

ELEKTRYCZNA PATELNA PRZECHYLNA ETBP-700



Manual instructions
Installation and Operation



Manual de instrucciones
Uso y mantenimiento



Bedienungshinweise
Installation und Betrieb



Instrukcja obsługi
Obsługa i konserwacja



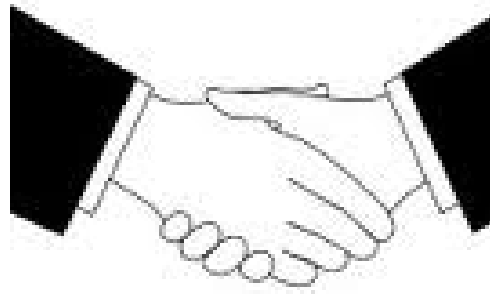
Manuel **talimatları**
Kurulum ve Çalıştırma



Manuel d'instructions
Installation et fonctionnement



Manual do instruções
Instalação e Operação



Dziękujemy za zakup naszego produktu.

W niniejszej instrukcji obsługi znajdą Państwo odpowiedzi na wszystkie wątpliwości i pytania dotyczące tego produktu.

Należy dokładnie przeczytać instrukcję, dzięki temu będą mogli Państwo maksymalnie wykorzystać zakupione przez Państwa urządzenie.

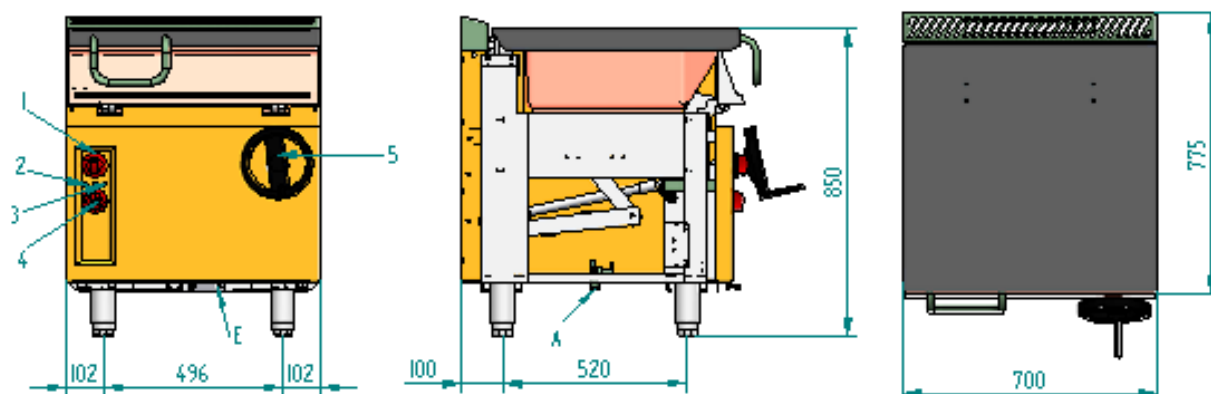
W razie powstania jakichkolwiek wątpliwości z przyjemnością udzielimy Państwu pomocy.

Urządzenie zostało zaprojektowane z wykorzystaniem najnowszych technologii z uwzględnieniem ochrony środowiska.

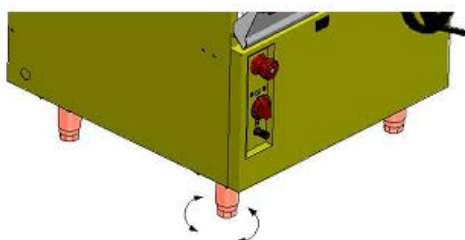
Państwa zadowolenie jest dla nas najważniejsze.

ELEKTRYCZNA PATELNIĄ PRZECHYLNĄ ASBER

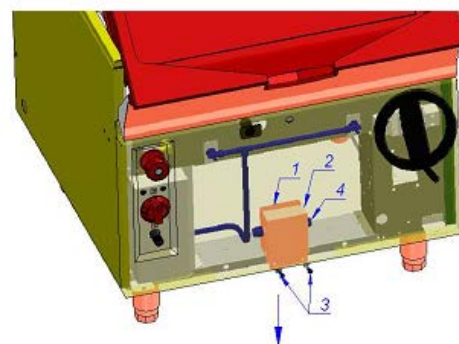
ETBP-700

ETBP-700

1. przełącznik napełniania wody
2. kontrolka zasilania elektrycznego
3. kontrolka włączenia grzałek
4. pokrętko nastawy temperatury
5. korba unoszenia misy
- A. przyłącze wody $\frac{3}{4}$ cala gwint zewn.
- B. Przyłącze elektryczne



Rys. 1



rys. 2

Ustawienie temperatury

wyłączone



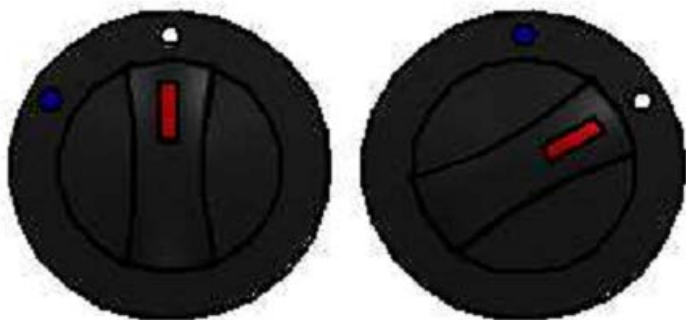
min



max

Rys. 3

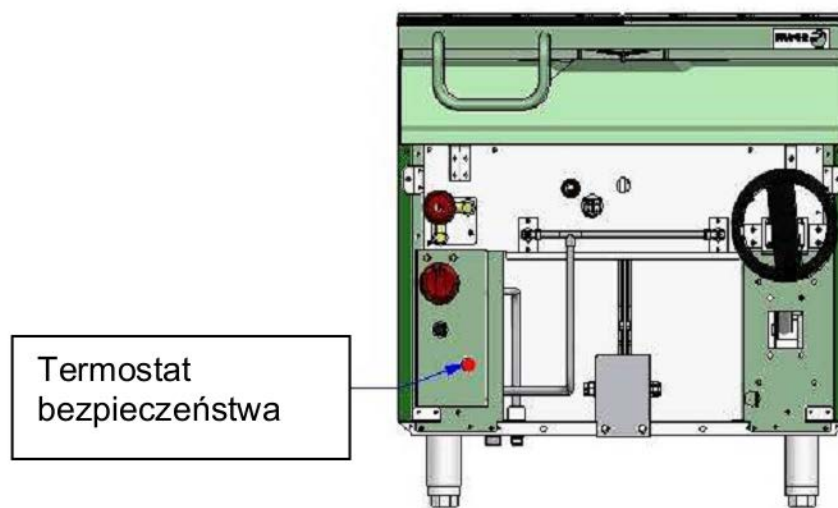
Pozycje przełącznika napełniania wody



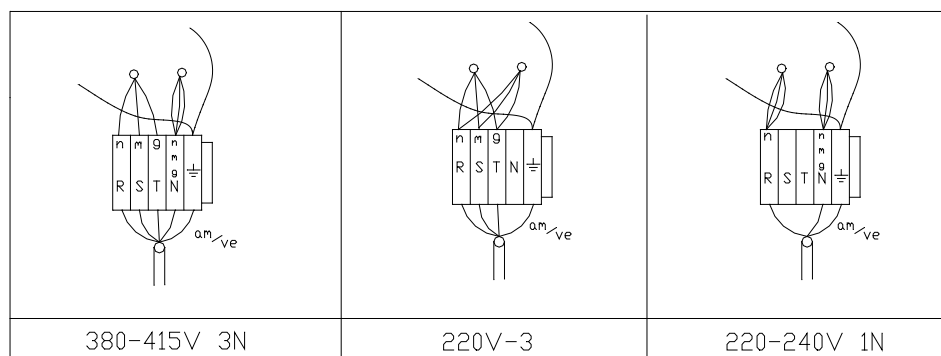
Woda wyłączona

napełnianie wody

Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

Spis treści

Montaż

Wymiary ogólne oraz przyłączeniowe 5

Pozycjonowanie i poziomowanie 6

Podłączenie do instalacji 6

Obsługa

Obsługa 6

Konserwacja

Konserwacja 7

Zalecenia dotyczące ochrony środowiska

Zalecenia dotyczące ochrony środowiska 8

Dane techniczne (Tabela 1)

MODEL			ETBP-700
WYMIARY ZEWNĘTRZNE	(mm)	Szerokość	700
		Głębokość	760
		Wysokość	850
DANE ZBIORNIKA	(mm)	Szerokość	630
		Głębokość	530
		Wysokość	220
		Pojemność	55
WAGA (KG)			115
LICZBA ELEMENTÓW GRZEJNYCH			6
NAPIĘCIE ZASILANIA	220V 3	Przekrój	3x4mm ² +T
		Bezpieczniki	32A
	220...240V 1N	Przekrój	2x10mm ² +T
		Bezpieczniki	50A
	380...415V 3N	Przekrój	3x1.5mm ² +N+
		Bezpieczniki	16A
MOC CAŁKOWITA kW			9

Przybliżone nastawy temperatury (Tabela 2)

Pozycja	1	2	3	4	5	6	7	8
Przybliżona temp. (°C)	60	85	120	155	195	235	275	310

Zasilanie elektryczne (Tabela 3)

NAPIĘCIE	PRZEKRÓJ PRZEWODÓW	ZABEZPIECZENIE	ZABEZPIECZENIE RÓŻNICOWO- PRĄDOWE
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
Moc elektryczna kW			0,1kW

1. WARUNKI INSTALACJI URZĄDZENIA

1.1. Ogólne zasady.

Ważne: Urządzenie musi być eksploatowane i przechowywane w pomieszczeniach ogrzewanych w trakcie zimy.

Po zainstalowaniu urządzenia umyj wnętrze zbiornika. Użyj wody i detergentu, nie używaj środków rysujących powierzchnię.

Do mycia urządzenia nie używaj strumienia wody pod ciśnieniem, grozi to uszkodzeniem urządzenia oraz porażeniem prądem.

1.2. Pozycjonowanie

Urządzenie posiada regulowane nogi, które pozwalają na wypoziomowanie i dopasowanie wysokości urządzenia do indywidualnych potrzeb (rys. 1).

1.3. Podłączenie do sieci elektrycznej

Podłączenie urządzenia musi być każdorazowo przeprowadzana przez pracowników autoryzowanego serwisu mających odpowiednie uprawnienia techniczne.

Należy sprawdzić czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.

Instalacja podłączenia do sieci energetycznej musi być wyposażona w wyłącznik wszystkich faz, o odległości między otwartymi kontaktami wynoszącej minimum 3 mm, zabezpieczony bezpiecznikami.

Bardzo ważne jest, aby urządzenie zostało uziemione lub instalacja elektryczna do której na być ono podłączone była wyposażona w zabezpieczenie przeciwporażeniowe.

Przeprowadź "zarobiony" kabel zasilania przez przepust pokazany w punkcie "E" i podłącz go do listwy podłączeniowej (Rys. 2).

1.4. Podłączenie wody

Instalacja ta musi być zaopatrzona w zawór odcinający.

Zalecane ciśnienie wody to od 2 do 4 bar i temperatura maksymalnie do 60°C.

Przyłącze wody oznaczono na rysunkach symbolem „A”.

Napełnienie misy urządzenia wodą odbywa się przełącznikiem elektrycznym umieszczonym na panelu frontowym urządzenia (rys. 4).

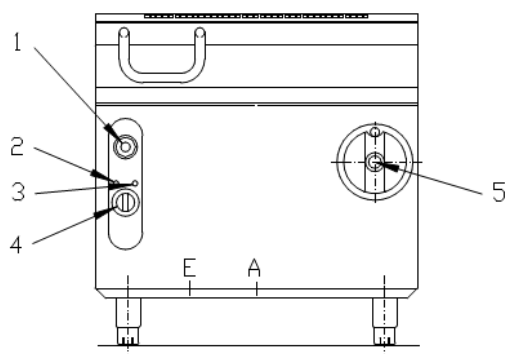
2. OBSŁUGA

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku profesjonalnego i może być używane jedynie przez wykwalifikowany personel.

Przed przystąpieniem do eksploatacji, należy umyć wnętrze zbiornika. Do tego celu należy użyć wody i detergentu, nie stosować środków ściernych i proszków.

Do mycia urządzenia nie używać wody pod ciśnieniem.

2.1. Panel sterujący.



- 1.- Przełącznik zawory napełniania wodą
- 2.- Lampka włączenia zasilania
- 3.- Lampka włączenia grzania
- 4.- Regulator temperatury
- 5.- Uchwyt do podnoszenia zbiornika
- A. Przyłącze wody
- E- Przyłącze elektryczne

2.3. Włączenie i wyłączenie elementów grzejnych

Włącz główny wyłącznik zasilania.

Obróć regulator termostatu w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż do zapalenia się lampki 2 (urządzenie włączone).

Obróć regulator termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara dożądanego położenia. Lampka 4 zostanie zapalona.

Aby wyłączyć element grzejny, obróć regulator termostatu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do położenia pokazanego na rysunku 3.

Patelnia jest przeznaczona do smażenia w głębokim tłuszczu i warstwa oleju lub innego tłuszczu nie powinna być mniejsza niż 5 mm na dnie.

Uwaga: Z uwagi na wysoką maksymalną temperaturę rozgrzania, należy zwrócić uwagę na możliwość samozapłonu oleju (tylko przy nastawach temperatury przekraczających 230°C).

2.4. Działanie

Gdy zbiornik osiągnie nastawioną wartość temperatury, zgaśnie pomarańczowa lampka sygnalizacyjna i elementy grzejne zostaną wyłączone. Gdy temperatura spadnie poniżej wartości nastawionej, pomarańczowa lampka zapali się i elementy grzejne zostaną włączone.

2.5. Termostat bezpieczeństwa

Termostat bezpieczeństwa uaktywnia się gdy przekroczona zostanie maksymalna wartość temperatury, wyłączając zasilanie urządzenia.

Aby ponownie włączyć urządzenie, zresetuj termostat bezpieczeństwa, który umieszczony jest u dołu obudowy listwy podłączeniowej, przez naciśnięcie czerwonego przycisku "A" (rys. 5).

Jeżeli termostat bezpieczeństwa ponownie zostanie uaktywniony, wezwij serwis techniczny.

2.6. Opróżnianie zbiornika

W celu ułatwienia opróżniania i mycia zbiornika urządzenie posiada mechanizm podnoszenia za pomocą uchwytu znajdującego się z przodu urządzenia. Podnoszenie następuje poprzez obrócenie uchwytu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Ważne! Nigdy nie używaj urządzenia bez napełnionej miski.

3. KONSERWACJA

Codziennie oczyść powierzchnie wewnątrz zbiornika gorącą wodą z detergentem. Oplucz dużą ilością zimnej wody i następnie wysusz, szczególnie dno zbiornika.

W przypadku patelni z misą żeliwną, po każdorazowym umyciu, należy patelnię osuszyć i przesmarować wewnątrz i z zewnątrz olejem jadalnym w celu konserwacji powierzchni, (w przypadku pozostawienia w misie patelni wody może się pojawić rdzawy nalot)

Nie skrob powierzchnie ze stali nierdzewnej skrobaczkami lub szczotkami drucianymi.

Jeżeli urządzenie ma być nie używane przez dłuższy okres czasu, pokryj jego powierzchnię cienką warstwą oleju wazelinowego, w szczególności wewnątrz zbiornika.

Do mycia należy używać profesjonalnych środków do przypaleń, oraz wilgotnej szmatki z detergentem. W żadnym wypadku nie myj urządzenia strumieniem wody, co grozi porażeniem prądem elektrycznym.

Po każdym myciu, (misa żeliwna) nagrzej lekko płytę w celu osuszenia, następnie pędzlem i olejem przesmaruj jej powierzchnie.

4. Naprawy i zgłoszenia usterek.

WAŻNE: W celu zapewnienia poprawnego i niezawodnego działania urządzenia, należy przynajmniej raz w roku przeprowadzić przegląd techniczny urządzenia potwierdzony protokołem serwisowym. Wymiana jakichkolwiek części roboczych urządzenia, musi być każdorazowo przeprowadzana przez pracowników autoryzowanego serwisu mających odpowiednie uprawnienia techniczne.

W przypadku wymiany części roboczych należy sprawdzić, czy został zakręcony główny zawór gazu oraz czy w pobliżu nie pali się nieosłonięty płomień.

Zgłoszenia wszelkich usterek w działaniu urządzeń i awarii oraz wszelkie reklamacje należy niezwłocznie zgłaszać na adres sprzedawcy, którego dane znajdują się na dokumencie potwierdzającym nabycie urządzenia (faktura).

Gwarancji nie podlegają: Żarówki, elementy gumowe, elementy grzejne zniszczone poprzez działanie kamienia kotłowego, szyby, elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.: palniki, uszczelnienia pomp, rury odpływowe, amortyzatory, pokrycia wałków, pasy filcowe, elementy gumowe oraz wszelkiego rodzaju uszkodzenia mechaniczne urządzeń i ich elementów, jak również uszkodzenia wynikłe z nieprawidłowego użytkowania urządzenia, niezgodnego z powyższą instrukcją.

Czynności obsługowe takie jak: odkamienianie i dbałość o czystość urządzenia nie są wykonywane przez serwis w ramach gwarancji.

5. Zalecenia dotyczące ochrony środowiska

Symbol WEEE stosowany na produkcie wskazuje, że urządzenie nie może być traktowane jak odpad komunalny. Prawidłowa utylizacja urządzenia jest ważna dla ochrony środowiska. Więcej informacji odnośnie recyklingu opisywanych urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie, w firmie odpowiedzialnej za utylizację odpadów lub u producenta dostarczającego niniejszy produkt.

Podczas utylizacji całego produktu lub jego części należy postępować zgodnie z dyrektywami 2002/95/WE i 2002/96/WE ze zmianami i/lub odpowiednimi przepisami prawa. Producent gwarantuje, że produkt nie zawiera niebezpiecznych substancji w urządzeniach EEE zgodnie z dyrektywą 2002/95/WE.





ONNERA POLAND Sp. z o.o.
ul. Warszawska 9
Palmiry
05-152 Czosnów

www.asberprofessional.pl

PRODUCENT URZĄDZEŃ I MEBLI GASTRONOMICZNYCH