z błędnej instalacji maszyny. Gwarancja jest ważna tylko wobec pierwotnego nabywcy.

Producent ponosi odpowiedzialność za sprzęt w jego oryginalnej konfiguracji.

Producent uchyli się od wszelkiej odpowiedzialności za nieprawidłowe zastosowanie urządzenia, za szkody spowodowane czynnościami nieuwzględnionymi w niniejszej instrukcji lub nieupoważnionymi uprzednio przez samego producenta.

Gwarancja traci ważność, gdy:

- Uszkodzenia spowodowane transportem i/lub przemieszczaniem, w razie zajścia takiego zdarzenia, o których klient musi poinformować sprzedawcę i przewoźnika faksem lub listem poleconym za potwierdzeniem odbioru i opisać zajście na kopiach dokumentów przewozowych. Technik wyspecjalizowany w montażu urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może dojść do zainstalowania.

Ponadto gwarancja traci ważność, w razie:

- Uszkodzeń spowodowanych błędnym montażem.
- Uszkodzeń spowodowanych zużyciem części z powodu nieprawidłowego zastosowania.
- Uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezaleconych lub nieoryginalnych części wymiennych.
- Uszkodzeń spowodowanych błędną konserwacją i/lub uszkodzeniami spowodowanymi brakiem konserwacji.
- Uszkodzeń spowodowanych brakiem zastosowania się do procedur zaleconych w niniejszym dokumencie.

Upoważnienie

Upoważnienie dotyczy zezwolenia na prowadzenie działalności z wykorzystaniem urządzenia.

Upoważnienie jest wydawane dla każdego, kto jest odpowiedzialny za urządzenia (producenta, nabywcy, podpisującego, dystrybutorów i / lub właściciela lokalizacji).

Wstęp

	Instrukcja zastosowania została przygotowana dla "Niejednorodnego" (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).
	Operatorzy korzystający z urządzenia muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Muszą więc pracować w odpowiedni sposób i korzystając z odpowiednich narzędzi, zgodnie z wymaganymi zasadami bezpieczeństwa.
	Informacje zawarte w niniejszym dokumencie nie uwzględniają transportu, montażu i konserwacji nadzwyczajnej, które muszą wykonać technicy wyspecjalizowani w rodzaju interwencji do zastosowania.
	Operator "Niejednorodny", odbiorca niniejszej dokumentacji może obsługiwać urządzenie dopiero, gdy wyznaczony technik zakończył montaż (transport, podłączenia elektryczne, wodne i gazowe oraz spustowe).
	Niniejszy dokument nie odnosi się do informacji o modyfikacjach lub zmianach niniejszych urządzeń. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Po dostawie, należy otworzyć opakowanie urządzenia i sprawdzić, czy żaden element wyposażenia nie uległ zniszczeniu podczas transportu. W razie szkód, należy bezzwłocznie poinformować przewoźnika o zajściu i nie instalować urządzenia. Aby poinformować o znalezionym problemie, należy zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Producent uchyla się od odpowiedzialności za szkody spowodowane podczas transportu.
	Osobom nieautoryzowanym zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju interwencji (włącznie z dziećmi, przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych). Operatorowi niejednorodnemu zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju czynności leżącej w zakresie wykwalifikowanej i upoważnionej kompetencji technicznej. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
	Przeczytać instrukcje przed wykonaniem wszelkiej czynności.
	Odłączyć wszystkie źródła zasilania (elektryczne - gazowe - wodne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy istnieje konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywy, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować. Hałas ≤ 70 dB
	Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów. Nie blokować otworów i/lub szczelin zasysania lub odprowadzania ciepła.
	Należy wdrożyć przepisy obowiązujące odnośnie usuwania odpadów specjalnych.
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: powierzchniami, blaszkami, używanym materiałem.
	Zbiorników do gotowania używać tak, aby podczas przygotowywania produktu, operator mógł je dobrze widzieć. Zbiorniki z płynami, mogą się przepełnić podczas gotowania doprowadzając do niebezpiecznej sytuacji.
	Brak higieny urządzenia prowadzi do przedwczesnego pogorszenia jego stanu; taki stan wpływa na jego funkcjonowanie i może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Surowo zabrania się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów na urządzeniu.
	Niniejszy dokument należy przechować starannie, aby był on zawsze dostępny dla wszystkich użytkowników urządzenia, którzy w razie konieczności mogą z niego skorzystać.
	Sterowanie urządzenia można uruchomić wyłącznie dłońmi. Szkody wskutek szpiczastych, zaokrąglonych lub podobnych przedmiotów doprowadzą do utraty wszelkiej gwarancji.
	Aby zmniejszyć niebezpieczeństwo wstrząsów i pożarów, nie podłączać ani odłączać jednostki mokrymi dłońmi.
	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.

Wskazanie odnośnie ryzyka szczątkowego

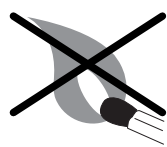
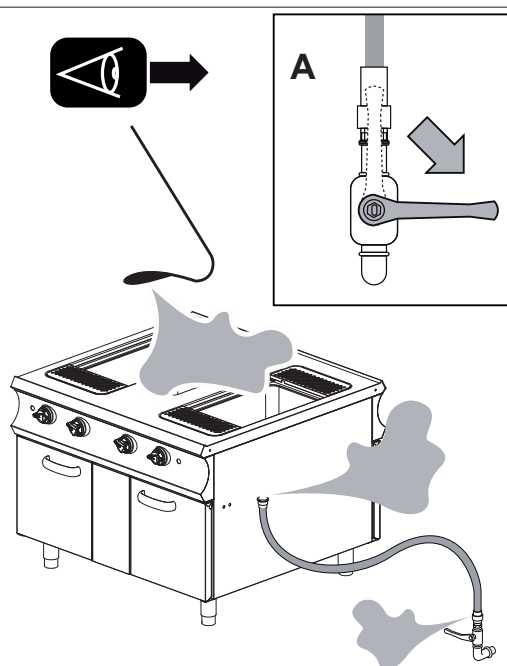
Pomimo wdrożenia zasad “dobrej praktyki produkcyjnej” i przepisów regulujących produkcję i handel produktem, pozostaje obecne “ryzyko szczątkowe”, które ze względu na sam rodzaj urządzenia nie jest możliwe do usunięcia. Takie ryzyko obejmuje:

	Ryzyko szczątkowe porażenia prądem elektrycznym: Takie ryzyko jest obecne, gdy należy interweniować na urządzeniach elektrycznych i/lub elektronicznych pod napięciem.
	Ryzyko szczątkowe oparzenia: Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z gorącymi materiałami.
	Ryzyko szczątkowe z powodu oparzenia przy wylaniu się materiału Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z pojemnikami przepelnionymi płynem i/lub z materiałem stałym, który na etapie podgrzewania zmienia formę (przechodząc ze stanu stałego w płynny) - stosowane nieprawidłowo mogą stać się przyczyną oparzeń. Przy pracy, używane zbiorniki muszą być umieszczone na łatwo widocznych płaszczyznach.
	Ryzyko szczątkowe wybuchu Takie ryzyko związane jest z: • obecnością zapachu gazu w otoczeniu; • zastosowaniem urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem; • zastosowaniem artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie nadają się do tego celu; • zastosowaniem łatwopalnych płynów (jak na przykład alkohol).
	Szczątkowe ryzyko zmiążdżenia kończyn: Ryzyko to występuje tam, gdzie jest przypadkowy kontakt pomiędzy częściami podczas pozycjonowania, transportu, magazynowania, montażu i konserwacji.
	Ryzyko szczątkowe pożaru Takie ryzyko związane jest z: • zastosowaniem patelni jako frytkownicy.

Tryb operacyjny do zapachu gazu w otoczeniu

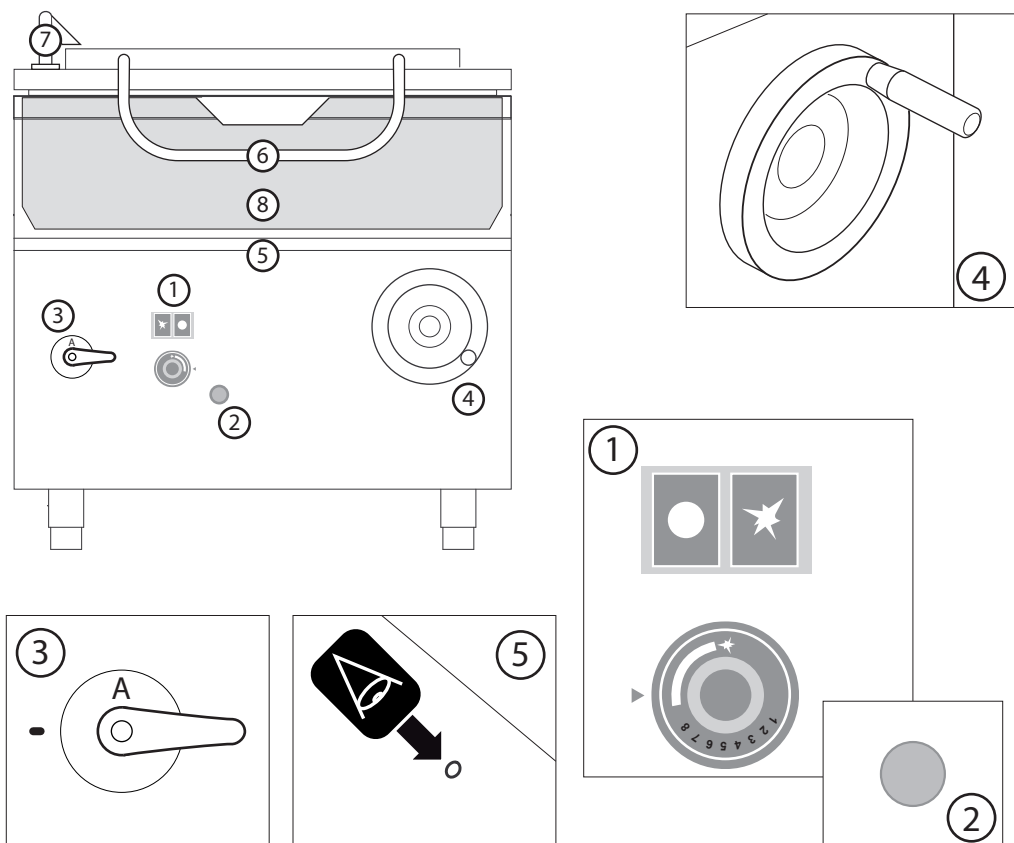
	W razie obecności gazu w otoczeniu, należy jak najszybciej wdrożyć procedury opisane poniżej.
---	--

- Natychmiast przerwać dopływ gazu (zamknąć kurek gazu szczegół A).
- Natychmiast przewietrzyć pomieszczenie.
- Nie uruchamiać żadnych urządzeń elektrycznych w otoczeniu (Szczegół B-C-D).
- Nie uruchamiać żadnych urządzeń mogących prowadzić do powstawania iskier lub płomieni (Szczegół B-C-D).
- Użyć zewnętrznego względu pomieszczenia, w którym wykryto zapach gazu, środka komunikacji, aby poinformować odpowiednie jednostki (firma elektryczna i/ lub straż pożarna).

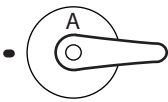
**B****C****D**

Pozycja głównych komponentów

1. Pokrętko termostatu, zawór włączania (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
2. Przycisk piezo.
3. Zasuwa wlewowa do wody do zbiornika.
4. Pokrętko do poruszania zbiornikiem do duszenia.
5. Szczelina do kontroli płomienia startowego.
6. Rączka do otwierania/zamykania pokrywy.
7. Kanał do wlewania wody do zbiornika gotowania.
8. Zbiornik do gotowania.

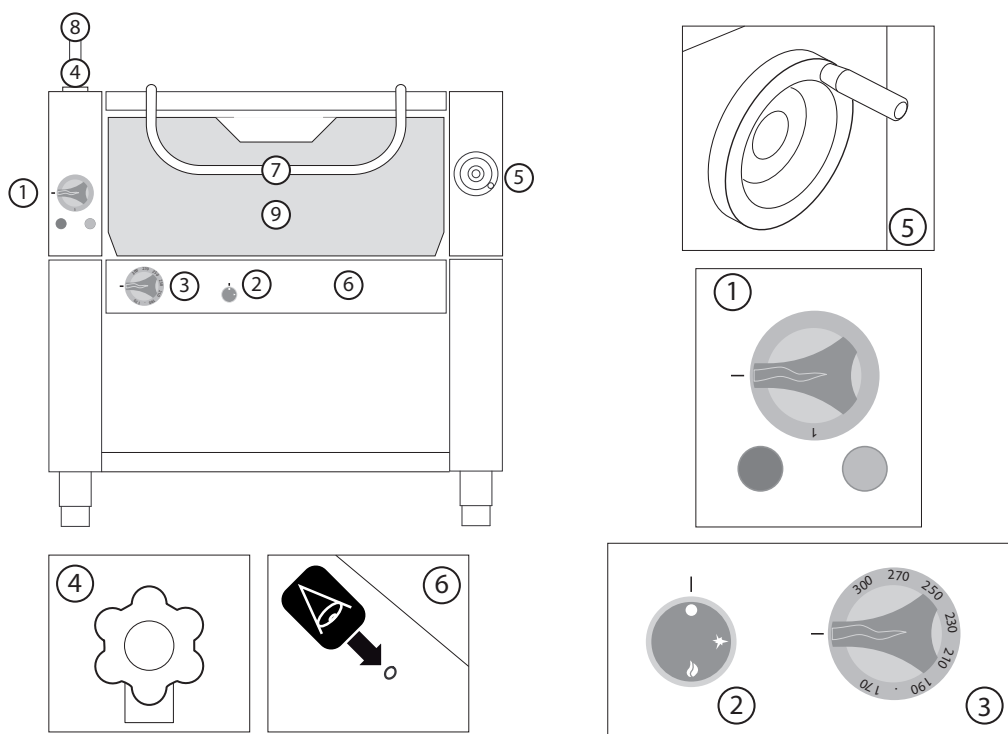


Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

	Przycisk piezoelektryczny (GAZOWY). Wykonuje jedną funkcję: 1. Wciśnięty wytwarza iskrę na płomieniu startowym.
	Pokrętko termostatu (GAZOWY). Spełnia dwie funkcje: 1. Doprowadza gaz do obwodu zapłonowego palnika. 2. Regulacja temperatury.
	Przycisk ogólnego wyłączenia (GAZOWY). Wciśnięty, zatrzymuje dopływ gazu do płomienia startowego. Przycisk dopływu gazu do płomienia startowego. Wciśnięty, doprowadza gaz do obwodu zapłonowego płomienia startowego.
	Zasuwa napełniania wodą (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Otwarcie strumienia wody w zbiorniku do duszenia. 2. Zamknięcie strumienia wody w zbiorniku do duszenia.

Pozycja głównych komponentów

1. Pokrętko włączania elektrycznego (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników)
2. Elektrozwór
3. Pokrętko termostatu
4. Kurek wlewania wody do zbiornika do gotowania
5. Pokrętko do poruszania zbiornikiem do gotowania
6. Szczelina do kontroli płomienia startowego
7. Rączka do otwierania/zamykania pokrywy
8. Kanał do wlewania wody do zbiornika gotowania
9. Zbiornik do gotowania



Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

	Pokrętko włączenia (ELEKTRYCZNE) Wykonuje jedną funkcję: 1. Uruchomienie/Zatrzymanie napięcia elektrycznego w obwodzie.
	Zawór włączania i wyłączania (GAZOWY). Spełnia dwie funkcje: 1. Włączenie Piezoelektryczne: Doprowadza gaz i wciśnięty wytwarza iskrę na płomieniu startowym. 2. Włączanie Palnika: Doprowadza gaz do obwodu podgrzewającego. 3. Pozycja Zero: Zatrzymuje dopływ gazu do płomienia startowego.
	Pokrętko termostatu (ELEKTRYCZNY). Spełnia dwie funkcje: 1. Regulacja temperatury roboczej. 2. Uruchomienie/Zatrzymanie etapu podgrzewania.
	Kurek do wlewania wody (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Otwarcie strumienia wody w zbiorniku do gotowania. 2. Zamknięcie strumienia wody w zbiorniku do gotowania.
	Podświetlany żółty wskaźnik (GAZOWY/ELEKTRYCZNY): Wskaźnik, gdy obecny, podlega zastosowaniu pokrętko termostatu. Światło wskaźnika wskazuje etap podgrzewania.
	Podświetlany zielony wskaźnik (GAZOWY/ELEKTRYCZNY): Wskaźnik podlega zastosowaniu pokrętko włączenia. Światło wskaźnika wskazuje etap funkcjonowania.

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Opis sposobów zatrzymania

	W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości w funkcjonowaniu i awaryjnego, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy koniecznie zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (Elektryczna - Wodna - Gazowa).
	Rysunek przedstawia różne pozycje, które przyjmują pokrętki podczas zatrzymania awaryjnego (A1-B1-C1-D1-E1) i zatrzymania podczas etapu pracy (A2-B2-C2-D2-E2).

Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania

Termostat bezpieczeństwa

Wyposażenie seryjne następujących modeli:

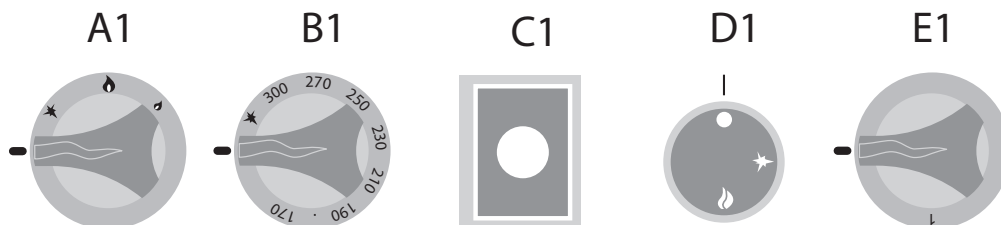
- Frytkownica (na wszystkich modelach)
- Patelnia (na wszystkich modelach)
- Garnek (na wszystkich modelach)
- Zbiornik do gotowania makaronu (tylko na modelu Elektrycznym)
- Kuchenka (na wszystkich modelach z piekarnikiem elektrycznym)
- Frytop na wszystkich modelach elektrycznych (tylko dla 900-980)
- Lawa wulkaniczna (nieobecny)
- Bemar (nieobecny)
- Płyta (tylko dla 900-980: na wszystkich modelach z piekarnikiem gazowym)

Zatrzymanie: W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, termostat bezpieczeństwa interweniuje i automatycznie zatrzymuje wytwarzanie ciepła. Cykl produkcyjny jest przerywany w oczekiwaniu na usunięcie przyczyny nieprawidłowości.

Ponowne uruchomienie: Po rozwiązaniu problemu, który doprowadził do uruchomienia termostatu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może uruchomić urządzenie za pomocą specjalnego sterowania.

Zatrzymanie awaryjne

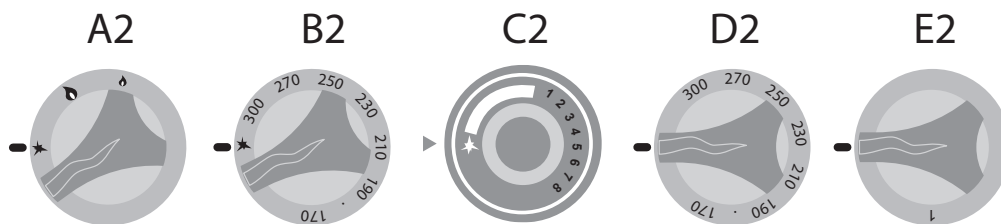
W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, w zależności od modelu przekręcić pokrętkę na pozycję "Zero" (A-B-C-D-E-1). Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników.



Zatrzymanie podczas pracy

W sytuacjach lub okolicznościach wymagających czasowego zatrzymania wytwarzania ciepła, należy:

- Urządzenie Gazowe: Przekręcić pokrętkę na pozycję piezoelektryczną (A-B-C-2), płomień startowy pozostaje, natomiast przerywa się dopływ gazu do palnika.
- Urządzenie Elektryczne: Przekręcić pokrętki "D2-E2" do pozycji "Zero", aby zatrzymać wytwarzanie ciepła. (Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).



3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

	Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie umyć, aby usunąć wszelki materiał obcy (Patrz Konserwacja Zwyczajna).
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Należy ręcznie usunąć folię ochronną z zewnętrznego pokrycia i dokładnie wyczyścić wszystkie zewnętrzne części urządzenia. Po zakończeniu czynności opisanych przy czyszczeniu zewnętrznych części, należy wykonać, co opisano w "Czyszczeniu Codziennym" (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

Rozruch codzienny

Procedura:

1. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny.
2. Sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie systemu zasysania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
5. Sprawdzić, czy wylot wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.
6. Wykonać czynności opisane w "Uruchomienie do produkcji".

	W sieci zasilania gazowego (jeżeli nigdy nie używana lub rzadko) mogą utworzyć się pęcherze powietrza, niezbędne jest przygotowanie urządzenia do wydalenia ich.
	Aby odpowietrzyć rury, wystarczy otworzyć zamknięcie sieci, przekręcić przytrzymując pokrętło urządzenia na pozycji piezoelektrycznej, dostarczyć płomień (zapałka lub inny) na płomieniu startowym i poczekać na zapalenie się.
	Po zapaleniu płomienia startowego, przekręcić na kilka sekund pokrętło do pozycji "maksymalny", aby ustabilizować płomień. Po zakończeniu, ustawić pokrętło na pozycji "Zero" i w razie konieczności, zamknąć zasuwę sieci.

Codziennie i długotrwałe wyłączenie

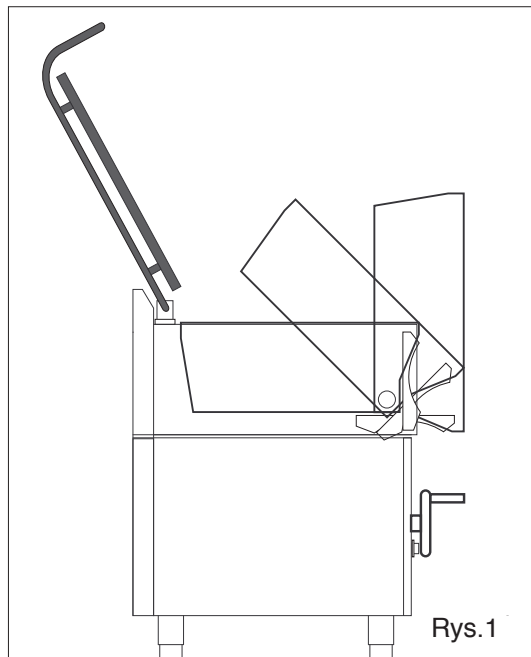
Procedura:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli obecne) są na pozycji "Zamknięty".
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

	W razie długotrwałego wyłączenia, należy zabezpieczyć części najbardziej narażone na utlenianie, jak opisano w specjalnym rozdziale (Patrz Konserwacja Zwyczajna).
---	--

Uruchomienie do produkcji

	Surowo zabrania się używania patelni jako frytkownicy.
	Przed przystąpieniem do czynności, patrz "Rozruch codzienny".
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: blatem do gotowania - wnęką do pieczenia - zbiornikami lub przygotowywanym materiałem.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.
	Przy pierwszym włączeniu poczekać, aż możliwe powietrze zgromadzone wewnątrz obwodu gazu zostanie w pełni odprowadzone z kanału.

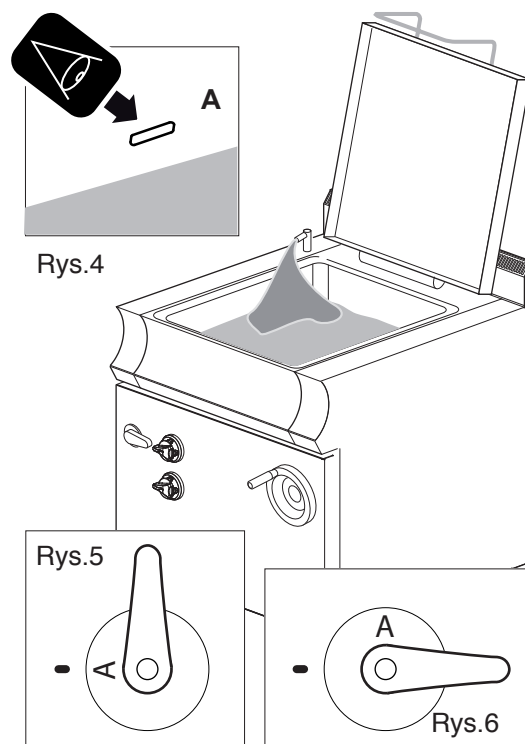
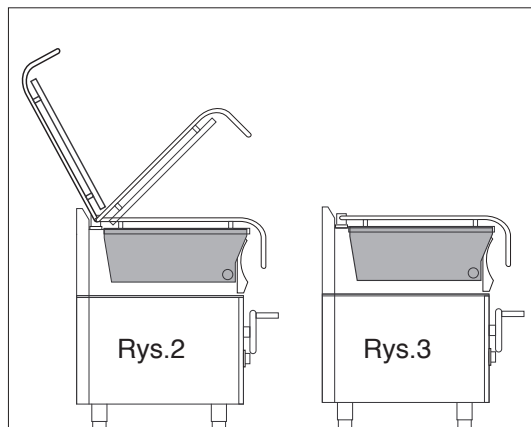


Napełnianie zbiornika do duszenia

Sprawdzić, czy zbiornika znajduje się na pozycji poziomej (Rys.2-3).

Podnieść pokrywę patelni (Rys. 2).

	Zbiornikiem do duszenia można poruszać po podniesieniu pokrywki (Otwarty) Rys.1.
	Przy napełnianiu zbiornika do duszenia, należy zastosować się do maksymalnego poziomu napełnienia wskazanego znacznikiem w zbiorniku (Fig. 4 A).
	Wodę do zbiornika można wlać korzystając z zasuwy do wlewania wody: • otworzyć, wyregulować żądaną ilość wody i ponownie zamknąć.
	Aby prawidłowo napełnić zbiornik wodą, należy: - podnieść pokrywę zbiornika do duszenia, - kanał spustowy wody przekręcić w kierunku zbiornika, - otworzyć zasuwę wlewania wody (Rys. 5 A), - napełnić zbiornik zgodnie z potrzebą, - zamknąć zasuwę (Rys. 6 A), - kanał spustowy do wody umieścić tak, aby nie przeszkadzał przesuwania pokrywki zamykającej. W razie konieczności obniżyć pokrywę zbiornika.
	Ze zbiornikiem do gotowania nie można używać grubej soli kuchennej, która osiadając na dnie nie mogłaby w pełni się rozpuścić.
	Patelnię można włączyć dopiero po napełnieniu zbiornika materiałem do ugotowania. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (z pustym zbiornikiem do duszenia).



Produkt do przygotowania włożyć do zbiornika do duszenia.

Po włożeniu, obniżyć pokrywę (Rys. 3) i włączyć urządzenie.

Włączanie/Wyłączanie



Przy pierwszym włączeniu poczekać, aż możliwe powietrze zgromadzone wewnątrz obwodu gazu zostanie w pełni odprowadzone z kanału.

Po pomyślnym zakończeniu czynności opisanych na poprzedniej stronie, aby rozpocząć procedurę smażenia, należy: Wcisnąć i przytrzymać przycisk przez około 20" przycisk (Rys. 7A), jednocześnie, kilka razy wcisnąć przycisk piezoelektryczny (Rys. 8), aż do zapalenia płomienia startowego.

Po około 20" należy wzrokowo sprawdzić zachowanie płomienia startowego (Rys. 9), po pomyślnie zakończonej czynności zwolnić przycisk.

Płomień startowy widać przez otwór w panelu sterowniczym.



Jeżeli po 20" płomień startowy zgaśnie, powtórzyć operację. Jeżeli płomień startowy nie pozostanie zapalony, skontaktować się z serwisem technicznym.

Po zapaleniu się płomienia startowego, przekręcić pokrętkę termostatu do pozycji włączenia (Rys. 7B), następnie wyregulować temperaturę (Rys. 7C) korzystając z 8 pozycji termostatu; patrz poniższy schemat.

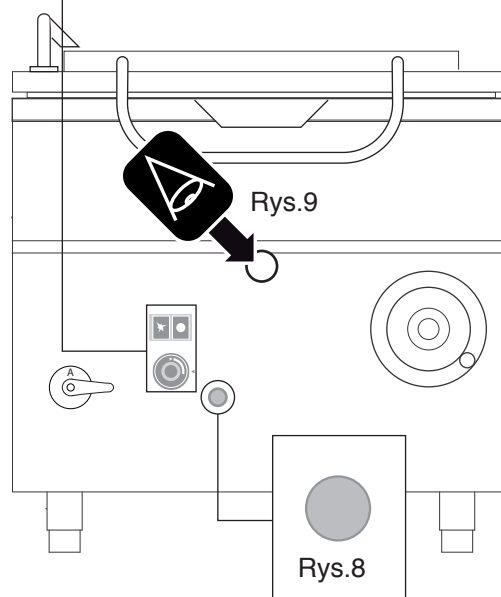
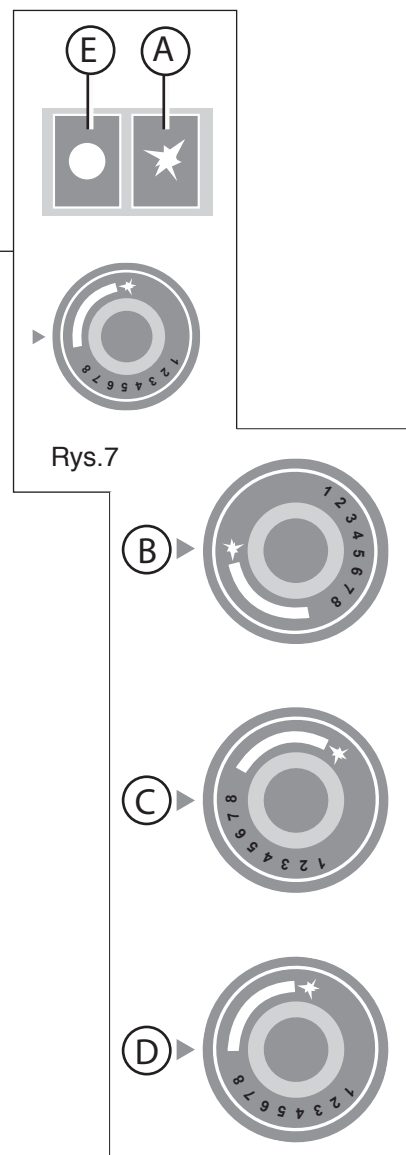
POZYCJA POKRĘTKA	TEMPERATURA
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

Przekręcić pokrętkę termostatu na pozycję "Zero" (Rys. 7D), aby zgasić palnik.



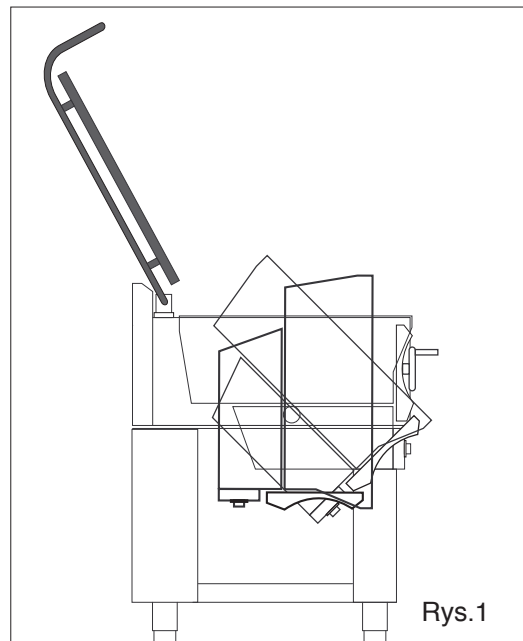
Po zakończeniu przygotowywania pożywienia, aby przyspieszyć nowy cykl produkcji, można zgasić palnik zachowując płomień startowy.

Wcisnąć "0" (Rys. 7E), aby zablokować dopływ gazu do płomienia startowego i całkiem zatrzymać urządzenie.



Uruchomienie do produkcji

	Surowo zabrania się używania patelni jako frytkownicy.
	Przed przystąpieniem do czynności, patrz "Rozruch codzienny".
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: blatem do gotowania - wnęką do pieczenia - zbiornikami lub przygotowywanym materiałem.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.
	Przy pierwszym włączeniu poczekać, aż możliwe powietrze zgromadzone wewnątrz obwodu gazu zostanie w pełni odprowadzone z kanału.

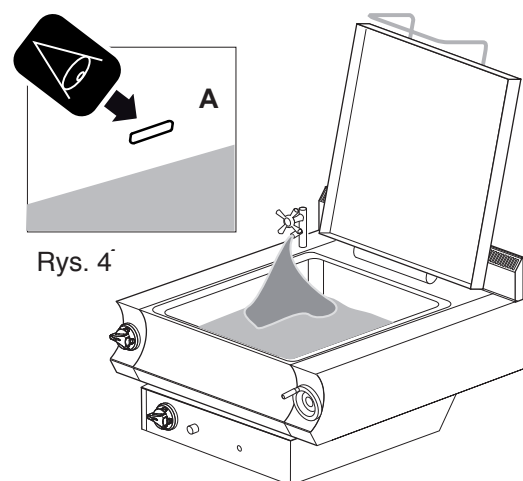
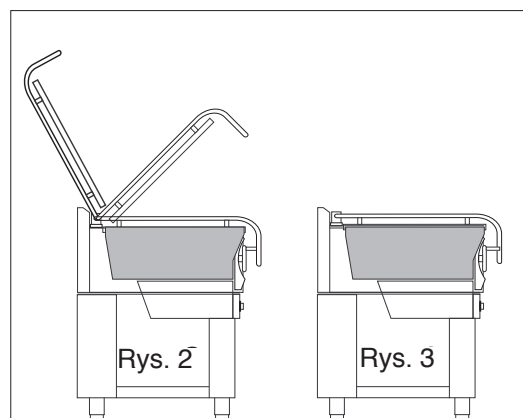


Napełnianie zbiornika do duszenia

Sprawdzić, czy zbiornika znajduje się na pozycji poziomej (Rys.2-3).

Podnieść pokrywę patelni (Rys. 2).

	Zbiornikiem do duszenia można poruszać po podniesieniu pokrywki (Otwarty) Rys.1.
	Przy napełnianiu zbiornika do duszenia, należy zastosować się do maksymalnego poziomu napełnienia wskazanego znacznikiem w zbiorniku (Fig. 4 A).
	Wodę do zbiornika można wlać korzystając z zasuwy do wlewania wody: • otworzyć, wyregulować żądaną ilość wody i ponownie zamknąć.
	Aby prawidłowo napełnić zbiornik wodą, należy: - podnieść pokrywę zbiornika do duszenia, - kanał spustowy wody przekręcić w kierunku zbiornika, - otworzyć zasuwę wlewania wody (Rys. 5 A), - napełnić zbiornik zgodnie z potrzebą, - zamknąć zasuwę (Rys. 6 A), - kanał spustowy do wody umieścić tak, aby nie przeszkadzał przesuwaniu pokrywki zamykającej. W razie konieczności obniżyć pokrywę zbiornika.
	Ze zbiornikiem do gotowania nie można używać grubej soli kuchennej, która osiadając na dnie nie mogłaby w pełni się rozpuścić.
	Patelnię można włączyć dopiero po napełnieniu zbiornika materiałem do ugotowania. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (z pustym zbiornikiem do duszenia).



Rys. 5

Rys. 6

Produkt do przygotowania włożyć do zbiornika do duszenia.

Po włożeniu, obniżyć pokrywę (Rys. 3) i włączyć urządzenie.

Włączanie/Wyłączanie



Przy pierwszym włączeniu poczekać, aż możliwe powietrze zgromadzone wewnątrz obwodu gazu zostanie w pełni odprowadzone z kanału.

Po pomyślnym zakończeniu czynności opisanych na poprzedniej stronie, aby rozpocząć procedurę smażenia, należy:

Przekręcić pokrętko (Rys. 7 A) na pozycję "1". Światło zielonego wskaźnika (Rys. 7 B) potwierdza etap funkcjonowania elektrycznego.

Przekręcić pokrętko wciskając je jednocześnie, do pozycji piezoelektrycznej (Rys. 8 E), aż do zapalenia płomienia startowego.

Po około 20 sekundach należy wzrokowo sprawdzić zachowanie płomienia startowego (Rys. 9), po pomyślnie zakończonej czynności zwolnić przycisk.

Płomień startowy widać przez otwór w panelu sterowniczym.

Następnie przekręcić go do pozycji włączania palnika (Rys. 8 F). Wzrokowo sprawdzić utrzymywanie się płomienia startowego (Rys. 9).



Jeżeli po 20 sekundach płomień startowy zgaśnie, powtórzyć operację. Jeżeli płomień startowy nie pozostanie zapalony, skontaktować się z serwisem technicznym.

Po zakończeniu procedury zapalania płomienia startowego, przekręcić pokrętko termostatu na żądaną pozycję (Rys. 8 D), aby ustawić temperaturę pracy.

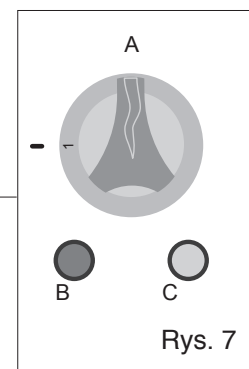
Światło żółtego wskaźnika wskazuje etap podgrzewania w toku (Rys. 7C).

Przekręcić pokrętko termostatu na pozycję "Zero" (Rys. 8D), aby wyłączyć palnik.

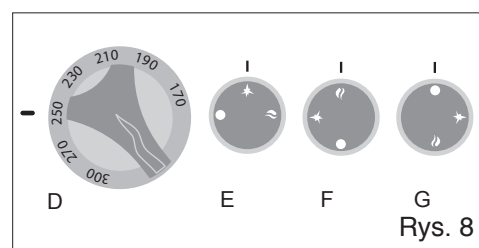


Po zakończeniu przygotowywania pożywienia, aby przyspieszyć nowy cykl produkcji, można wyłączyć palnik zachowując płomień startowy.

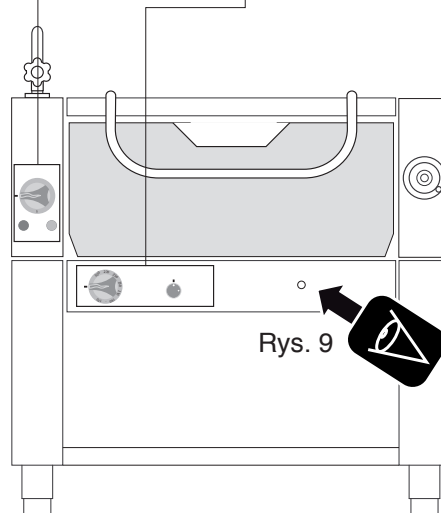
Przekręcić zawór na pozycję "0" (Rys. 8 G) i pokrętko (Rys. 7 A) na pozycję "0", aby całkowicie wyłączyć urządzenie.



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Wyładowanie produktu

	Zbiornikiem do duszenia można poruszyć dopiero po ustawieniu odpowiedniego pojemnika (odpowiedni pod kątem materiału i pojemności) pod wpływem produktu.
	Podczas wylewania produktu, napełnić pojemnik zbiorczy do połowy pojemności, aby móc go łatwo przemieszczać.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.

Po zakończeniu duszenia, ustawić i zablokować pojemnika (odpowiedni pod kątem materiału i pojemności) pod zbiornikiem do duszenia (Rys. 10 A-B).

Procedura wyładowania produktu ze zbiornika do duszenia:

- Pokrywę zbiornika do duszenia podnieść do końca (Rys.11).
- pojemnik odpowiedni do przyjęcia produktu (Rys. 10A-B) nie może przeszkadzać obrotom pokrętki (Rys.12).
- Stając na boku urządzenia, rozpocząć obracanie pokrętką (Rys.12), zbiornik do duszenia przemieszczając się, umożliwi produktowi wypłynięcie w kierunku pojemnika.
- Pokrętką można zwiększyć lub zmniejszyć stopień pochylenia zbiornika i stąd - prędkość wylewania.
- Wzrokowo sprawdzić napełnienie pojemnika.

	Materiał w pojemniku podczas przemieszczania nie może się przelewać.
---	--

- Po opróżnieniu zbiornika, obrabiany produkt należy umieścić w miejscu uprzednio przygotowanym do przechowania go.
- Powtórzyć w razie konieczności opisane powyżej czynności, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika.
- Po wyjęciu produktu, ponownie załadować (patrz "Napełnianie zbiornika do duszenia").

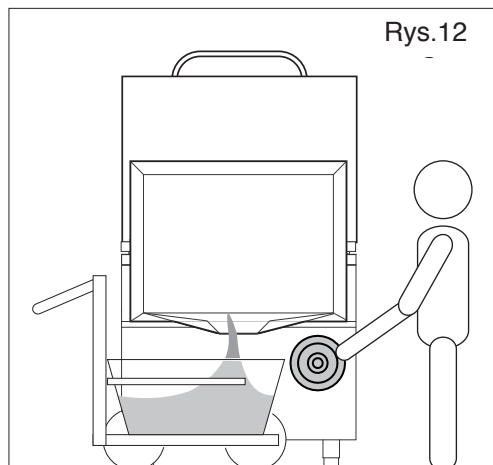
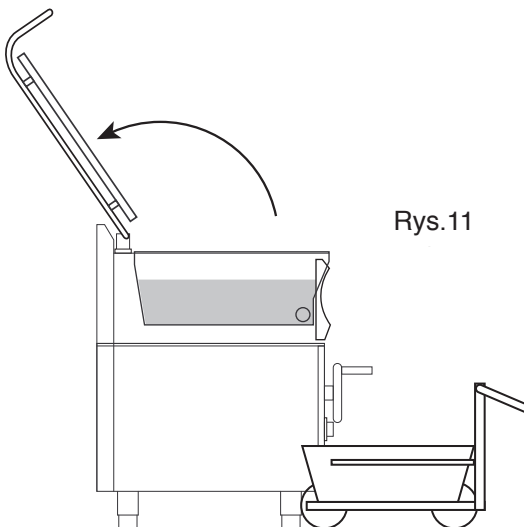
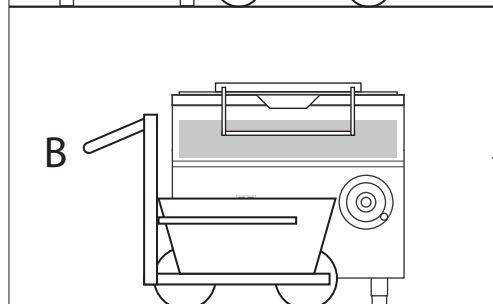
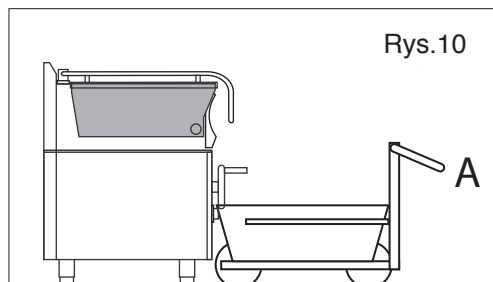
Wyłączanie

Po zakończeniu cyklu pracy, przekręcić pokrętki na urządzeniu do pozycji "Zero".

	Po każdym zakończonym cyklu pracy, podświetlane wskaźniki muszą być zgaszone.
	Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelkie osady i/lub pozostałości spożywcze, jak w rozdziale: "Instrukcje odnośnie czyszczenia".

Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny; patrz "Instrukcje odnośnie czyszczenia".

Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).



4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Jeżeli urządzenie podłączone jest do komina, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z przepisami w danym zakresie, obowiązującymi w kraju (odnośnie danych informacji, należy skontaktować się z własnym instalatorem).
	Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, przynajmniej raz w roku należy poddać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny.
	Osobom nieautoryzowanym zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju interwencji (włącznie z dziećmi, przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych). Zakaz wykonywania wszelkich interwencji bez uprzedniego przeczytania całej dokumentacji.
 	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.
 	Zasilanie elektryczne przed urządzeniem należy wyłączyć za każdym razem podczas konieczności bezpiecznej pracy, aby wykonać czynności lub interwencje związane z czyszczeniem i konserwacją.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywy, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować.
	Urządzenie używane jest do przygotowywania artykułów spożywczych; zarówno urządzenie jak i jego otoczenie muszą być zawsze czyste. Brak zachowania optymalnych warunków higienicznych może stać się przyczyną przedwczesnego pogorszenia stanu urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Pozostałości brudu przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego używania urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze.
	Chemiczny efekt soli i/lub octu czy innych kwaśnych substancji, wraz z upływem czasu mogą doprowadzić wewnątrz zbiornika do gotowania do zjawisk korozji. Po zakończeniu cyklu z takimi substancjami, urządzenie należy dokładnie umyć detergentem, obficie opłukać wodą i uważnie osuszyć.
	Należy uważać na powierzchnie ze stali inox, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać kontaktu z produktami korodującymi; nie należy używać materiału ściernego czy ostrych narzędzi.
	Detergent do czyszczenia zbiornika do gotowania musi mieć określone cechy chemiczne: pH większe niż 12, bez chlorków/amoniaku, o lepkości i gęstości podobnej do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (używać detergentów w handlu zalecanych do czyszczenia stali, szkła, emalii).
	Należy uważnie przeczytać zalecenia na etykiecie używanych produktów, stosować sprzęt ochronny odpowiedni do czynności do wykonania (patrz środki ochronne na etykiecie opakowania).
	Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Powierzchnie należy przepłukać pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym miękkim materiałem.
	W razie długotrwałego użycia, poza odłączeniem wszystkich linii zasilających, należy dokładnie oczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.
	Przed wykonaniem wszelkiej czynności czyszczenia opisanej poniżej, operator musi przeczytać cały dokument.
   	Należy wdrożyć wytyczne z przepisów odnośnie usuwania odpadów.
	Zaczekaj, aż temperatura urządzenia i wszystkich jego części ostygnie, aby operator nie został spalony

	Przed wykonaniem poniższych czynności, patrz: Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia, opisane na poprzedniej stronie.
	Czyszczenie codzienne Wyjąć wszystkie przedmioty ze zbiornika do gotowania. Rozpylić detergent na całej powierzchni (zbiornik do gotowania, pokrywa i wszystkie powierzchnie) i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie. Po zakończeniu czynności, przepłukać obficie wodą pitną (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich). Odprowadzić wodę korzystając z systemu poruszania zbiornikiem do duszenia. Zbiornikiem do duszenia można poruszyć dopiero po ustawieniu odpowiedniego pojemnika (odpowiedni pod kątem materiału i pojemności) pod zasuwą wylewową. Napełnić pojemnik do połowy, aby móc go łatwo przemieszczać. Opróżnić pojemnik zgodnie z procedurami likwidacji, obowiązującymi w kraju używania i ponownie umieścić pojemnik na miejscu. Powtórzyć opisane powyżej czynności, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika. Po pomyślnym zakończeniu napełniania wodą, osuszyć uważnie wnękę do pieczenia miękką szmatką. Aby usunąć wilgoć, po zakończeniu zwyczajnych czynności czyszczenia, włączyć urządzenie i doprowadzić do jego funkcjonowania przez około 2/3' przed wyłączeniem go (patrz procedura część 3 Instrukcje obsługi: Włączanie/Wyłączanie). Powtórzyć opisane powyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.
	Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem W razie długotrwałego wyłączenia, należy wykonać wszystkie procedury opisane w codziennym czyszczeniu. Po zakończeniu czynności, zabezpieczyć najbardziej narażone na zjawiska utleniania części, jak podano poniżej. Więc: • Do czyszczenia, używać letniej, lekko namydłonej wody. • Części opłukać dokładnie, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich. • Uważnie opłukać wszystkie powierzchnie korzystając miękkiego materiału. • Miękką szmatką nasączoną olejem wazelinowym przesunąć po wszystkich powierzchniach ze stali inox, aby utworzyć ochronną warstwę na powierzchni. W przypadku urządzeń z gumowymi drzwiami i uszczelkami, drzwi należy pozostawić lekko otwarte, aby ułatwić wietrzenie i rozprowadzić talk ochronny na wszystkich powierzchniach gumowych uszczeltek. Co pewien czas, wietrzyć urządzenia i pomieszczenia.

Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość

	Operator "Niejednorodny" Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi zabezpieczeniami, w stanie wykonać proste zadania.
	Operator "Jednorodny" Operator ekspert, upoważniony do przemieszczania, transportu, zainstalowania, konserwacji, naprawy i demontażu urządzenia.

	CZYNNOŚCI DO WYKONANIA	CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYNNOŚCI
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie urządzenia	Codziennie
	Czyszczenie części w kontakcie z artykułami spożywczymi	Codziennie
	Czyszczenie komina	Raz w roku
	Kontrola termostatu	Raz w roku
	Kontrola microswitch	Raz w roku
	Kontrola zaworu bezpieczeństwa	Raz na semestr
	Smarowanie kurków gazu	W razie konieczności

	Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, dokona pierwszych oględzin i jeśli posiada na to uprawnienia, usunie przyczyny nieprawidłowości i przywróci prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.
	Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu należy wyłączyć urządzenie, odłączyć go od sieci elektrycznej i zamknąć wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z serwisem technicznym.
	Konserwator techniczny interweniuje, gdy operator nie był w stanie znaleźć przyczyny lub gdy przywrócenie prawidłowego funkcjonowania urządzenia dotyczy wykonania czynności, do których operator nie jest uprawniony.

Rozwiązywanie problemów



Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy za pomocą niniejszej tabeli.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	INTERWENCJA
Nie można włączyć urządzenia.	- Główny wyłącznik jest niewłączony. - Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny.	- Włączyć główny wyłącznik. - Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.
Woda nie wylewa się ze zbiornika do gotowania.	Wylot jest zatkany.	- Wyczyścić filtr wylotu. - Wyczyścić wylot z pozostałości.
Wewnętrzne ścianki zbiornika pokryte są osadem wapiennym.	Woda jest zbyt twarda, substancja zmiękczająca zużyła się.	- Podłączyć urządzenie do urządzenia zmiękczającego. - Przywrócić stan urządzenia zmiękczającego. - Wnękę do pieczenia pozbawić osadu wapiennego.
We wnęce do pieczenia/gotowania znajdują się plamy.	- Jakość wody. - Zły detergent. - Niewystarczające płukanie.	- Przefiltrować wodę (patrz urządzenie zmiękczające). - Używać wskazanego detergentu. - Powtórzyć płukanie.
Urządzenie gazowe nie włącza się.	- Zamknięty kurek gazu. - Powietrze w rurach.	- Otworzyć kurek gazu. - Powtórzyć czynności włączania.
Podświetlane wskaźniki są zgaszone.	- Główny wyłącznik jest niewłączony. - Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny.	- Włączyć główny wyłącznik. - Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć sprzęt, odłączyć go od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.



5. USUWANIE

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia



OBOWIĄZUJE LIKWIDACJA MATERIAŁÓW Z ZASTOSOWANIEM PROCEDURY PRAWNEJ OBOWIĄZUJĄCEJ W KRAJU LIKWIDACJI URZĄDZENIA.

Zgodnie z Dyrektywą (patrz n. 0,1 pkt), dotyczącą ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również usuwania odpadów. Symbol przekreślonego kosza na śmieci znajdujący się na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu jego życia użytkowego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci.

Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał się go pozbyć, musi skontaktować się z producentem i zastosować się do przyjętego przez niego systemu, aby umożliwić oddzielną zbiórkę urządzenia po jego zużyciu. Odpowiednie selektywna zbiórka przed następującym po tym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych niebezpiecznych wpływów na środowisko oraz zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza prowadzi do wdrożenia sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.



Wycofanie z użytku i demontaż urządzenia musi być wykonane przez wyspecjalizowany personel.

Usuwanie odpadów



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać wyrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywny zbiór w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.

Bezprawna likwidacja odpadów karana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi na obszarze zajścia danego wykroczenia.