

900 G1-40



2993031

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

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



0051BO2392

Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2025-12-19

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Ryzyka rezydualne.....	6
1.4	Środki ochrony indywidualnej	8
1.5	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	9
1.6	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	9
2	Informacje ogólne	10
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	10
2.2	Ochrona praw autorskich	10
2.3	Deklaracja zgodności.....	10
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	11
3.1	Kontrola dostawy	11
3.2	Opakowanie.....	11
3.3	Magazynowanie.....	11
4	Parametry techniczne.....	12
4.1	Dane techniczne	12
4.2	Funkcje urządzenia.....	16
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	17
5	Instrukcja instalacji	18
5.1	Rozpakowanie i ustawienie.....	19
5.2	Przyłącze wody	22
5.3	Przyłącze odpływu	23
5.4	Przyłącze gazowe	23
6	Instrukcja użytkowania	29
7	Czyszczenie i konserwacja.....	34
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	35
7.2	Czyszczenie.....	35
7.3	Konserwacja	36
8	Utylizacja	36



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

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

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

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

1 Bezpieczeństwo

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

1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNIE!

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

UWAGA!

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

WSKAZÓWKA!

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

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo w przypadku urządzeń zasilanych gazem

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

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia i eksplozji przez ulatniający się gaz!

- W przypadku wyczucia zapachu gazu należy przestrzegać następujących zasad:
 - niezwłocznie zamknąć pokrętkę/pokrętła regulacji gazu i zawór gazu
 - zadbać o wystarczające przewietrzenie danych pomieszczeń: otworzyć szeroko wszystkie drzwi i okna
 - nie zapalać żadnego otwartego ognia, zgasić płomienie

- nie palić papierosów
- nie wytwarzać iskiei, nie uruchamiać żadnych włączników elektrycznych, nie korzystać z telefonów (niezależnie czy jest to telefon stacjonarny czy komórkowy)
- nie korzystać w pobliżu urządzenia zasilanego gazem z żadnych urządzeń elektrycznych
- jeśli potrzeba powiadomić inne osoby w budynku, wołając/pukając drzwi
- opuścić budynek
- będąc poza danym budynkiem skontaktować się z serwisem. Jeśli nie da się dokładnie zlokalizować źródła ujęcia gazu, natychmiast zadzwonić po straż pożarną lub powiadomić dostawcę gazu.

Materiały palne

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

Gorące powierzchnie

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

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji. Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Personel obsługujący

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

Eksploatacja tylko pod nadzorem

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

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Ryzyka rezydualne

Ryzyka rezydualne	Niebezpieczna sytuacja	Ostrzeżenie
Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się lub upadku	Użytkownik ze względu na obecność wody lub brudu może poślizgnąć się na podłodze.	Podczas użytkowania urządzenia należy nosić antypoślizgowe obuwie ochronne.
Poparzenie	Operator celowo dotyka elementów urządzenia. Operator celowo dotyka gorących substancji (olej, woda, para, ...).	
Niebezpieczeństwo upadku	Operator wykonuje na górnej części urządzenia czynności używając nieodpowiednich pomocy (jak np. drabina ze szczeblami, lub wspina się na urządzenie).	Nie wykonywać żadnych czynności na górnej części urządzenia z użyciem nieodpowiednich pomocy (jak np.: drabiny ze szczeblami lub wspinając się na urządzenie).
Niebezpieczeństwo przewrócenia się ładunku	Przenoszenie urządzenia lub elementów urządzenia bez odpowiednich pomocy.	Podczas przenoszenia urządzenia lub jego opakowania konieczne jest użycie odpowiednich pomocy lub sprzętu do podnoszenia.

Ryzyka rezydualne	Niebezpieczna sytuacja	Ostrzeżenie
Materiały chemiczne	Operator ma do czynienia z chemikaliami (np.: środki czyszczące, środki do odkamieniania, itd.)	Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności. Zawsze należy postępować zgodnie z instrukcjami na kartach charakterystyki i etykietach używanych produktów. Stosować środki ochrony indywidualnej zalecane w kartach charakterystyki.
Ryzyko skaleczenia	Podczas prac konserwacyjnych istnieje ryzyko skaleczenia w przypadku dotknięcia wewnętrznych części ramy maszyny.	Prace konserwacyjne może wykonywać tylko personel wykwalifikowany, wyposażony w odpowiednie środki ochrony indywidualnej (rękawice ochronne odporne na przecięcie, ochraniacze przedramion).
Niebezpieczeństwo zmiążdżenia	Podczas przenoszenia ruchomych elementów personel narażony jest na zmiążdżenie palców lub rąk.	Prace konserwacyjne może wykonywać tylko personel wykwalifikowany, wyposażony w środki ochrony indywidualnej (rękawice ochronne).
Ergonomia	Operator pracuje przy urządzeniu bez użycia niezbędnych środków ochrony indywidualnej.	Operator pracując przy urządzeniu musi używać środków ochrony indywidualnej.

1.4 Środki ochrony indywidualnej

Faza	Odzież ochronna	Obuwie ochronne	Rękawice	Ochrona wzroku	Środki ochrony słuchu	Ochrona dróg oddechowych	Ochrona głowy
							
Transport		X					
Przenoszenie		X					
Rozpakowanie		X					
Montaż		X					
Standardowe użytkowanie	X	X	X (*)				
Ustawienia		X					
Standardowe czyszczenie		X					
Czyszczenie specjalne		X	X				
Konserwacja		X	X (*)				
Demontaż		X					
Złomowanie		X					

X	Przewidziane środki ochrony indywidualnej
	Środki ochrony indywidualnej są dostępne lub w razie potrzeby należy ich użyć
	Nieprzewidziane środki ochrony indywidualnej

* Rękawice przeznaczone do standardowego użytkowania oraz do prac konserwacyjnych muszą być odporne na wysokie temperatury, aby ochronić ręce operatora, gdy ten dotyka gorących elementów urządzenia lub gorących substancji (olej, woda, para,...)

1.5 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Gotowanie makaronów.

1.6 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

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

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Gotowanie innych produktów spożywczych i potraw.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi/bezpieczeństwa.

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

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

2.3 Deklaracja zgodności

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

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

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

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

3.2 Opakowanie

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

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

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

3.3 Magazynowanie

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

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

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

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Oznaczenie:	Warnik do makaronu 900 G1-40
Numer artykułu:	2993031
Materiał:	CNS 18/10
Ilość komór:	1
Pojemność komory w litrach:	40
Wymiary basenu (szer. x gł. x wys.) w mm:	305 x 510 x 285
Wielkość komory, format GN:	1/1 GN
Wymiary podstawy (szer. x gł. x wys.) w mm:	340 x 830 x 375
Stopień ochrony:	IPX4
Moc przyłączeniowa gazu:	15 kW
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	400 x 900 x 900
Waga w kg:	62,7

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Seria: 900
- Tryb pracy: gaz
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H | Dysze do gazu płynnego (50 mbar) są dołączone
- Rodzaj zapłonu: zapłon piezoelektryczny
- Przyłącze wody: 1/2"
- Kranik doprowadzający wodę: tak
- Kranik spustowy wody: tak
- Rodzaj zabudowy: drzwi skrzydłowe
- Nóżki z regulowaną wysokością: tak
- Regulacja wysokości: od 855 mm do 900 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy: kosze

Tabela ciśnienia gazu

Kraj przeznaczenia	Kategorie	Ciśnienia zasilania
AL	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
AT	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
BE	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
BG	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CY	I3+	G30/G31=28-30/37 mbar
	I3B/P	G30/G31=30 mbar
HR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
DK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
EE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
FI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FR	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20=20 mbar
		G25=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
GR	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IE	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IS	I3B/P	G30/G31=30 mbar
IT	II2H3+	G20=20 mbar

		G30/G31=28-30/37 mbar
LV	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
LT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LU	I2E	G20=20 mbar
MK	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
MT	I3B/P	G30/G31=30 mbar
NO	II2H3B/P	G30/G31=30 mbar
NL	I3B/P	G30/G31=30 mbar
PL	II2ELwls3B/P	G20=20 mbar
		G2.350=13 mbar
		G30/G31=37 mbar
PT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
GB	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
CZ	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
RO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2L3B/P	G25=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
SK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
SI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
ES	II2H3+	G20=20 mbar

Parametry techniczne

		G30/G31=28-30/37 mbar
SE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CH	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
TR	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HU	II2HS3B/P	G20=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
		G25.1=25 mbar

Tab. 1

Dysze i ustawienia

Nr art.	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)	Dysza palnika głównego 1/100	Dysza palnika zapłonowego 1/100	Regulacja powietrza pierwotnego Odległość „X” (mm)	Bypass mm
2993031	G30/G31	30/37	215L	22	7	1,0
	G30/G31	50	190L	22	3	0,9
	G20	18/20	310L	27	4	Reg.
	G25	20	345L	27	4	Reg.

Tab. 2

Zużycie gazu

Nr art.		2993031
Moc cieplna znamionowa $\sum Q_n$	kW	15,0
Całkowite zużycie gazu		
G30	kg/h	1,18
G20	m ³ /h	1,58
G25	m ³ /h	1,84

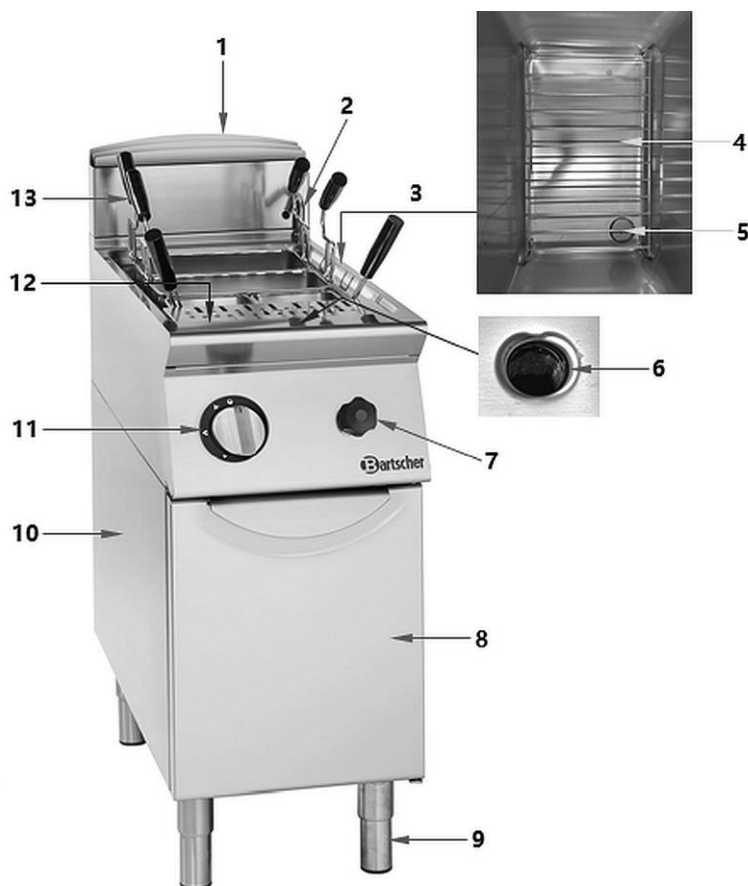
Tab. 3

4.2 Funkcje urządzenia

Gotowarka do makaronu serii 900 została zaprojektowana specjalnie z myślą o dużej wydajności i maksymalnej wytrzymałości.

Gotowarka do makaronu zasilana gazem w formacie 1/1 GN gotuje makaron na punkt – z obszernym zbiornikiem na kilka koszyków do makaronu.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Kominiek wentylacyjny | 2. Rura doprowadzająca wodę |
| 3. Basen | 4. Kratka jako podpora kosza |
| 5. Otwór spustowy | 6. Odpływ wody |
| 7. Regulator dopływu wody | 8. Drzwi skrzydłowe Podstawa |
| 9. Nóżki (4 szt.), z regulacją wysokości | 10. Podstawa |
| 11. Pokrętko | 12. Kratka ociekowa do koszy |
| 13. Kosz na makaron z uchwytem | |

5 Instrukcja instalacji



OSTROŻNIE!

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

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

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich obowiązujących przepisów, wytycznych i rozporządzeń:

PL

- Regionalne lub lokalne przepisy bezpieczeństwa i przepisy budowlane
- Obowiązujące ustawy dotyczące zapobiegania nieszczęśliwym wypadkom
- Przepisy przeciwpożarowe
- Odpowiednie przepisy IEC
- DVGW G600 (TRGI) „Przepisy techniczne dotyczące instalacji gazowej”.
- TRF „Przepisy techniczne dot. gazu płynnego”
- Dyrektywy i rozporządzenia firmy dostarczającej gaz (EUV)
- DVGW G 631 „Instalacja komercyjnych urządzeń kuchennych spalania paliw gazowych”
- Odnosne rozporządzenia prawne.

5.1 Rozpakowanie i ustawienie

Miejsce instalacji

- Urządzenia te należą do urządzeń typu A1, co oznacza, że nie jest wymagane podłączanie ich do systemu odprowadzania spalin. W celu wentylacji w miejscu instalacji należy przestrzegać wskazówek zawartych w arkuszu DVGW G631.
- Umieścić urządzenie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, jeśli to możliwe pod wyciągiem, w celu wyeliminowania oparów lub zapachów powstających podczas przygotowywania potraw (zob. arkusz DVGW G631).
- Pomieszczenie, w którym jest instalowane urządzenie musi zawierać tyle powietrza, ile jest wymagane do spalania gazu zgodnie z obowiązującymi przepisami. Dla właściwego spalania wymagana ilość świeżego powietrza nie może być niższa niż 2 m³/h na kW mocy znamionowej urządzenia (zob. tabliczkę znamionową na urządzeniu). Poza tym należy przestrzegać przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom.
- Upewnić się, że wokół urządzenia lub pod nim nie znajdują się żadne przedmioty, które mogą ograniczać ilość niezbędnego do spalania powietrza.
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy gazowych.
- Urządzenie należy transportować w opakowaniu na załączonej drewnianej palecie na miejsce instalacji za pomocą urządzenia podnoszącego.
- Podczas transportu należy podjąć wszelkie środki ostrożności, aby zapobiec przewróceniu się urządzenia.

PL

Rozpakowanie / ustawienie

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



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

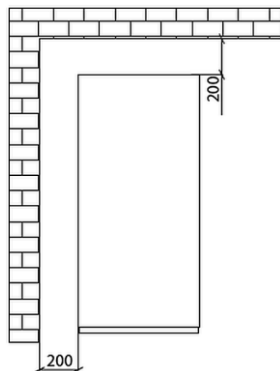
Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.

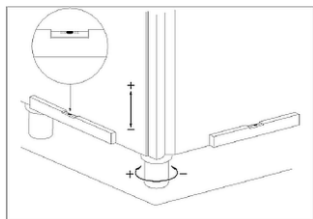
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
 - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.
 - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
 - Zapewnić stabilną pozycję.
 - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.
 - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
 - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do instalacji w pomieszczeniach zamkniętych i nie może być używane na zewnątrz ani narażane na działanie jakichkolwiek warunków atmosferycznych.

PL

- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych.
- Zachować odstęp co najmniej 200 mm od otaczających ścian i innych przedmiotów.
- Jeśli zachowanie tego odstępu minimalnego nie jest możliwe, ściany należy odizolować za pomocą niepalnych materiałów termoizolacyjnych (np. folie z materiału żaroodpornego, które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w dopuszczalnych granicach bezpieczeństwa (do 60°C). Uwzględnić obowiązujące przepisy ppoż.



Rys. 1



Rys. 2

- Urządzenie musi być ustawione równo.
- Wyrównać mniejsze nierówności podłoża w miejscu instalacji przez wkręcanie lub wykręcanie nóżek o regulowanej wysokości.
- Należy użyć poziomicy, jak pokazano na rys. 2.

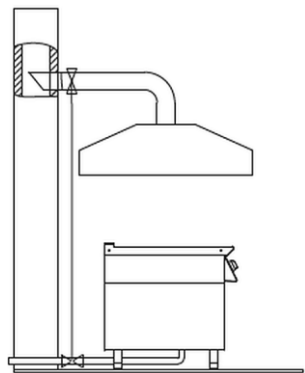
System wyrównania potencjałów

- Urządzenie musi być zintegrowane z systemem przewodów wyrównawczych, którego wydajność musi być sprawdzona zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach.
- Do podłączenia dostępny jest zacisk, który znajduje się na spodzie ramy i jest oznaczony symbolem  (przymocowany z boku). Do tego zacisku należy podłączyć przewód o minimalnym przekroju 10 mm².

Wyciąg dymowy

Urządzenie musi być zawsze zainstalowane pod okapem.

Aby zapewnić prawidłową instalację, należy przestrzegać poniższych instrukcji:



Rys. 3

- dla właściwego spalania wymagana ilość świeżego powietrza nie może być niższa niż 2 m³/h na kW mocy znamionowej urządzenia (zob. tabliczkę znamionową na urządzeniu);
- zasilanie gazem musi być monitorowane bezpośrednio przez ten system i przerywane, gdy tylko moc spadnie poniżej określonej wartości;
- dopływ gazu można wznowić tylko ręcznie;
- końcówka przewodu wylotowego urządzenia musi być zamontowana w obrębie podstawowego otworu wlotowego okapu. (rys. 3).

5.2 Przyłącze wody

Urządzenie jest dostarczane z 1/2-calowym złączem do bezpośredniego podłączenia do instalacji wodociągowej oraz węzłem przyłączeniowym zgodnym z normą IEC 61770.

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z normą EN 1717 i obowiązującymi krajowymi przepisami dotyczącymi wody.

Instalacja urządzenia musi być wykonana przy użyciu odpowiedniego zestawu węży. Jeśli podczas instalacji wymieniane są istniejące urządzenia, należy wymienić używane węże przyłączeniowe.

Maksymalne dopuszczalne ciśnienie wody wynosi 6 barów.

Aby zapewnić prawidłową instalację i działanie urządzenia, należy podłączyć je do instalacji wody pitnej.

Przewód doprowadzający wodę musi być podłączony do systemu Zasilanie w wodę za pomocą zaworu odcinającego (rys. 4), który można łatwo zamknąć, gdy urządzenie nie jest używane lub wymaga konserwacji.

Pomiędzy kranem a urządzeniem należy zainstalować filtr mechaniczny, aby zapobiec przedostawaniu się cząstek żelaza, które mogłyby ulec korozji w wyniku utleniania kotła.



Rys. 4

Przed przyłączeniem urządzenia do Zasilania w wodę należy spuścić wystarczającą ilość wody, aby usunąć ewentualne pozostałości znajdujące się w przewodzie.

UWAGA!

Urządzenia podłączane (tymczasowo lub na stałe) do instalacji wodociągowej muszą być instalowane zgodnie z przepisami krajowymi.

5.3 Przyłącze odpływu

Odpływ wody musi kończyć się otwartym syfonem, aby zgodnie z obowiązującymi przepisami higienicznymi nie było kontaktu między odpływem urządzenia a syfonem.

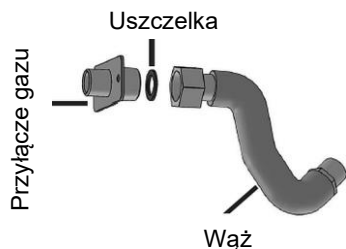
Każde urządzenie musi mieć własny odpływ.

Rura odpływowa musi być odporna na wysokie temperatury.

5.4 Przyłącze gazowe

Podłączenie do instalacji gazowej

- Przed podłączeniem należy sprawdzić tabliczkę znamionową, aby upewnić się, że urządzenie zostało przetestowane i zatwierdzone dla typu gazu dostępnego dla użytkownika.
- Upewnić się, że dysze zamontowane w urządzeniu są odpowiednie dla dostępnego rodzaju gazu.
- Skorzystać z danych na tabliczce znamionowej, aby sprawdzić, czy wydajność reduktora ciśnienia jest wystarczająca do zasilania urządzenia.
- Jeśli ustawienia fabryczne się nie zgadzają, urządzenie musi zostać przystosowane do dostępnego rodzaju gazu (rozdz. „**Przestawienie na inny rodzaj gazu / konieczne regulacje**”).
- Należy unikać montowania reduktora przekroju reduktora przekroju poprzecznego pomiędzy reduktorem ciśnienia i urządzeniem.
- Aby zagwarantować optymalne działanie urządzenia, zalecamy zamontowanie filtra gazu przed regulatorem ciśnienia.



Rys. 5

- Podłączyć urządzenie do specjalnej rury gazowej o średnicy wewnętrznej co najmniej 16 mm dla połączeń G 1/2" i o średnicy wewnętrznej co najmniej 20 mm dla połączeń G 3/4".
- Element łączący powinien być wykonany z metalu. Przewód może być wykonany z rury lub węża.

PL

- Upewnić się, że rury elastyczne/węże nie przebiegają na lub w pobliżu gorących powierzchni, nie są narażone na naprężenia lub nacisk oraz nie mają kontaktu z ostrymi krawędziami lub innymi przedmiotami, które mogłyby uszkodzić przewód.
- Należy używać zacisków mocujących i uszczelki odpowiednich do instalacji.
- Zamontować zawory odcinające lub zasuwy o średnicy wewnętrznej nie mniejszej niż średnica przewodu zasilającego określona powyżej.
- Atestowany zawór odcinający gazu musi być zainstalowany w łatwo dostępnym miejscu pomiędzy siecią doprowadzającą gaz a urządzeniem, aby w razie potrzeby dopływ gazu mógł być w każdej chwili przerwany.
- Po podłączeniu urządzenia wszystkie punkty połączeń między instalacją a urządzeniem muszą zostać poddane próbie szczelności. Użyć do tego celu spray do wykrywania nieszczelności lub środków wytwarzających pianę, które nie powodują korozji. Punkty połączeń należy pokryć środkiem, nie mogą powstawać żadne pęcherze powietrza. Kontroli tej należy poddać także zawory odcinające gaz.

OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie używać otwartego ognia do kontroli szczelności!

Kontrola nominalnej mocy cieplnej

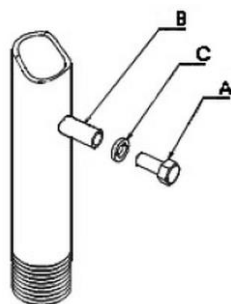
- Nominalna moc cieplna musi być mierzona podczas nowej instalacji i za każdym razem, gdy przeprowadzana jest konserwacja lub urządzenie jest przezbierane na inny rodzaj gazu.
- Pomiar ten można przeprowadzić za pomocą licznika litrów lub stopera, stosując metodę objętościową.

Rodzaj gazu	Ciśnienie w mbar	
	NOM	MIN
G20 Gaz ziemny	20	18
G30/31 Gaz płynny	29/37	25/25

Urządzenie musi być zasilane rodzajem gazu, którego właściwości i ciśnienie podaje tabela 1.

Tab. 4

Kontrola ciśnienia gazu



Ciśnienie gazu zasilającego należy mierzyć na wysokości wylotu ciśnieniowego (rys. 6) po odkręceniu śrub zamykających.

Należy użyć elastycznego węża, podłączyć przyrząd pomiarowy do punktu pomiaru ciśnienia (np. manometr cieczowy o minimalnej rozdzielczości 0,1 mbar) i zmierzyć ciśnienie wlotowe podczas pracy urządzenia.

Wartość ciśnienia nie może być niższa od wartości podanej w tabeli 4.

PL

Rys. 6

UWAGA!

Jeśli ciśnienie zasilania gazem nie jest prawidłowe, należy przerwać pracę urządzenia i odłączyć miernik.

Włożyć podkładkę i mocno dokręcić śrubę zamykającą na przyłączy ciśnieniowym.

Skontaktować się z lokalnym dostawcą gazu w celu przeprowadzenia kontroli.

Przejęcie na inny rodzaj gazu / niezbędne dostosowania

Urządzenia są ustawione na następujący rodzaj gazu:

Gaz ziemny H | G20 (20 mbar)

Sprawdź dostępne w Twoim kraju źródła zasilania gazem i w razie potrzeby dostosuj urządzenie do innego rodzaju gazu.

Tabele 1 i 2 w sekcji „Dane techniczne” podają w zależności od kraju przeznaczenia:

- jakie rodzaje gazu nadają się do zasilania urządzenia
- dysze i ustawienia dla każdego rodzaju gazu, który można stosować.

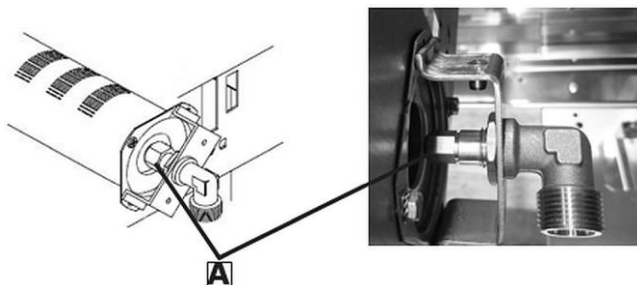
Numer odpowiednich dysz podany w tabeli 2 jest wybity na korpusie dyszy.

Aby dostosować urządzenie do rodzaju gazu, na którym jest efektywnie eksploatowane, należy zapoznać się z danymi w tabeli 2 i wykonać następujące czynności:

- Wymień dyszę głównego palnika,
- ustawić powietrze pierwotne,
- Wymiana dyszy palnika zapłonowego,
- Ustawić zmniejszony przepływ,
- po wymianie dyszy należy umieścić na urządzeniu naklejkę informującą o nowym trybie pracy na gaz. Dysze i naklejki są zawarte w zakresie dostawy urządzenia.

Wymiana dyszy głównego palnika

PL



Rys. 7

1. Zamknąć zawór odcinający gaz przed urządzeniem.
2. Otwórz drzwi skrzydłowe podstawy.
3. Odkręć główną dyszę palnika **A** (rys. 7).
4. Wymień dyszę głównego palnika na dyszę odpowiednią dla wybranego rodzaju gazu, zgodnie z tabelą 2.

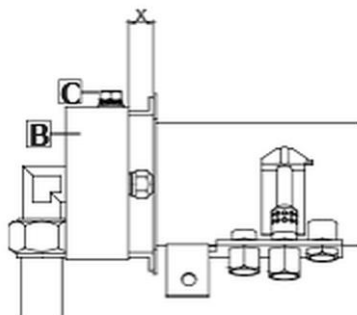
Dysze są oznaczone w setnych milimetrów.

Regulacja powietrza pierwotnego głównego palnika

UWAGA!

Powietrze pierwotne jest prawidłowo ustawione, gdy zapewniona jest stabilność płomienia, tzn. gdy przy zimnym palniku płomień nie gaśnie, a przy gorącym palniku nie dochodzi do ponownego zapłonu.

Odległość przewidziana do regulacji powietrza pierwotnego podana jest na rys. 8 i w tab. 2.

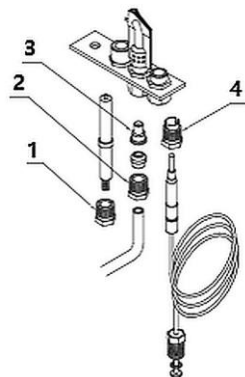
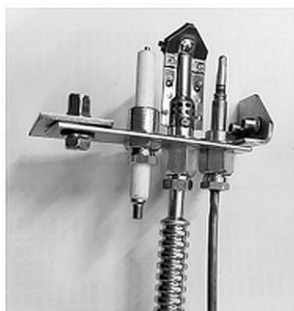


Rys. 8

1. Odkręcić śrubę mocującą (C, rys. 8) tulei regulacji powietrza pierwotnego (B).
2. Ustawić tuleję (B) zgodnie z zainstalowanym typem gazu w odległości „X”.
3. Dokręcić śrubę mocującą (C).
4. Zabezpieczyć ustawiony element farbą, aby zapobiec manipulacjom.

PL

Wymiana dyszy palnika zapłonowego



Ilustracja 9

1. Aby wymienić dyszę palnika zapłonowego, należy postępować w następujący sposób:
 - zamknąć zawór odcinający gaz przed urządzeniem,

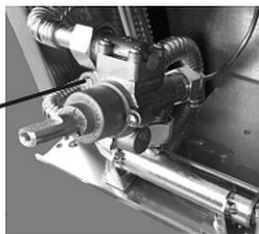
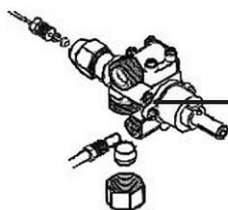
- otwórz drzwi skrzydełkowe podstawy,
 - Odkręć nakrętkę świecy zapłonowej (1, rys. 9).
 - odkręć nakrętkę (2),
 - zdejmij dyszę palnika zapłonowego (3),
 - wymień dyszę palnika zapłonowego na dyszę odpowiednią dla danego rodzaju gazu (patrz dane w tabeli 2)
 - wymień dyszę palnika zapłonowego na dyszę odpowiednią dla wybranego rodzaju gazu, zgodnie z tabelą 2,
 - ponownie załóż nakrętkę i nakrętkę świecy zapłonowej.
2. Po wymianie dyszy sprawdzić Funkcje urządzenia zgodnie z opisem w odcinku „Kontrola Funkcji”.

UWAGA!

Po każdej zmianie lub regulacji należy przeprowadzić kontrolę szczelności.

Ustawienie zmniejszonego przepływu

PL



Rys. 10

1. Zdejmij pokrętło i ustaw śrubę minimalną lub obejściową 1 (rys. 10). Podczas szybkiej zmiany z pozycji maksymalnej do minimalnej palnik nie może zgasnąć ani wykazywać cofania się płomienia. W przypadku pracy na gazie płynnym śruba obejściowa musi być całkowicie dokręcona.
2. Sprawdź, czy płomień jest stabilny, zwłaszcza po szybkich interwencjach przy dużej mocy.
3. Jeśli palnik gaśnie lub płomień jest zbyt wysoki, należy go wyregulować zgodnie z powyższym opisem.

6 Instrukcja użytkowania

Wskazówki ostrzegawcze



OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzenia ramion, dłoni lub palców przez unoszącą się parę.

Kosz na makaron wyjmować z komory tylko za pomocą uchwytu.

Do wyjmowania kosza na makaron z potrawą używać rękawic ochronnych.

Ryzyko poparzenia ramion, dłoni lub palców przez gorącą wodę.

Nigdy nie sięgać do komory w trakcie pracy lub bezpośrednio po pracy.

Przed opróżnieniem komory, trzymając dłoń w odległości 2 do 5 cm nad komorą należy się upewnić, że woda jest zimna.

Przygotowanie urządzenia

Za pomocą tego urządzenia można gotować produkty spożywcze (makaron, ryż itp.) we wrzącej wodzie przy użyciu perforowanych koszyków do makaronu (rys. 11).

Należy unikać wszelkich innych zastosowań, ponieważ są one nieprawidłowe i niebezpieczne.

UWAGA!

Podczas pracy należy nadzorować urządzenie.

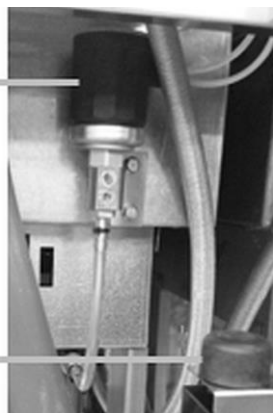
Urządzenie do gotowania makaronu nie posiada termostatu.

Urządzenie wyposażone jest w **przełącznik ciśnieniowy** (rys. 11), który zapobiega włączeniu gotowarki do makaronu, gdy jest ona pusta (brak wody w komorze).

Po użyciu zalecamy zawsze wyłączać urządzenie do gotowania makaronu i opróżniać zbiornik, aby przywrócić idealne warunki pracy przełącznika ciśnieniowego.

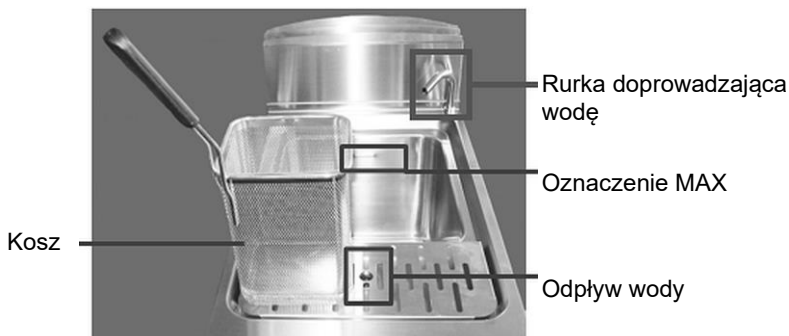
Przełącznik
ciśnieniowy

Przycisk zapłonu
piezoelektryczny



Rys. 11

PL



Ilustracja 12

1. Przed **pierwszym uruchomieniem** urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i zutylizować je w sposób przyjazny dla środowiska.
2. Dokładnie wyczyścić urządzenie, usuwając w następujący sposób wszystkie przemysłowe smary ochronne z koszy, rusztów ociekowych do koszy, podpórki kosza (na dnie komory) i komory:

- umieścić wspornik kosza w komorze;
- umieścić kosze na wsporniku kosza;
- umieścić kratkę ociekową na koszach;
- otwórz kran doprowadzający wodę (rys. 13) z przodu urządzenia;
- napełnij zbiornik świeżą wodą pitną przez rurkę doprowadzającą wodę do poziomu oznaczenia MAX i dodaj łagodny środek czyszczący;
- uruchom urządzenie zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „**Uruchomienie urządzenia**”;
- zagotować wodę i gotować przez kilka minut;



Rys. 13



Ilustracja 14

- Pozostawić wodę do ostygnięcia.
- otwórz zawór spustowy rury odpływowej (rys. 14) i pozwól wodzie spłynąć do odpływu;
- dokładnie wypłucz kosze, podpórkę kosza i kratkę ociekową;
- dokładnie wypłucz komorę czystą wodą;
- dokładnie osusz oczyszczone części i powierzchnie;
- Połóż wspornik kosza z powrotem na dnie zlewu.

PL

Uruchomienie urządzenia

UWAGA!

Urządzenia nie wolno używać, gdy jest puste.

Urządzenie do gotowania makaronu nie włącza się, jeśli w komorze nie ma wody.

UWAGA!

Urządzenie musi być zasilane wodą pitną.

1. Napełnij zbiornik wodą za pomocą odpowiedniego kranu doprowadzającego wodę (rys. 13) na panelu sterowania do oznaczenia MAX (rys. 12).

Elementy sterujące



Rys. 15

Pokrętko

-  Pozycja wyłączona
-  Pozycja zapłonu
-  Pozycja dużego płomienia
-  Pozycja małego płomienia



Ilustracja 16

Przycisk zapłonu piezoelektrycznego (w podstawie)

Zapłon płomienia zapłonowego

1. Otwórz zawór odcinający gazu przed urządzeniem.
2. Naciśnij pokrętko i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zapłonu  (rys. 15).
3. Przytrzymaj pokrętko i naciśnij kilkakrotnie przycisk zapłonu piezoelektrycznego (rys. 16) przez około 20 sekund, aż zapali się płomień zapłonowy.
4. Po zapaleniu płomienia zapłonowego przytrzymaj pokrętko przez kilka minut, aby ogrzać termoparę i ustabilizować płomień zapłonowy.
5. Jeśli płomień zgaśnie po zwolnieniu pokrętki, powtórz tę czynność.

Zapalenie głównych palników

1. Po zapaleniu płomienia zapłonowego należy przystąpić do zapłonu głównych palników, obracając pokrętkę regulacji temperatury do pozycji  (duży płomień).
2. Aby ustawić minimalną temperaturę i płomień, należy ustawić pokrętkę w pozycji  (mały płomień).
3. Aby doprowadzić pojemność miski do wrzenia, należy ustawić pokrętkę w pozycji  (duży płomień).
4. W razie potrzeby przekręć pokrętkę do pozycji  (mały płomień), aby zmniejszyć moc w zależności od potrawy.

Przygotowywanie potraw

UWAGA!

Przed umieszczeniem koszyka z makaronem w zbiorniku należy posolić już podgrzaną wodę w zbiorniku.

Nigdy nie używaj soli gruboziarnistej, ponieważ nie rozpuszcza się ona całkowicie i krąży w wodzie, osadzając się na dnie miski i powodując w dłuższej perspektywie korozję.

Dlatego zalecamy stosowanie wyłącznie soli drobnoziarnistej (o wielkości ziaren maks. 3 mm) i dodawanie jej dopiero po zagotowaniu wody.

PL

1. Zagotuj wodę.
2. Włóż wybrane produkty do koszyka na makaron.

UWAGA!

Koszyk na makaron należy wypełniać produktami tylko do połowy, ponieważ w przypadku przepełnienia mogą one się rozgotować lub nie ugotować całkowicie.

Należy przestrzegać czasu gotowania podanego na opakowaniu producenta.

3. Umieść koszyk na makaron w komorze z wodą na uchwycie koszyka.
4. Obserwuj proces gotowania i nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
5. Po zakończeniu gotowania wyjmij koszyk na makaron z miski, trzymając go za uchwyt.

6. Aby odsączyć makaron, należy umieścić koszyk na kratce znajdującej się w przedniej części miski.
7. Po odsączeniu podaj gotowe dania.

Wyłączyć urządzenie

1. Aby wyłączyć główne palniki, należy obrócić pokrętko (rys. 15) do pozycji zapłonu .

Palnik zapłonowy pozostaje włączony. Główne palniki gaśnie.

2. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, należy ustawić pokrętko w pozycji wyłączenia .

Oprócz głównych palników wyłącza się również palnik zapłonowy.

3. Zamknąć zawór odcinający gaz i kran.

Opróżnić zbiornik

PL

1. Pozwól urządzeniu i wodzie w zbiorniku ostygnąć.
2. Otwórz zawór spustowy w podstawie urządzenia (rys. 14).
3. Pozwól wodzie spłynąć.

Woda spływa automatycznie przez rurę odpływową do przewidzianego odpływu.

7 Czyszczenie i konserwacja

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie. Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

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

7.2 Czyszczenie

1. Urządzenie należy czyścić pod koniec dnia pracy, a w razie potrzeby również częściej.
2. Ostudzoną wodę należy spuścić z basenu przez zawór spustowy przewodu odpływowego (patrz rozdział „**Opróżnianie basenu**”).
3. Dokładnie umyć używane kosze do makaronu, podpórki do koszy i kratki ociekowe gorącą wodą, środkiem czyszczącym odpowiednim do stosowania w kontakcie z żywnością oraz miękką gąbką lub plastikową szczotką do mycia naczyń.
4. Opluć kosze na makaron, podpórki do koszy i kratki ociekowe czystą wodą.
5. Wyczyść miskę gorącą wodą, odpowiednim środkiem czyszczącym i miękką ściereczką lub gąbką.
6. Dokładnie wyczyścić filtr w komorze i otwór spustowy za pomocą plastikowej szczotki do zmywania.

UWAGA!

Kosze na makaron, podpórki do koszy, kratki ociekowe i filtr otworu spustowego można alternatywnie myć w zmywarce do naczyń.

7. Opluć miskę, filtr i otwór spustowy czystą wodą.
8. Wyrzeczyć obudowę urządzenia (wewnątrz i na zewnątrz) miękką, wilgotną ściereczką.
9. Następnie dokładnie osusz wyczyszczone części i powierzchnie.

7.3 Konserwacja

UWAGA!

Należy bezwzględnie przestrzegać terminów konserwacji!

Wszystkie czynności związane z regularną i nadzwyczajną konserwacją muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Aby utrzymać sprawność urządzenia, należy poddawać je konserwacji **co najmniej raz w roku**. Konserwacja obejmuje:

- kontrolę stanu części zużywających się
- kontrolę wszystkich przyłączy (woda, gaz)
- Kontrola działania urządzenia.

Zalecamy wymianę zużytych części podczas konserwacji, aby zapobiec konieczności dalszych interwencji serwisu i nagłym awariom urządzenia.

Ponadto zalecamy zawarcie umowy serwisowej z zaufanym serwisem.

PL

8 Utylizacja

Urządzenia gazowe

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

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