

02/2015

Mod: G99/M150I2-N

Production code: BG150I8 (G150I8)

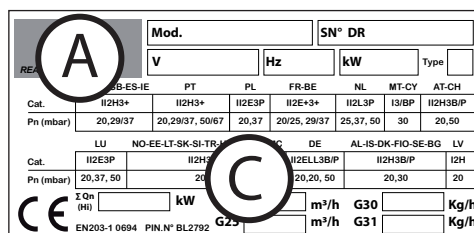
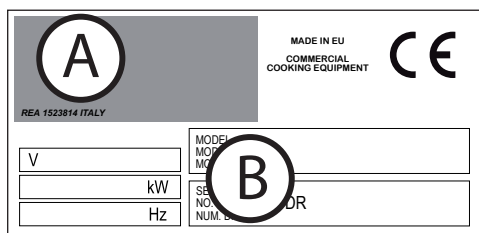


Diamond
catering equipment

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKOD:	N° 177305
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	2015 - Rev. 5 - 02/2015
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
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILLVERKNINGSÅR:	2015
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ 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.



	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива по газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungs-richtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/ЕС по низковольтному оборудованию Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Directiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости EMC direktivet 2004/108/EC	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 eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GAZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELECTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2 EN 203-3	EN 62233:2008; EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11 :2012	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)



GARNEK

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI



G1008/98/9
G1508/98/9
G50I77/G100I8/98/9
G150I8/98/9

02/2015 - Ed 5 - Cod. n° 177305

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 sterowniczych i kontrolnych
Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI - 900-980

Pozycja głównych komponentów sterowniczych i kontrolnych
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
Codzienne i długotrwałe wyłączenie
Uruchomienie do produkcji
Załadowanie Wody Szczeliny Powietrznej
Załadowanie Garnka
Włączanie/Wyłączanie, Kontrola Funkcjonowania, Wyładowanie Produktu - 700
Włączanie/Wyłączanie, Kontrola Funkcjonowania, Wyładowanie Produktu - 900-980
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

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 żywotnym 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

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. Kategorycznie zabrania się używać 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 przy urządzeniu muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od możliwych źródeł ciepła.

Próba techniczna i gwarancja

Próba techniczna: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty odnośnie wykonanej próbie technicznej zostaną wręczone klientowi. Gwarancja: urządzenie objęte jest gwarancją na okres 12 miesięcy, zgodnie z wytycznymi w umowie sprzedaży. Jeżeli w okresie ważności, dojdzie do wadliwego funkcjonowania lub uszkodzenia części urządzenia w przypadkach objętych gwarancją, po odpowiednich kontrolach przeprowadzi się naprawę lub dokona się wymiany wadliwych części.

Wadliwe części na gwarancji zostaną naprawione lub wymienione bezpłatnie. Klient ponosi koszty transportu i/ lub wysyłki, jak również koszty podróży w obie strony dotyczące interwencji techników producenta w siedzibie klienta.

Koszty robocizny dotyczące interwencji techników producenta w siedzibie klienta, usunięcia wad na gwarancji 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.

Producent ponosi odpowiedzialność za urządzenie w jego oryginalnej konfiguracji.

Producent uchyla 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 uchyła 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.
	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 dyrektywę, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować.
	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.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

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).
	Ryzyko szczątkowe pożaru Takie ryzyko związane jest z: • zastosowaniem garnka jako frytkownicy.

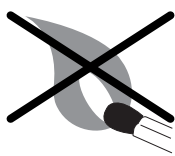
Tryb operacyjny do zapachu gazu w otoczeniu

	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 względem pomieszczenia, w którym wykryto zapach gazu, środka komunikacji, aby poinformować odpowiednie jednostki (firma elektryczna i/lub straż pożarna).



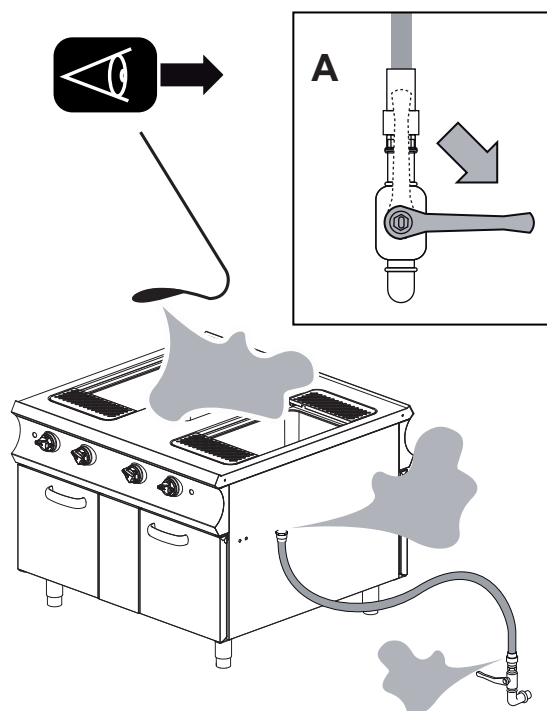
B



C



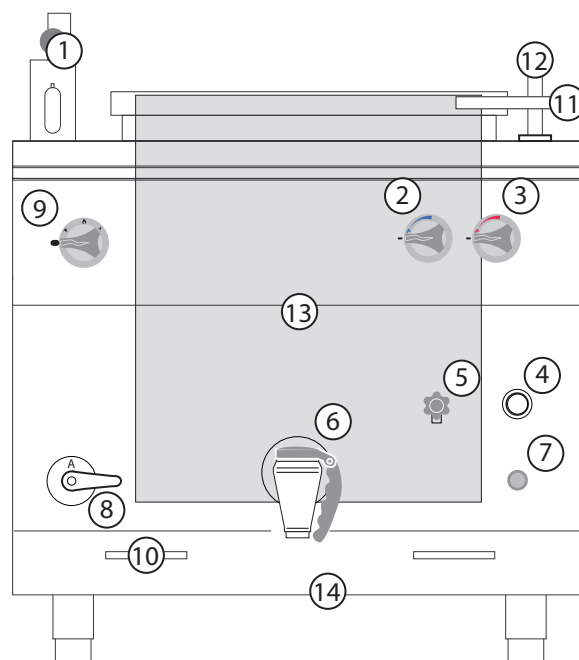
D



Pozycja głównych komponentów

Rozmieszczenie rysunków jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

1. Zawór bezpieczeństwa ciśnienia szczeliny powietrznej.
2. Kurek do zimnej wody, do wlewania wody do zbiornika gotowania.
3. Kurek do ciepłej wody, do wlewania wody do zbiornika gotowania.
4. Termostat kontrolny temperatury wody szczeliny.
5. Kurek doprowadzenia do poziomu i kontroli wody szczeliny powietrznej.
6. Zasuwa wylewowa do pożywienia ze zbiornika do gotowania.
7. Zawór włączania (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
8. Zasuwa wlewowa do wody szczeliny powietrznej.
9. Pokrętko termostatu (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
10. Kontrola płomienia startowego (wewnątrz urządzenia).
11. Rączka do otwierania/zamykania pokrywy.
12. Kanał do wlewania wody do zbiornika gotowania.
13. Zbiornik do gotowania.
14. Zatyczka wylewowa wody ze szczeliny powietrznej (wewnątrz urządzenia).



Tryb i funkcja pokręteł, zasuw, przycisków i podświetlanych wskaźników

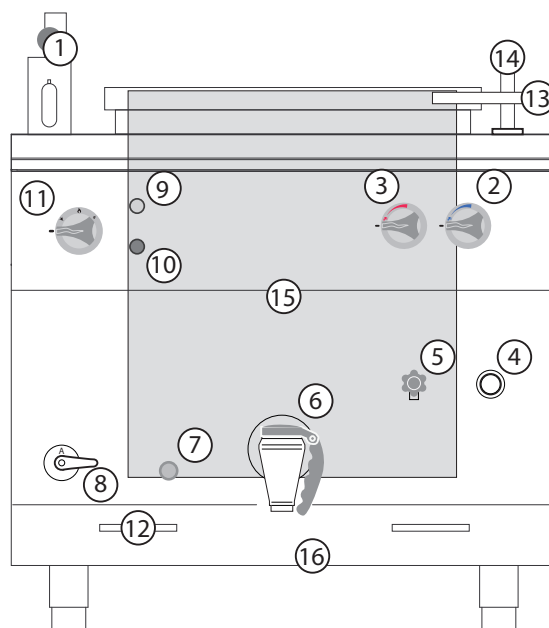
Rozmieszczenie przycisków na rysunkach jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

	Pokrętko regulacji płomienia (GAZOWY). Spełnia dwie funkcje: 1. Zapalenie płomienia startowego i palnika. 2. Regulacja płomienia (minimalny - maksymalny). 3. Wyłączenie urządzenia.
	Przycisk piezoelektryczny (GAZOWY). Wykonuje jedną funkcję: 1. Wciśnięty wytwarza iskrę na płomieniu startowym.
	Pokrętko napelnienia wodą ciepłą i zimną (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Otwarcie strumienia powietrza. 2. Zamknięcie strumienia powietrza.
	Zasuwa napelniania wodą (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Otwarcie strumienia do wyrównania wody w szczelinie powietrznej. 2. Zamknięcie strumienia wody w szczelinie powietrznej.
	Kurek poziomu wody szczeliny (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Kurek do sterowania i regulacji poziomu wody w szczelinie.

Pozycja głównych komponentów

Rozmieszczenie rysunków jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

1. Zawór bezpieczeństwa ciśnienia szczeliny powietrznej.
2. Kurek do zimnej wody, do wlewania wody do zbiornika gotowania.
3. Kurek do ciepłej wody, do wlewania wody do zbiornika gotowania.
4. Termostat kontrolny temperatury wody szczeliny.
5. Pokrętko doprowadzenia do poziomu u i wylanie wody ze szczeliny powietrznej.
6. Zasuwa wylewowa do pożywienia ze zbiornika do gotowania.
7. Zawór włączania (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
8. Zasuwa wlewowa do wody szczeliny powietrznej.
9. Podświetlany żółty wskaźnik (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
10. Podświetlany zielony wskaźnik (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
11. Pokrętko termostatu (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
12. Kontrola płomienia startowego (wewnątrz urządzenia).
13. Rączka do otwierania/zamykania pokrywy.
14. Kanał do wlewania wody do zbiornika gotowania.
15. Zbiornik do gotowania.
16. Zatyczka wylewowa wody ze szczeliny powietrznej (wewnątrz urządzenia).



Tryb i funkcja pokręteł, zasuw, przycisków i podświetlanych wskaźników

Rozmieszczenie przycisków na rysunkach jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

	Pokrętło regulacji płomienia (GAZOWY). Spełnia dwie funkcje: 1. Zapalenie płomienia startowego i palnika. 2. Regulacja płomienia (minimalny - maksymalny). 3. Wyłączenie urządzenia.
	Pokrętło kontrolne temperatury wody szczeliny (GAZ). Spełnia dwie funkcje: 1. Regulacja temperatury wody w szczelinie. 2. Zatrzymanie podgrzewania wody w szczelinie.
	Przycisk piezoelektryczny (GAZOWY). Wykonuje jedną funkcję: 1. Wciśnięty wytwarza iskrę na płomieniu startowym.
	Zawór włączania i wyłączania (GAZOWY). Spełnia dwie funkcje: 1. Włączenie Piezoelektryczne: Doprowadza gaz i wciśnięty wytwarza iskrę na płomieniu startowym. 2. Włączenie Palnika: Doprowadza gaz do obwodu podgrzewającego. 3. Pozycja Zero: Zatrzymuje dopływ gazu do płomienia startowego.
	Pokrętki napelniania wodą ciepłą i zimną (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Otwarcie strumienia powietrza. 2. Zamknięcie strumienia powietrza.
	Zasuwa napelniania wodą (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Otwarcie strumienia do wyrównania wody w szczelinie powietrznej. 2. Zamknięcie strumienia wody w szczelinie powietrznej.
	Pokrętło do wypływu wody (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Pokrętło do regulacji poziomu i wypływu wody ze szczeliny.
1. 2.	Podświetlany wskaźnik: 1. Światło wskaźnika wskazuje etap podgrzewania. - 2. 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 pokręta 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:

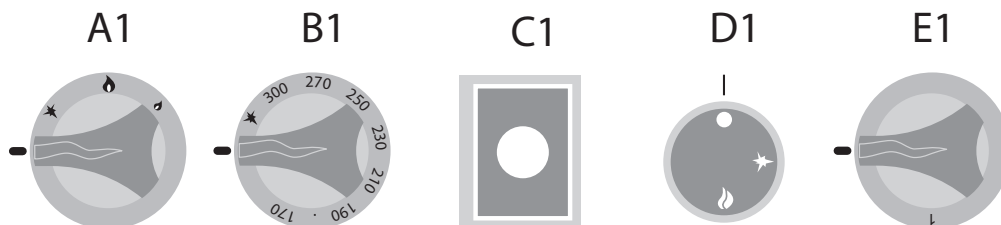
- Frytkownica (na wszystkich modelach)
- Patelnia (na wszystkich modelach)
- Garnek (na wszystkich modelach)
- Zbiornik do gotowania makaronu (tylko na modelu Elektrycznym)
- Kuchenka (na wszystkich modelach z piekarnikiem elektrycznym)
- Frytop na wszystkich modelach elektrycznych (tylko dla 900-980)
- 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

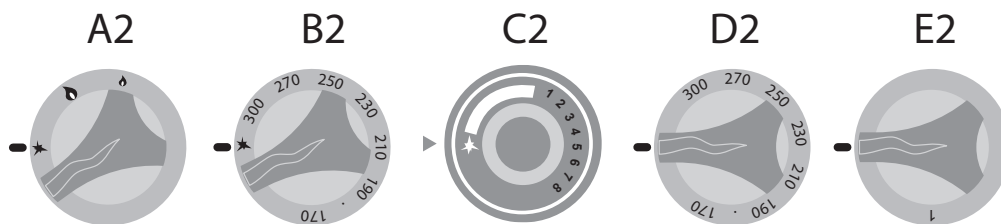
W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, w zależności od modelu przekręcić pokrętkę na pozycję "Zero" (A-B-C-D-E-1). Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników.



Zatrzymanie podczas pracy

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

1. **Urządzenie Gazowe:** Przekręcić pokrętkę na pozycję piezoelektryczną (A-B-C-2), płomień startowy pozostaje, natomiast przerywa się dopływ gazu do palnika.
2. **Urządzenie Elektryczne:** Przekręcić pokrętkę "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:

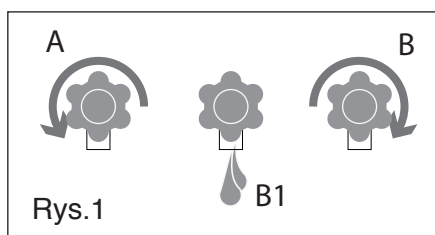
1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli obecne) są na pozycji "Zamknięty".
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

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

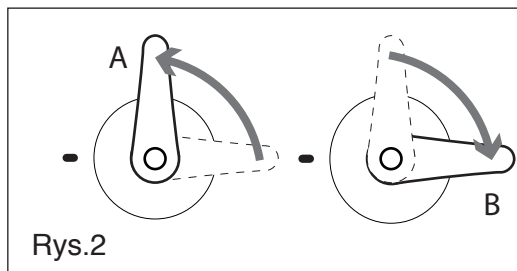
3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Uruchomienie do produkcji

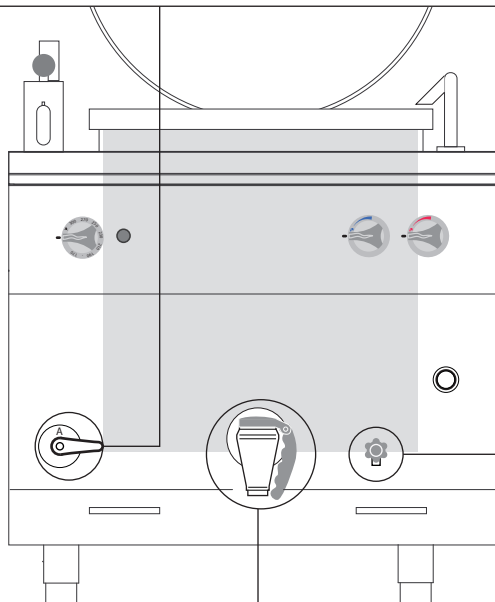
	Przed przystąpieniem do czynności, patrz "Rozruch codzienny".
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: zbiornikiem do gotowania - blatem do gotowania - zbiornikami lub obrabianym materiałem.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.
	Surowo zabrania się używania garnka jako frytkownicy.
	Urządzenia należy używać z zastosowaniem pitnej wody w szczeliny powietrznej, wszelkie inne użycie należy uznać za nieprawidłowe i z tego względu niebezpieczne.
	Przy pierwszym włączeniu poczekać, aż możliwe powietrze zgromadzone wewnątrz obwodu gazu zostanie w pełni odprowadzone z kanału.



Rys.1



Rys.2



Załadowanie Wody Szczeliny Powietrznej

Przekręcić pokrętkę do wylania wody ze szczeliny (Rys. 1 A) do pozycji wylania (Otwarty).

Przekręcić zasuwę napełniania szczeliny (Rys. 2 A) wodą, do pozycji do pozycji wlewania (Rys. 2 A).

	Codziennie należy sprawdzać wodę w szczeliny i w razie konieczności wyregulować poziom zasuwę do wlewania wody i kurkiem kontrolnym.
	Pojemność wody w szczeliny wynosi około 8,5 litrów dla 700. Dla 900-980 wynosi 13 lub 17 litrów, zależnie od modelu.
	Pełne napełnienie szczeliny przy wlewaniu wskazywane jest wylewaniem się wody przez kurek kontrolny (Rys. 1 B1).

Po napełnieniu, zamknąć jednocześnie zasuwę do wlewania i kurek kontrolny wody szczeliny powietrznej (Rys. 1-2 B).

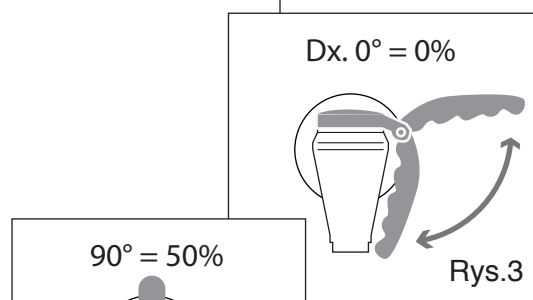
Po pomyślnym zakończeniu czynności wlewania wody do szczeliny powietrznej, przystąpić, w razie konieczności, do napełniania garnka.

Załadowanie Garnka

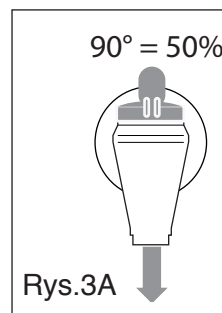
Sprawdzić, czy zasuwę wylewowa do wody ze zbiornika do gotowania jest na pozycji "Zamknięty" (Rys. 3).

	Zasuwę spustową otwiera się, podnosząc rączkę i przekręcając ją o 90°/180° (Rys.3A -3B) względem pozycji zaworu zamkniętego (Rys.3).
--	--

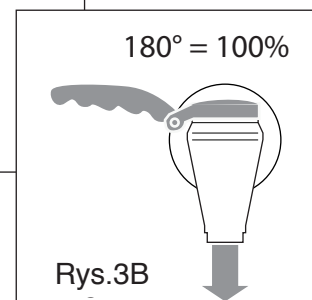
Podnieść pokrywę garnka i zbiornik do gotowania napełnić materiałem do przygotowania.



Rys.3



Rys.3A



Rys.3B

	Przy napełnianiu zbiornika do gotowania należy zastosować się do maksymalnego poziomu napełnienia wskazanego w zbiorniku.
	Do zbiornika do gotowania nie można wsypywać grubej soli kuchennej, która osiadając na dnie nie mogłaby w pełni się rozpuścić.
	Wodę (ciepłą i/lub zimną) można wlać do zbiornika do gotowania posługując się 2 pokrętłami (Rys.4).

Aby napełnić zbiornik do gotowania wodą, należy:

- W razie konieczności podnieść pokrywę zbiornika do gotowania.
- Przekręcić kanał w kierunku zbiornika do gotowania (Rys. 5).
- Otworzyć dowolnie (ciepła-zimna-obydwie) pokrętło do napełniania wodą (Rys. 4A) i napełnić zbiornik, zgodnie z wymogami pracy.
- Po napełnieniu, zamknąć pokrętło/-a (Rys.4B).
- Ponownie ustawić kanał tak, aby nie blokował skoku pokrywki zamykającej (Rys. 5).

Włączanie/Wyłączanie

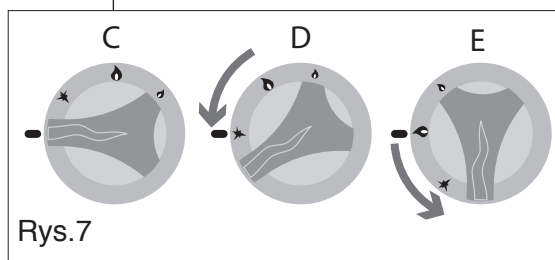
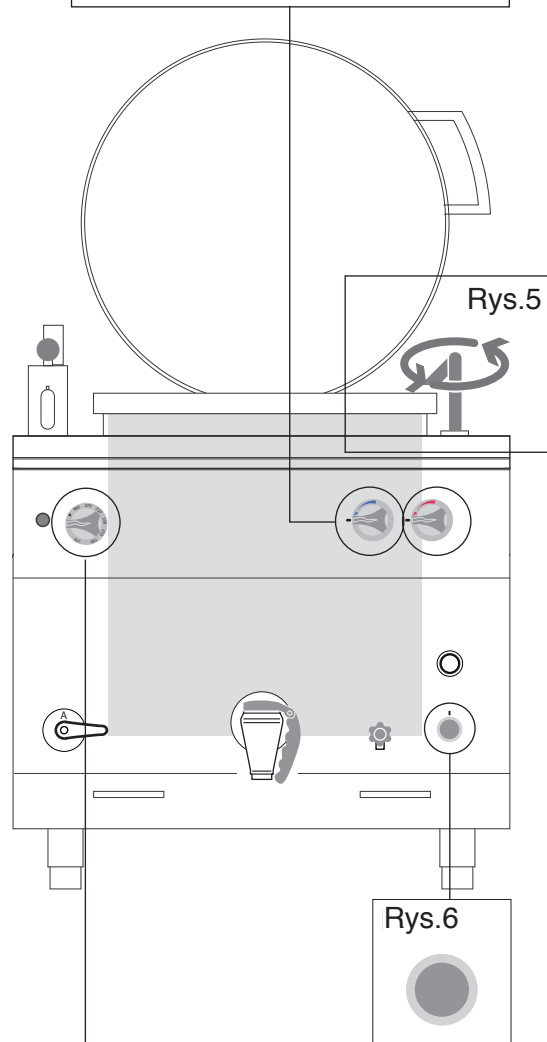
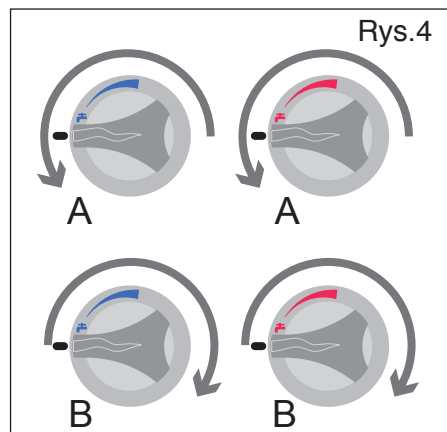
	Urządzenie należy włączyć dopiero po napełnieniu szczeliny powietrznej wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (patrz poprzednia strona).
	Urządzenie można włączyć po napełnieniu zbiornika do gotowania wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (z pustym zbiornikiem do duszenia).

Przekręcić pokrętło sterowania palnikiem do pozycji piezoelektrycznej (Rys.7B) przytrzymując je.

Jednocześnie nacisnąć na przycisk (Rys.6), aby wytworzyć iskrę płomienia startowego.

Włączając płomień startowy (widoczny otwierając dolne drzwiczki urządzenia), aby wyregulować płomień roboczy, przekręcić pokrętło (Rys.7C) do pozycji minimalny i/lub maksymalny.

Przekręcić pokrętło włączania na pozycję "Zero" (Rys. 7A), aby wyłączyć urządzenie.



Kontrola Funkcjonowania

	Podczas funkcjonowania, temperatura szczeliny powietrznej wykrywana jest przez termometr (Rys.9).
	Podczas funkcjonowania, ciśnienie w szczelinie powietrznej wykrywane jest manometrem na zaworze (Rys. 8C) i po przekroczeniu kPa 50 uruchamia się automatycznie odpowietrznik (Rys. 8A).
	Zawór bezpieczeństwa można uaktywnić ręcznie za pomocą gałki na zaworze (Rys. 8B); taka czynność umożliwia zmniejszenie ciśnienia w obwodzie.
	Podczas pracy należy sprawdzać temperaturę, a w razie konieczności należy dolać wody do szczeliny powietrznej korzystając z zasuwy do nalewania wody.

Po osiągnięciu ciśnienia pracy (wskazanego odpowietrznikiem zaworu bezpieczeństwa), przekręcić pokrętkę sterowania palnikiem do pozycji minimum.

Podczas pracy należy sprawdzać poziom wody w zbiorniku do gotowania i w razie konieczności uzupełnić, korzystając z zaworów napełniania wodą.

	Podczas napełniania wodą przy pracy, istnieje ryzyko szczątkowe oparzenia. Zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze i ochronne.
--	--

Po zakończeniu gotowania, aby wyłączyć urządzenie, przekręcić pokrętkę palnika na pozycję "Zero".

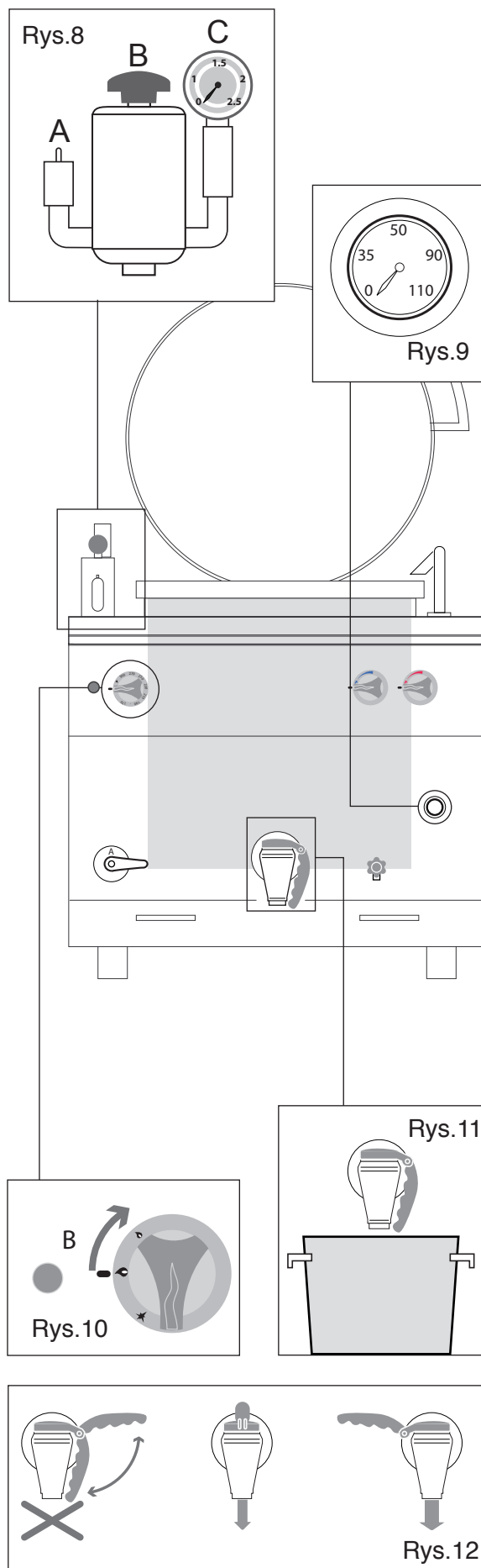
Wyjmowanie produktu

Przekręcić pokrętkę palnika na pozycję "Zero" (Rys. 10B).

	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.

1. Pojemnik (Odpowiedni pod kątem materiału i pojemności) umieścić pod zasuwą spustową (Rys. 11).
2. Unieść rączkę i rozpocząć przekręcanie; rączka może się obrócić o 180° (Patrz Rys. 12).
3. Wzrokowo sprawdzić napełnienie pojemnika. Po nalaniu około 3/4 całkowitej pojemności należy zamknąć zasuwę.
4. Pojemnik należy umieścić w miejscu uprzednio przygotowanym do przechowania przygotowanego produktu.

Powtórzyć czynności 1-2-3-4, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika do gotowania.



	Przy napełnianiu zbiornika do gotowania należy zastosować się do maksymalnego poziomu napełnienia wskazanego w zbiorniku.
	Do zbiornika do gotowania nie można wsypywać grubej soli kuchennej, która osiadając na dnie nie mogłaby w pełni się rozpuścić.
	Wodę (ciepłą i/lub zimną) można wlać do zbiornika do gotowania posługując się 2 pokrętkami (Rys.4).

Aby napełnić zbiornik do gotowania wodą, należy:

- W razie konieczności podnieść pokrywę zbiornika do gotowania.
- Przekręcić kanał w kierunku zbiornika do gotowania (Rys. 5).
- Otworzyć dowolnie (ciepła-zimna-obydwie) pokrętło do napełniania wodą (Rys. 4A) i napełnić zbiornik, zgodnie z wymogami pracy.
- Po napełnieniu, zamknąć pokrętło/-a (Rys.4B).
- Ponownie ustawić kanał tak, aby nie blokował skoku pokrywki zamykającej (Rys. 5).

	Podczas napełniania wodą przy pracy, istnieje ryzyko szczątkowe oparzenia. Zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze i ochronne.
--	--

Włączanie/Wyłączanie

	Urządzenie należy włączyć dopiero po napełnieniu szczeliny powietrznej wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (patrz poprzednia strona).
	Urządzenie można włączyć po napełnieniu zbiornika do gotowania, wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (z pustym zbiornikiem do gotowania).

Model ze szczeliną (pośredni)

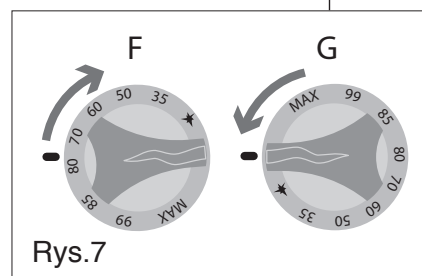
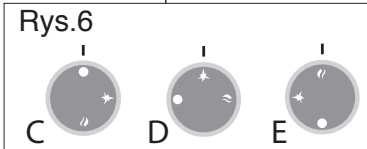
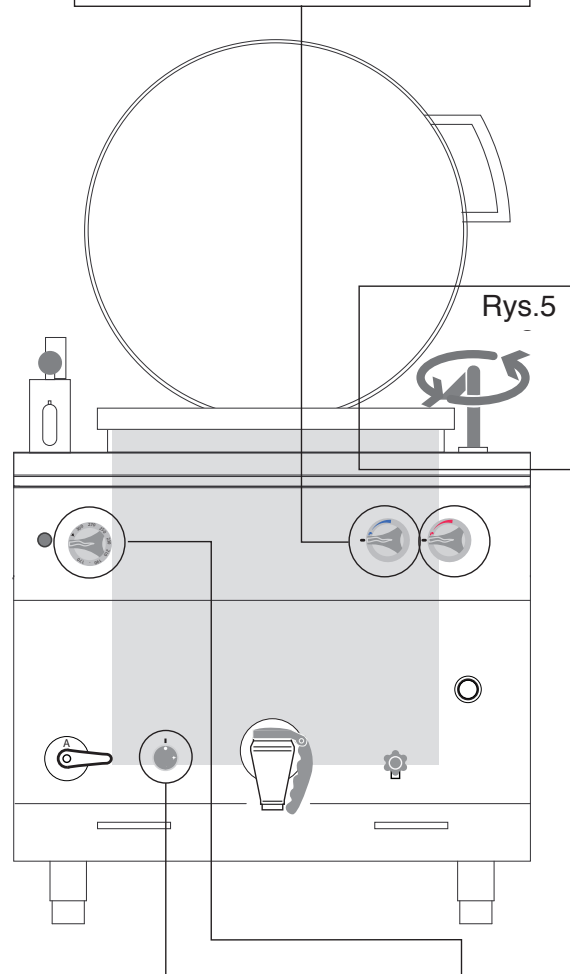
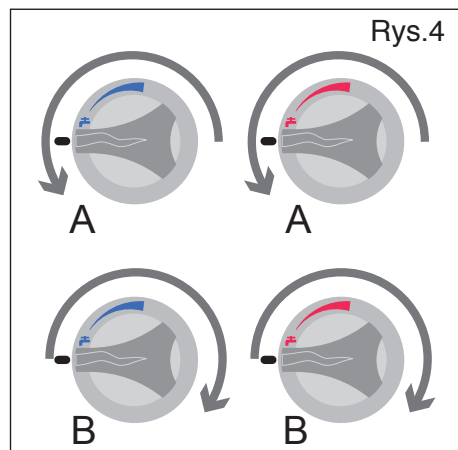
Przekręcić zawór wciskając go jednocześnie, do pozycji piezo-elektrycznej (Rys. 6 D), aż do zapalenia płomienia startowego. Po około 20 sekundach należy sprawdzić zachowanie płomienia startowego (Rys. 6) i zwolnić przycisk. Otworzyć dolne drzwiczki urządzenia i wzrokowo sprawdzić utrzymywanie się płomienia startowego.

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

Następnie przekręcić go do pozycji włączania palnika (Rys. 6 E). Po zakończeniu procedury zapalania płomienia startowego, przekręcić pokrętło, aby ustawić temperaturę wody w szczelinie (Rys. 7 F).

	Po zakończeniu pracy można wyłączyć palnik zachowując płomień startowy przekręcając zawór do pozycji piezoelektrycznej (Rys. 6 D)
--	---

Przekręcić zawór na pozycję "Zero", aby wyłączyć palnik i zatrzymać urządzenie (Rys. 6 C).

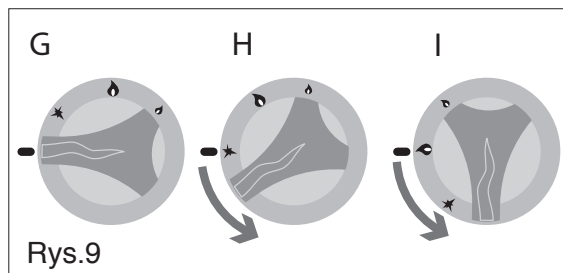


Model bez szczeliny (bezpośredni)

Przekręcić pokrętkę wciskając je jednocześnie, do pozycji piezoelektrycznej (Rys. 9 H).

Jednocześnie wcisnąć przycisk (Rys. 8), aby wytworzyć iskrę do zapalenia płomienia startowego.

Po około 20 sekundach należy sprawdzić zachowanie płomienia startowego zwolnić przycisk.



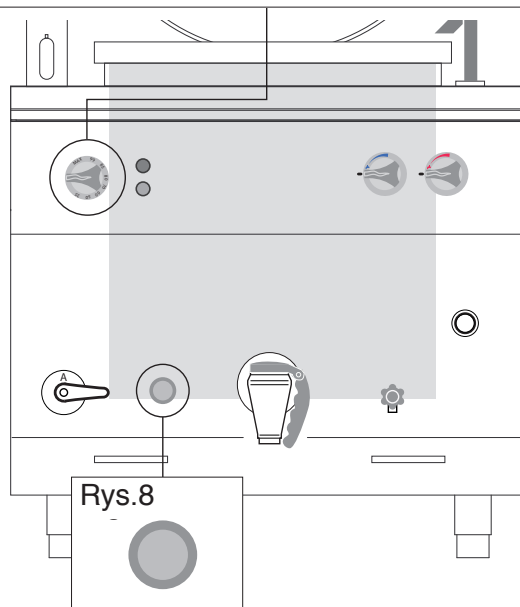
Rys.9

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

Włączając płomień startowy (widoczny, otwierając dolne drzwiczki urządzenia), aby wyregulować płomień roboczy, przekręcić pokrętkę (Rys.9 I) do pozycji minimalny i/lub maksymalny.

	Po zakończeniu pracy, przed nowym cyklem produkcyjnym, można wyłączyć palnik zachowując płomień startowy przekręcając pokrętkę do pozycji piezoelektrycznej (Rys. 9 H)
--	--

Przekręcić pokrętkę na pozycję "Zero" (Rys. 9 G), aby wyłączyć urządzenie.

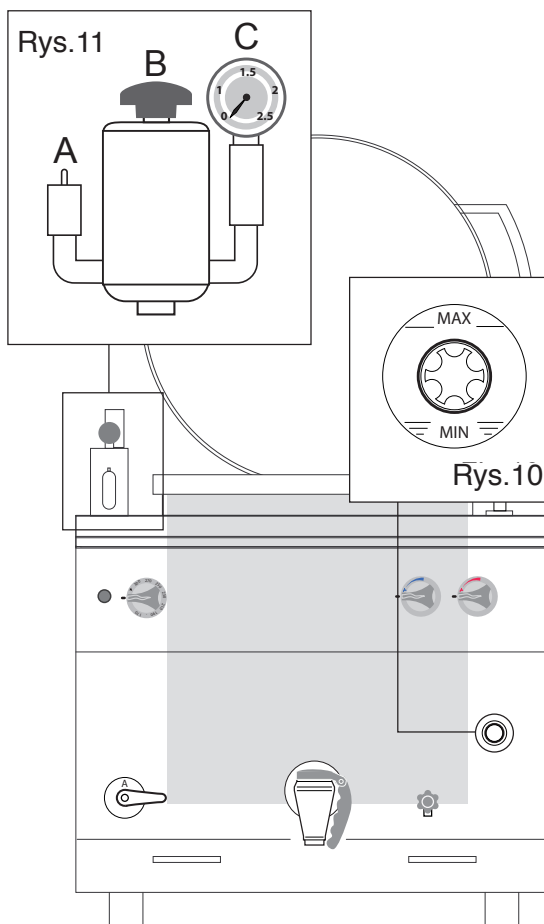


Kontrola Funkcjonowania Szczelina

	Podczas funkcjonowania, poziom wody w szczelinie kontrolowany jest za pomocą wskaźnika (Rys.10).
	Podczas funkcjonowania, ciśnienie w szczelinie mierzone jest manometrem na zaworze (Rys. 11 C) i po przekroczeniu 50 kPa uruchamia się automatycznie odpowietrznik (Rys. 11 A).
	Zawór bezpieczeństwa ciśnienia można uaktywnić ręcznie za pomocą gałki na zaworze (Rys. 11 B); taka czynność umożliwia zmniejszenie ciśnienia w obwodzie.

Podczas pracy, na wskaźniku (Rys.10) należy sprawdzać poziom wody i w razie konieczności uzupełnić, korzystając z pokręteł do wlewania wody.

	Podczas napełniania wodą przy pracy, istnieje ryzyko szczątkowe oparzenia. Zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze i ochronne.
--	--



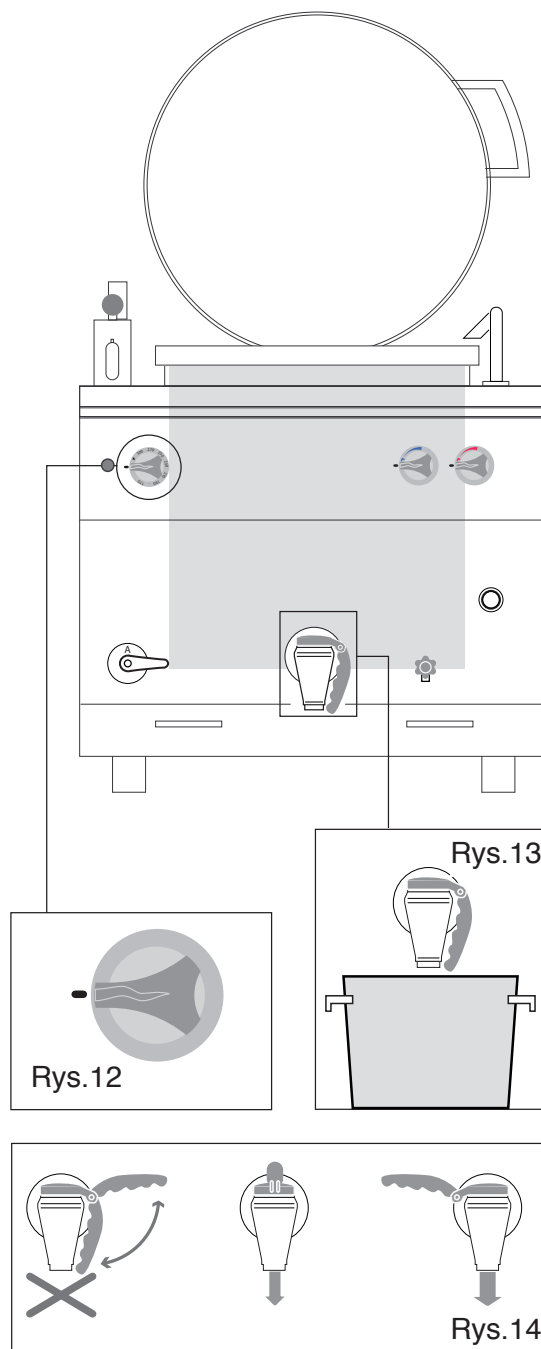
Wyładowanie produktu

Przekręcić pokrętkę termostatu na pozycję "Zero" (Rys. 12).

	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.

1. Pojemnik (Odpowiedni pod względem materiału i pojemności) umieścić pod zasuwą spustową (Rys. 13).
2. Unieść rączkę i rozpocząć przekręcanie; rączka może się obrócić o 180° (Patrz Rys. 14).
3. Wzrokowo sprawdzić napełnienie pojemnika. Po nalaniu około 3/4 całkowitej pojemności należy zamknąć zasuwę.
4. Pojemnik należy umieścić w miejscu uprzednio przygotowanym do przechowania przygotowanego produktu.

Powtórzyć czynności 1-2-3-4, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika do gotowania.



3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Wyłączanie

Po zakończeniu cyklu pracy, przekręcić pokrętko palnika do pozycji "Zero".

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

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.



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).

Doprowadzić do przepływu wody korzystając z zasuw spustowej.

Otworzyć zasuwę spustową garnka dopiero po ustawieniu odpowiedniego pojemnika (materiał i pojemność) pod zasuwą.

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 garnka.

Po pomyślnym zakończeniu napełniania wodą, osuszyć uważnie wnękę do pieczenia miękką szmatką.

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 należy poczekać na ochłodzenie się urządzenia i wylać wodę ze szczeliny przez specjalną zatyczkę pod szczeliną (patrz Cz. 3. Instrukcje obsługi - Pozycja głównych komponentów).

Zatyczkę spustową należy odkręcić dopiero po ustawieniu odpowiedniego (pod względem materiału i pojemności) pojemnika pod szczeliną.

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 szczeliny.

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 wentrowanie i rozprowadzić talk ochronny na wszystkich powierzchniach gumowych uszczelek.

Co pewien czas, wietrzyć urządzenia i pomieszczenia .

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

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
	Czyszczenie płyt (chromowanych, żeliwnych)	Codziennie

	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.
Do zbiornika gotowania makaronu nie dopływa woda.	Zasuwa z sieci wodnej jest zamknięta.	Otworzyć zasuwę sieci wodnej.
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). - Użyć 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 urządzenie i zamknąć wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z 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 zajęcia danego wykroczenia.