RM LOTUS 700

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

FT...-74ET... FT...-76ET... FT...-78ET... FT...-712ET...
FT...-712ET...3FT...T-74ET FT...T-76ET... FT...T-78ET... FT...-T-712ET...
FT...-T-712ET...3

Pierwszorzędne kuchnie. Dla prawdziwych profesjonalistów.

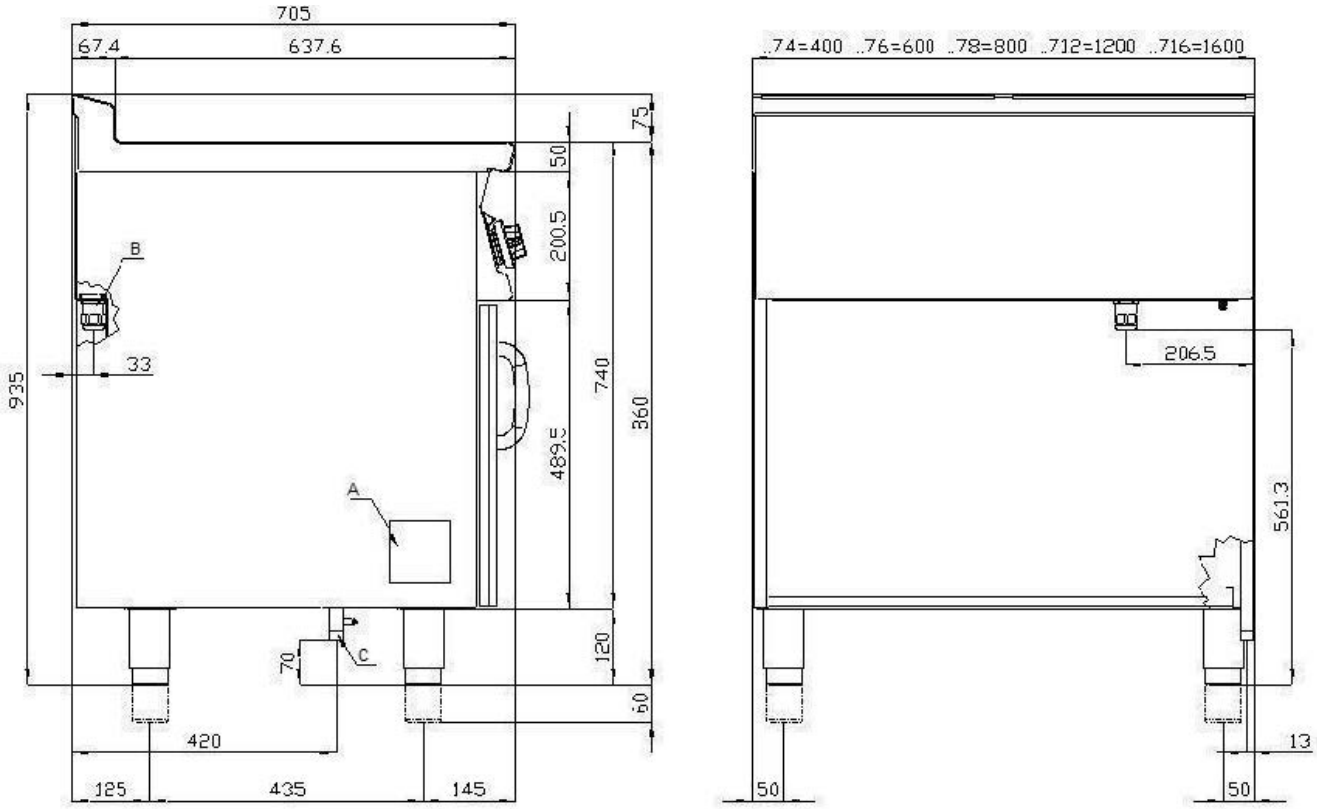
Ogólny spis treści

1	**WSTĘP**	**3**
1.1	Rysunek instalacji	3
1.2	Przykład umocowania urządzeń	7
2	**INFORMACJE OGÓLNE**	**8**
2.1	Deklaracja zgodności	8
2.2	Informacja dla użytkownika, dyrektywa RAEE w sprawie odpadów elektrycznych i elektronicznych.	9
2.3	Tabela danych technicznych	9
3	**INSTALACJA**	**11**
3.1	Kontrole przy dostawie	11
3.2	Usunięcie opakowania	11
3.3	Instalacja mechaniczna	11
3.4	Połączenia elektryczne/gazowe	11
4	**INSTRUKCJA OBSŁUGI**	**13**
4.1	Uwagi ogólne	13
4.2	Włączanie/Wyłączanie	13
4.3	Szuflada do gromadzenia tłuszczu	13
4.4	Uwagi i zalecenia	13
4.5	Termostat bezpieczeństwa	14
5	**KONSERWACJA**	**15**
5.1	Konserwacja regularna	15
5.2	Części zamienne	16
6	**CZYSZCZENIE**	**17**
6.1	Czyszczenie regularne	17

1 WSTĘP

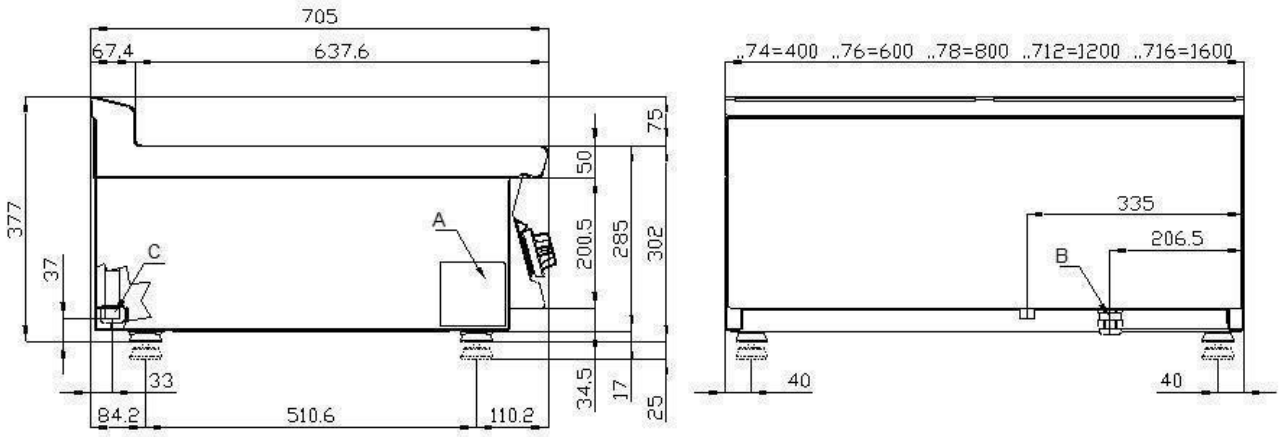
1.1 Rysunek instalacji

RYS. 1 FT..-7E..



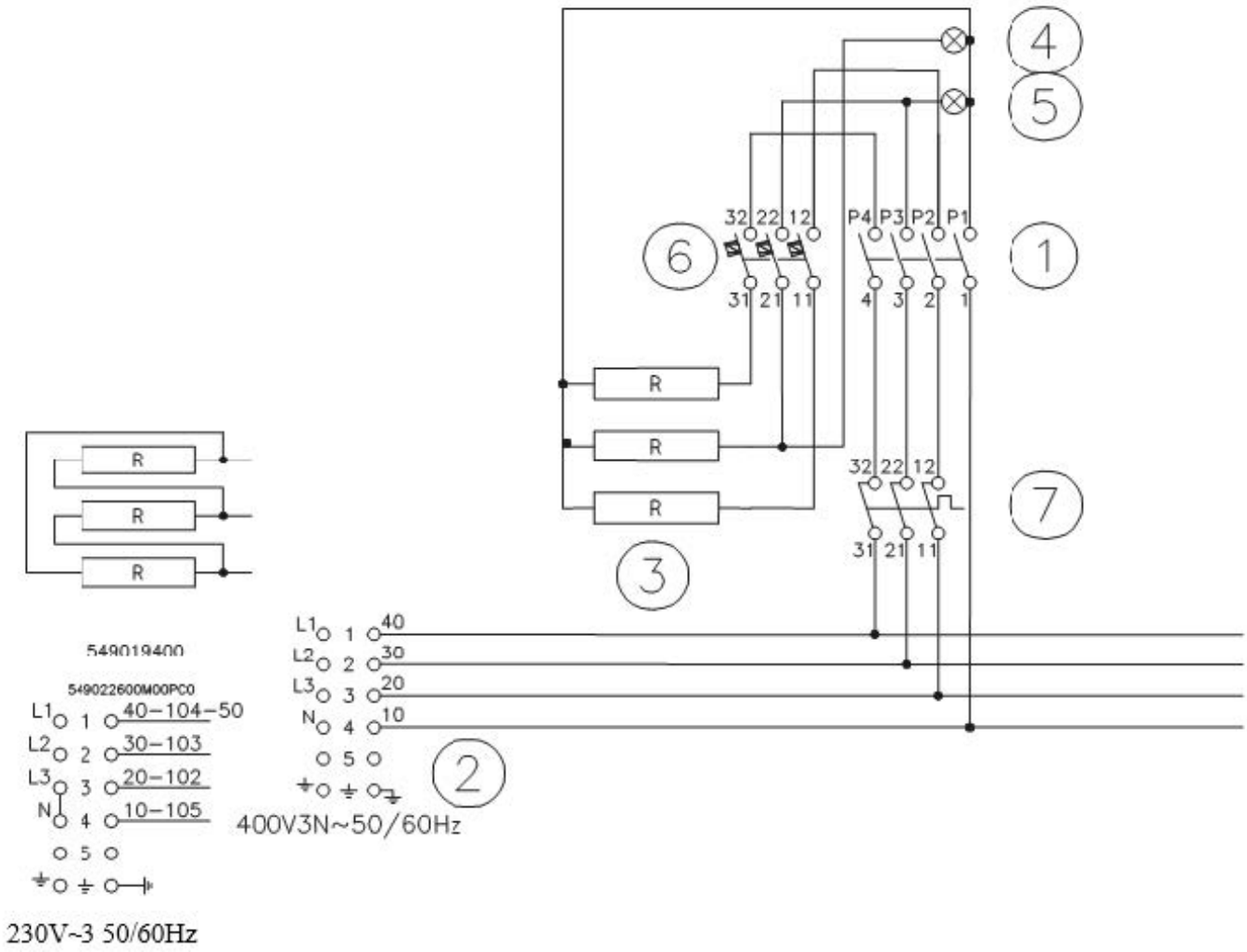
A Tabliczka znamionowa
B Podłączenie elektryczne

RYS. 2 FT..T-7E..



A Tabliczka znamionowa
B Podłączenie elektryczne

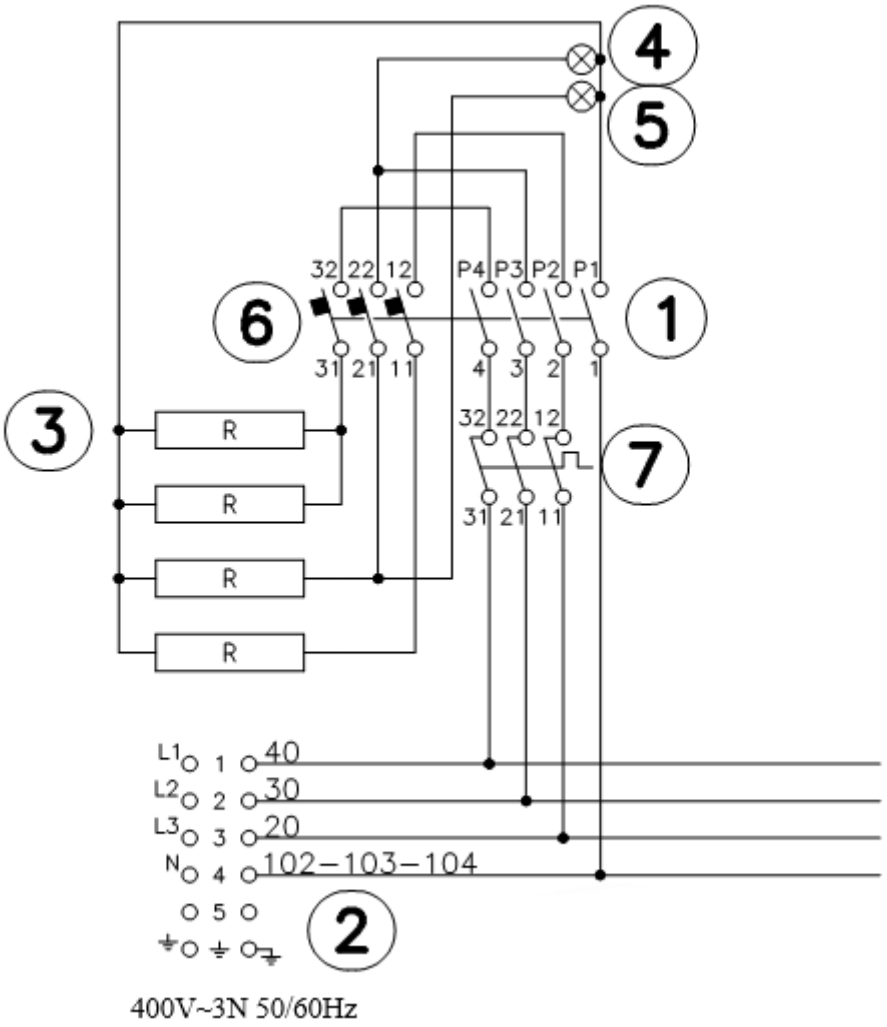
SCHEMAT ELEKTRYCZNY FT...-74ET..., FT...-78ET..., FT…712ET…3 (A)



1 Przełącznik
2 Skrzynka zaciskowa zasilania
3 Grzałki
4 Kontrolka biała
5 Kontrolka zielona
6 Termostat
7 Termostat bezpieczeństwa

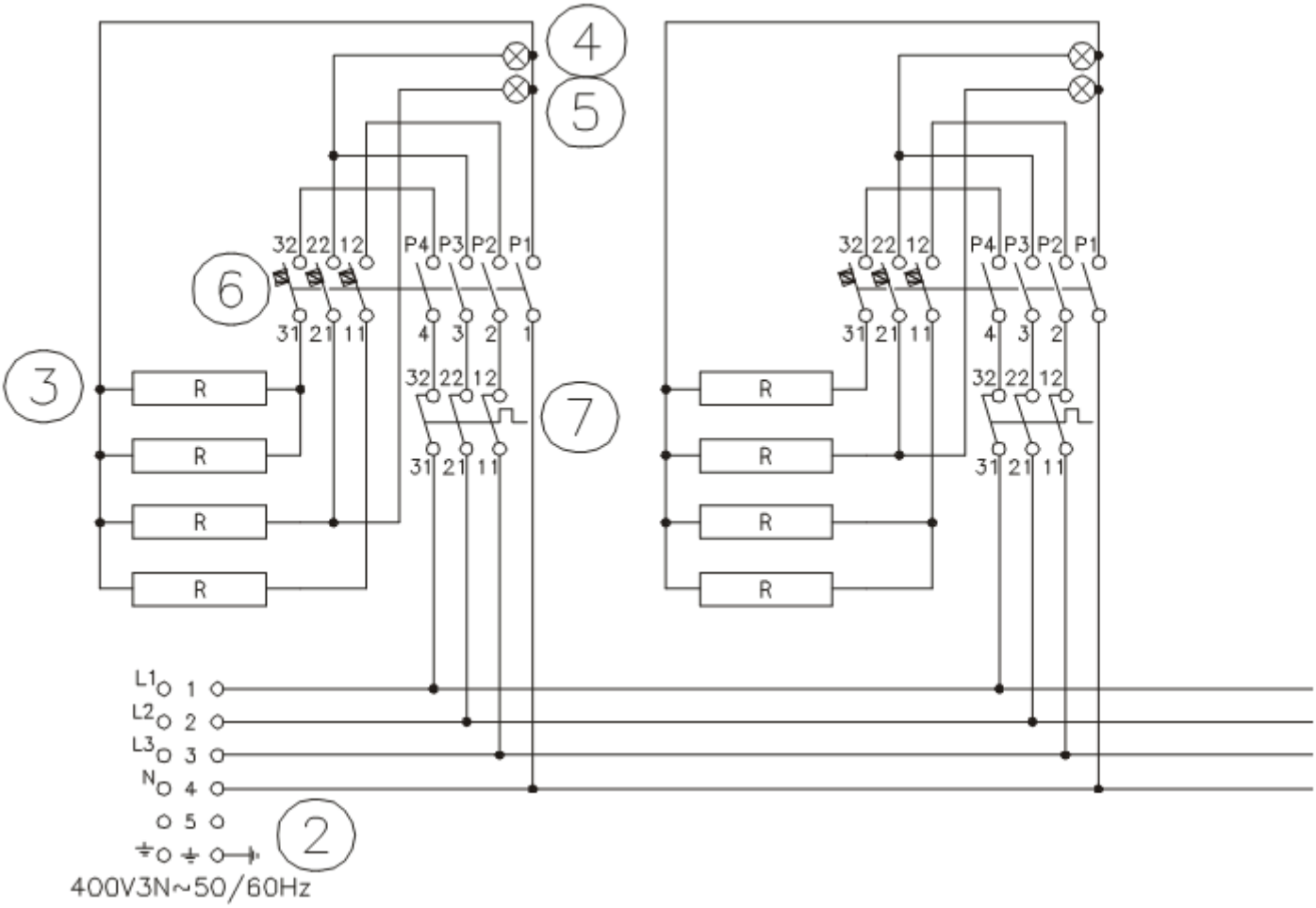
MODELE	SKRZYNKA ZACISKOWA
FT..-74E..	(A)
FT..-78E..	(A) + (A)
FT..-712ET...3	(A) + (A) + (A)

SCHEMAT ELEKTRYCZNY FT...-76ET...



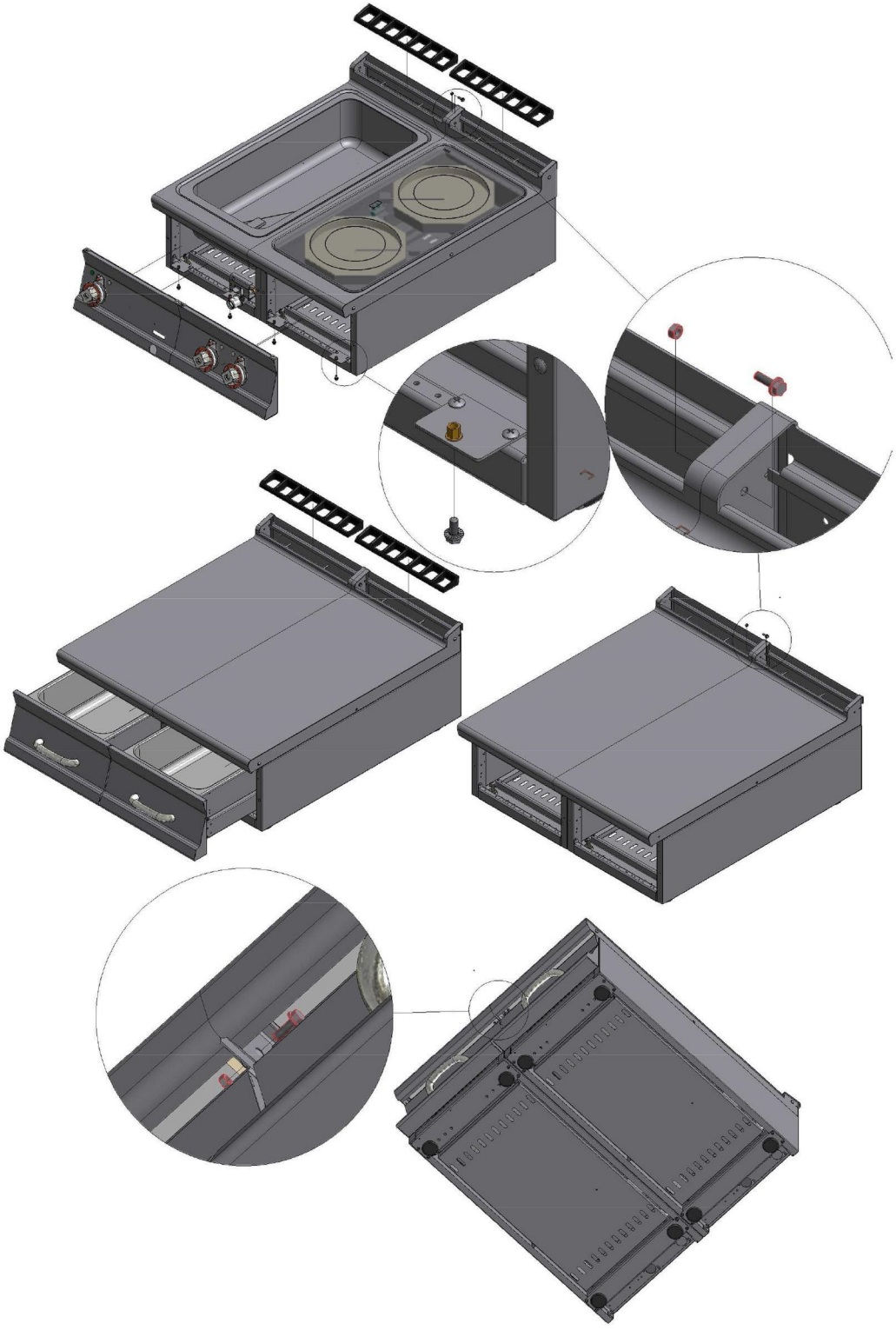
1 Przełącznik
2 Skrzynka zaciskowa zasilania
3 Grzałki
4 Kontrolka biała
5 Kontrolka zielona
6 Termostat
7 Termostat bezpieczeństwa

SCHEMAT ELEKTRYCZNY FT...-712ET...



1 Przełącznik
2 Skrzynka zaciskowa zasilania
3 Grzałki
4 Kontrolka biała
5 Kontrolka zielona
6 Termostat
7 Termostat bezpieczeństwa

1.2 Przykład umocowania urządzeń



2 INFORMACJE OGÓLNE

2.1 Deklaracja zgodności

Producent oświadcza, że urządzenia są zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) GAR 2016/426 dotyczącymi części gazowej oraz dyrektywami 2014/30/EU,2014/35/EU dotyczącymi części elektrycznej. Instalacja powinna być wykonana z przestrzeganiem obowiązujących norm zwłaszcza dotyczących wentylacji pomieszczeń oraz systemu usuwania gazów spalinowych.

- Uważnie przeczytać uwagi zawarte w niniejszej instrukcji, gdyż podają ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi i konserwacji.
- Instrukcja obsługi powinna być przechowywana przez cały okres pracy urządzenia i być dostępna dla użytkowników do każdorazowej ewentualnej konsultacji. W podręczniku można znaleźć różne informacje dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji urządzenia.
- Po usunięciu opakowania, upewnić się, że urządzenie nie jest wybrakowane lub uszkodzone.
- Elementy opakowania (plastikowe woreczki, polistyren, spinacze itd.) muszą być likwidowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnić się, że dane przedstawione na tabliczce odpowiadają danym sieci dystrybucji elektrycznej lub gazowej gdzie urządzenie ma być zainstalowane.**Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku, gdy podłączenie urządzenia nie będzie wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.**
- Wszystkie części urządzenia zawsze należy utrzymywać w doskonałej czystości, aby uniknąć niebezpieczeństwa utleniania i/lub agresji środków chemicznych.
- Urządzenie powinno być używane tylko przez personel przeszkolony do jego obsługi.
- **Instalacja powinna być wykonana przez profesjonalny, wykwalifikowany i upoważniony serwis, zgodnie z instrukcjami producenta oraz odnośnymi obowiązującymi przepisami.**
- Bezpieczeństwo elektryczne zapewnione jest tylko wtedy, gdy urządzenie jest prawidłowo podłączone do skutecznego uziemienia, zgodnego z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Producent nie może być odpowiedzialny za ewentualne szkody spowodowane brakiem uziemienia.
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakiejkolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji, należy odizolować urządzenie od sieci dystrybucji elektrycznej. W przypadku awarii lub złego funkcjonowania, zawsze należy wyłączyć urządzenie.
- **Wszelki rodzaj interwencji naprawczej powinien być wykonywany wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.**
- Urządzenie to powinno być przeznaczone tylko do użycia, dla którego zostało wyraźnie wyprodukowane, to jest do gotowania lub podgrzewania żywności. Każde inne użycie uważa się za niewłaściwe.
- Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego użycia, które powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Instalacja i ewentualne przekształcenie na inne napięcie zasilania elektrycznego (jeżeli jest przewidziane), lub przekształcenie na funkcjonowanie z innym rodzajem gazu, musi być wykonane wyłącznie przez profesjonalny, wykwalifikowany i upoważniony serwis.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie wyczyścić wszystkie powierzchnie przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody bezpośrednie i pośrednie, wynikłe z niewłaściwego użycia urządzenia. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane przez błędną instalację, manipulacje, złą konserwację, brak doświadczenia obsługi. Ponadto producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe niedokładności występujące w broszurze spowodowane błędami drukarskimi oraz zastrzega sobie prawo nanoszenia zmian do produktu, które uważa za korzystne i/lub konieczne, bez ujemnego wpływu na jego podstawową charakterystykę.
- **Producent nie może być odpowiedzialny za ewentualne szkody spowodowane brakiem przestrzegania tych podstawowych norm oraz wszystkich innych norm dotyczących obsługi i konserwacji zawartych w niniejszej instrukcji.**

2.2 Informacja dla użytkownika, dyrektywa RAEE w sprawie odpadów elektrycznych i elektronicznych.

W kwestii odpowiednich ram prawnych Wspólnoty Europejskiej przypominamy użytkownikowi, co następuje:

- Zużyte produkty AAE (sprzęt elektryczny i elektroniczny) muszą być segregowane osobno
- Użytkownik może dokonać takiej segregacji w systemie segregacji RAEE lub oddać sprzęt dystrybutorowi przy okazji zakupu nowego sprzętu.
- Mimo że są to urządzenia zgodne z RoHS (zgodnie z dyrektywą 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym), ich potencjalny szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzkie może być spowodowany nieprawidłowym użytkowaniem samych urządzeń lub ich części.
- Symbol umieszczony obok tabliczki z cechami wskazuje na obowiązek osobnej segregacji.
- Sankcje przewidziane w przypadku nielegalnego składowania RAEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) są takie jak te przewidziane przez krajowe transpozycje dyrektyw europejskich 2012/19/UE

2.3 Tabela danych technicznych

Tabela danych technicznych FT S70E

MODEL	WYMIARY	ZASILANIE	MOC MAKSYMALNA (kW)	POCHŁANIANIE MAKSYMALNE (A)	KABEL ZASILANIA z sylikonu
FT*-74ET***	40x70x90h	400V~3N 50/60Hz	5,55	8,01	5 x 1 mm²
FT**-76ET***	60x70x90h	400V~3N 50/60Hz	7,4	10,68	5 x 2,5 mm²
FT**-78ET***	80x70x90h	400V~3N 50/60Hz	11,1	16,02	5 x 2,5 mm²
FT**-712ET***	120x70x90h	400V~3N 50/60Hz	14,8	21,36	5 x 6 mm²
FT**-712ET***3	120x70x90h	400V~3N 50/60Hz	16,65	24,03	5 x 4 mm²
FT*T-74ET***	40x70x29h	400V~3N 50/60Hz	5,55	8,01	5 x 1 mm²
FT**T-76ET***	60x70x29h	400V~3N 50/60Hz	7,4	10,68	5 x 2,5 mm²
FT**T-78ET***	80x70x29h	400V~3N 50/60Hz	11,1	16,02	5 x 2,5 mm²
FT**T-712ET***	120x70x29h	400V~3N 50/60Hz	14,8	21,36	5 x 6 mm²
FT**T-712ET***3	120x70x90h	400V~3N 50/60Hz	16,65	24,03	5 x 4 mm²

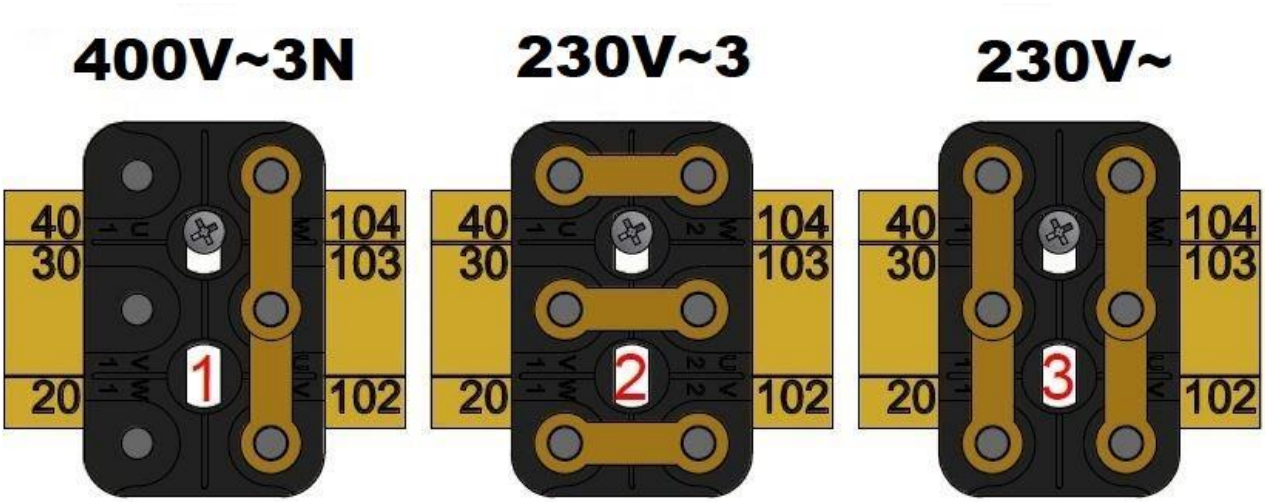
Transformacja

MODEL	ZASILANIE	MOC MAKSYMALNA (kW)	POCHŁANIANIE MAKSYMALNE (A)	KABEL ZASILANIA z sylikonu
FT*-74ET*** FT*T-74ET***	230V~3 50/60Hz	5,55	13,94	4 x1,5 mm²
FT**-78ET*** FT**T-78ET***	230V~3 50/60Hz	11,1	27,86	4 x 4 mm²

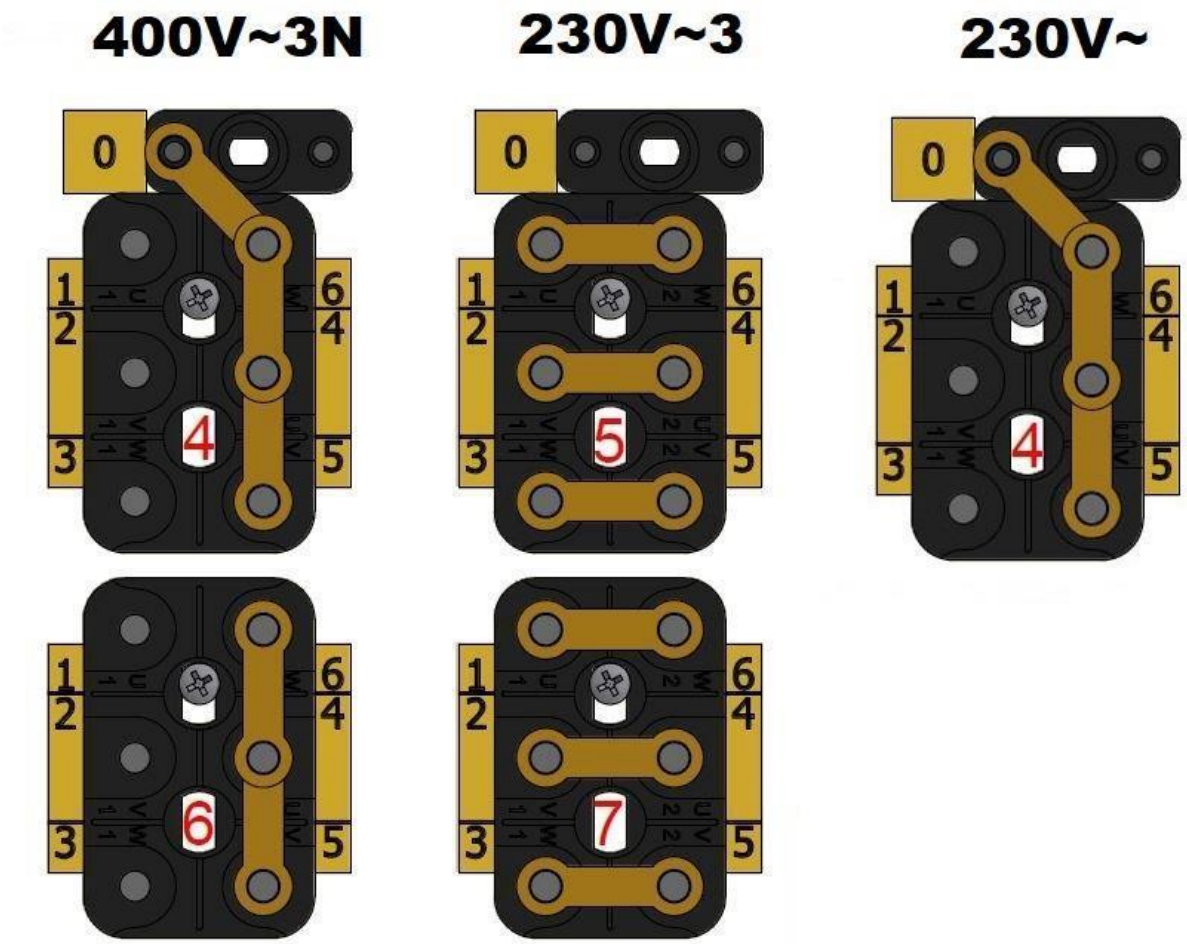
*** L= Płyta gładka**
*** R = Płyta ryflowana**
*** L/R = ½ gładka + ½ ryflowana**
*** *** = Płyta chromowana**

RYSUNEK DOT. MONTAŻU/PRZEKSZTAŁCENIA POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO SKRZYNKI ZACISKOWEJ ZE SWORZNIAMI (patrz tabela danych technicznych)

- **PODŁĄCZANE ZASILANIA**



- **PODŁĄCZANIE GRZAŁEK**



3 INSTALACJA

3.1 Kontrole przy dostawie

W momencie dostawy ważne jest, aby sprawdzić:

- Zewnętrzny stan opakowania
- Ogólny stan urządzenia
- Zgodność modelu z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej i w instrukcji obsługi
- Zgodność urządzenia i jego komponentów z drukiem zamówienia
  W przypadku zaobserwowanej niezgodności lub uszkodzenia opakowania należy spisać z firmą transportową protokół szkód. Należy to wykonać nie później niż w ciągu 7 dni, późniejsze reklamacje nie będą uwzględniane.

3.2 Usunięcie opakowania

Zdejmując opakowanie, uważać aby nie uszkodzić urządzenia. Zdjąć folię ochronną z części ze stali nierdzewnej i usunąć ewentualne ślady kleju, nie palić papierosów, czynności wykonywać z dala od źródeł ciepła, używać rękawic ochronnych, materiału opakowania nie porzucać w środowisku i nie pozostawiać w zasięgu dzieci lecz likwidować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3.3 Instalacja mechaniczna

Urządzenie ustawić na płaskim podłożu. Urządzenie wyregulować i ustabilizować poprzez nóżki. Upewnić się, że ściany i/lub urządzenia znajdujące się w pobliżu są wytrzymałe na ciepło wytwarzane przez to urządzenie. Podłączyć zasilanie wodne (jeżeli trzeba).

Uwaga!

Nie instalować urządzenia w pobliżu urządzeń/maszyn do wytwarzania zimna. Jeżeli urządzenie ma być umieszczone w pobliżu urządzeń do wytwarzania zimna, zaleca się umieszczenie między nimi okładzin z termicznego, izolacyjnego, niepalnego materiału i/lub elementów neutralnych.

3.4 Połączenia elektryczne/gazowe

Urządzenie przed wprowadzeniem na rynek zostało poddane testom na działanie gazu i elektryczności (zgodnie z przepisami). Urządzenie dostarczane jest bez kabla zasilania. Instalator musi wykonać podłączenie urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, na podstawie mocy urządzenia.

Uwaga

W urządzeniach z komorą tabliczka znamionowa umieszczona jest w komorze wewnątrz drzwi, a w urządzeniach z piekarnikiem lub blatem, z lewego boku. Druga tabliczka zawierająca model i numer fabryczny znajduje się wewnątrz tablicy rozdzielczej, a trzecia tabliczka przedstawiona jest w certyfikacie zgodności. Numer fabryczny można odczytać także w WZ (dokumencie przewozowym) sprzedaży (po 2008 roku). Na tabliczce umieszczone są wszystkie dane potrzebne do prawidłowej instalacji elektrycznej. Instalacja i ewentualne przekształcenie na inne napięcie zasilania (jeżeli przewidziane) musi być wykonywane wyłącznie przez profesjonalny, wykwalifikowany i upoważniony serwis. Przed użyciem urządzenia należy dokładnie wyczyścić wszystkie powierzchnie przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Ostrzeżenie!

<u>Czynności instalacji, ewentualne przekształcenia na inne rodzaje gazu oraz rozruch, powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowany serwis, zgodnie z obowiązującymi przepisami.</u>

Instalacje gazowe, podłączenia elektryczne oraz lokale do zainstalowania urządzeń, muszą być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju zainstalowania; urządzenie powinno być zainstalowane zwłaszcza w pomieszczeniu posiadającym dobrą wentylację, możliwie pod okapem z wyciągiem, aby zapewnić całkowite wydalanie spalin wytwarzanych w trakcie spalania. Powietrze potrzebne do spalania wynosi 2 m3/godz. na kW mocy zainstalowanej. Urządzenie może być zainstalowane oddzielnie albo w szeregu z innymi urządzeniami naszej produkcji. Należy przestrzegać minimalnej odległości 10 cm od urządzenia, aby uniknąć kontaktu z ewentualnymi ścianami z łatwopalnych materiałów; stosuje się ponadto odpowiednie środki dla zapewnienia izolacji termicznej części łatwopalnej, takie jak na przykład instalację ochronną przed promieniowaniem, zwracając szczególną uwagę, aby urządzenia były zainstalowane w odpowiedni i bezpieczny sposób. Wysokość jest regulowana poprzez nóżki, a więc ewentualna nierówność może być wyeliminowana.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Uwaga!

Zgodnie z przepisami międzynarodowymi, w trakcie podłączania urządzenia należy przygotować na wejściu automatyczne urządzenie pozwalające odłączyć na wszystkich biegunach urządzenie od sieci; urządzenie to powinno mieć otwarcie styków przynajmniej 3 mm.

Skrzynka zaciskowa podłączenia znajduje się za tylną ścianką. W celu zainstalowania kabla zasilania należy postępować w następujący sposób:

- Zdjąć tylny panel.
- Przeprowadzić nowy kabel podłączenia przez kanał kablowy, podłączyć przewody do odnośnych zacisków w skrzynce zaciskowej i umocować je.
- Kabel zablokować zaciskiem kabla i z powrotem założyć panel. Przewód uziemienia musi być dłuższy od innych, tak aby w razie pęknięcia zacisku kablowego przewód ten odłączył się po kablach napięcia.

Uwaga

Sprawdzić, czy napięcie sieci zasilania jest zgodne z danymi zawartymi na tabliczce identyfikacyjnej oraz czy jest obecna dobra przewodność w kierunku ziemi. Uważać przy przeprowadzaniu przewodów, aby nie okazały się przeszkodą przy normalnych czynnościach roboczych oraz przy normalnych czynnościach czyszczenia urządzenia. Uważać ponadto, aby kabel zasilania nigdy nie był ciągnięty albo w kontakcie ze źródłami ciepła.

Uwaga

Kabel podłączenia musi mieć następującą charakterystykę: musi być typu sylikonowego (aby wytrzymać temperaturę 180°C), musi mieć przekrój odpowiedni do mocy urządzenia (patrz tabela danych technicznych).

SYSTEM EKWIPOTENCJALNY

Urządzenie musi być podłączone do suziemienia. Śruba podłączenia znajduje się w tylnej części urządzenia, oznaczona żółtym symbolem.

Ostrzeżenie!

Producent nie jest odpowiedzialny oraz nie wypłaca odszkodowania gwarancyjnego za szkody wynikłe z nieodpowiedniej lub niezgodnej z instrukcją instalacji.

4 INSTRUKCJA OBSŁUGI

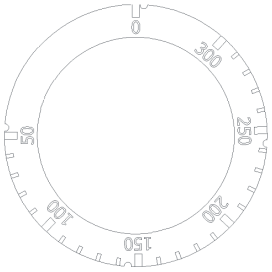
4.1 Uwagi ogólne

Urządzenie to powinno być przeznaczone tylko do użycia, dla którego zostało wyprodukowane, to jest do gotowania lub podgrzewania żywności. Każde inne użycie uważa się za niewłaściwe. Urządzenie jest ponadto przeznaczone do użycia przemysłowego i**powinno być obsługiwane tylko przez personel przeszkolony oraz rozumiejący niebezpieczeństwo, jakie stwarza gorący element.**

Ostrzeżenie!
Sprzęt wytwarza wysokie temperatury, dlatego należy:

- ***Uważać w strefach wokół gorącej płaszczyzny w trakcie jej normalnego działania (niebezpieczeństwo oparzeń);***
- ***RYZYKO OPARZEŃNie dotykać rękami lub innymi częściami ciała gorącej powierzchni, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wysoką temperaturą;***
- ***Po wyłączeniu urządzenia, aby wykonać jakąkolwiek czynność czyszczenia lub konserwacji, poczekać wystarczająco dużo czasu aby urządzenie ostygło.***

4.2 Włączanie/Wyłączanie



- Włączyć przełącznik znajdujący się na początku urządzenia. Obrócić pokrętło od „0” do żądanej pozycji, od 50° do 300°C; włącza się biała i zielona kontrolka
- Włączenie się zielonej kontrolki oznacza, że urządzenie jest pod napięciem, włączenie białej kontrolki oznacza działanie elementu grzewczego, a jej wyłączenie oznacza osiągnięcie temperatury
- Aby wyłączyć urządzenie, obrócić pokrętło na pozycję “0”

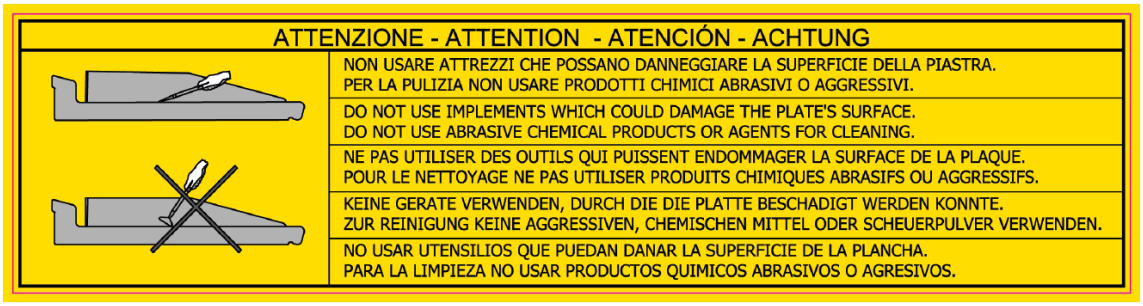
4.3 Szuflada do gromadzenia tłuszczu

Zawartość szuflady należy regularnie kontrolować i opróżniać, zanim całkowicie się ona napełni. Szufladę należy czyścić zawsze po wyłączeniu urządzenia.

4.4 Uwagi i zalecenia

Przy urządzeniach z dwiema strefami pieczenia (FT-78, FT-712) możliwe jest używanie różnych temperatur na dwóch połowach płyty lub używanie tylko jednej połowy. Natomiast przy urządzeniach z trzema strefami (FT-712-3) możliwe jest używanie trzech różnych części pieczenia.

Ostrzeżenie!
Narzędzia tnące i spiczaste mogą uszkodzić chromowaną płytę



4.5 Termostat bezpieczeństwa

Urządzenie wyposażone jest w termostat bezpieczeństwa, który przerywa obwód elektryczny, w razie gdy temperatura płyty przekroczy uprzednio ustaloną maksymalną wartość (420°). Jeżeli tak się zdarzy, można przywrócić funkcjonowanie poprzez naciśnięcie do oporu czerwonego przycisku termostatu bezpieczeństwa. Jeżeli usterka powtórzy się, zwrócić się do punktu serwisowego w celu usunięcia przyczyny.

5 KONSERWACJA

5.1 Regularna

Konieczne jest wykonywanie regularnej konserwacji w celu bezpieczeństwa funkcjonowania, dlatego zaleca się zawarcie umowy serwisowej.

Uwaga!
Konserwacja musi być wykonywana tylko przez wyspecjalizowany personel, przestrzegający obowiązujących przepisów oraz naszych wskazówek.

Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności konserwacyjnej i/lub czyszczenia:

- Odłączyć urządzenie od sieci dystrybucji elektrycznej i/lub zamknąć gaz.
- Poczekać aż urządzenie będzie zimne.
- Urządzenia nie myć bezpośrednim strumieniem wody lub pod wysokim ciśnieniem, gdyż ewentualne przecieki do komponentów elektrycznych mogłyby ujemnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz systemów bezpieczeństwa.

Ostrzeżenie!
Do konserwacji/wymiany komponentów, użyć tylko oryginalnych części zamiennych.

W celu ułatwienia dostawy części zamiennych, zawsze ważne jest podanie fabrycznego numeru urządzenia, który można odczytać na tabliczce znamionowej.

W urządzeniach z komorą tabliczka znamionowa umieszczona jest w komorze wewnątrz drzwi, a w urządzeniach z piekarnikiem lub blatem. Druga tabliczka zawierająca model i numer fabryczny znajduje się wewnątrz tablicy rozdzielczej (z lewej strony), a trzecia tabliczka przedstawiona jest w certyfikacie zgodności.

Numer fabryczny można odczytać także w WZ (dokumencie przewozowym) sprzedaży (po 2008 roku).

Wymiana części musi być wykonywana wyłącznie przez autoryzowany i/lub upoważniony serwis. Przy wymianie komponentów elektrycznych maszyny oraz rozdzielni elektrycznych, należy skrupulatnie przestrzegać danych technicznych wymienianego komponentu, które zaznaczone są na tym komponencie. Urządzenie nie wymaga szczególnej konserwacji, lecz w trakcie użycia urządzenia zaleca się profesjonalny przegląd techniczny przynajmniej raz w roku (ewentualnie częściej w zależności od stopnia użycia); podczas przeglądu należy zwrócić uwagę na:

- Stan połączeń, zwłaszcza w skrzynce zaciskowej i na kablu zasilania oraz stan podłączenia gazu;
- Funkcjonalność poszczególnych komponentów (wykonać sprawdzenie działania);
- W przypadku urządzeń wyposażonych w grzałkę obrotową, wymontować piastę, nasmarować ją i wymienić trzy uszczelki o-ring, aby zapobiec ewentualnym wyciekom.

5.2 Części zamienne

W sposób łatwy i szybki można wymienić części takie jak termostat i grzałka, albo okablowanie lub skrzynki zaciskowe.
Aby wymienić części, należy postępować następująco:

- **PRZEŁĄCZNIK i TERMOSTAT:** Usunąć pokrętło i otworzyć tablicę rozdzielczą, odkręcić dwie śruby mocujące do tablicy przełącznik/regulator, odłączyć wszystkie połączenia elektryczne i wymienić część. Termostat i przełącznik przymocowane są do siebie metalową płytką

- **GRZAŁKA**; usunąć tablicę rozdzielczą i odłączyć kable od grzałki. Odkręcić od dolnej części obudowę, która zawiera grzałkę, a następnie wymienić ją na nową.

Uwaga!
POSTĘPOWANIE W RAZIE AWARII:

Zamknąć dopływ gazu i/lub odłączyć napięcie poprzez urządzenie znajdujące się na początku i zwrócić się do serwisu pomocy technicznej.

Ostrzeżenie!
POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU DŁUŻSZEJ PRZERWY W UŻYCIU:

Zamknąć dopływ gazu i/lub odłączyć napięcie, wyczyścić urządzenie jak przedstawiono powyżej.

6 CZYSZCZENIE

6.1 Czyszczenie regularne

Uwaga!
Do czyszczenia urządzeń wzbronione jest używanie płynów łatwopalnych

Aby zapewnić higienę i konserwację urządzenia, regularnie czyścić na zewnątrz, uważając aby nie uszkodzić kabli i połączeń elektrycznych. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć napięcie od urządzenia. Części stalowe myć ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego detergentu, następnie dokładnie spłukać usuwając wszelki ślad detergentu i wysuszyć suchą ścierką. Nie używać ściernych i korodujących detergentów. Części lakierowane myć wodą z mydłem. W urządzeniach wyposażonych w piekarnik, czyszczenie piekarnika jest ułatwione poprzez wyjęcie podpierającej kraty. Codzienne dokładne czyszczenie zapobiega uszkodzeniom i osadzaniu się tłuszczu i/lub resztek żywności. Stal zastosowna do produkcji profesjonalnych urządzeń jest materiałem wypróbowanym i najwyższej jakości. Ze względu na jej charakterystykę jest ona idealnym materiałem do zastosowania przy produktach żywnościowych.

Używając urządzeń ze stali nierdzewnej, należy więc przestrzegać następujących zaleceń:

- Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy zawsze utrzymywać w czystości, zapewniając kontakt z powietrzem. Pod warstwą osadu z wody, skrobii, białka jajek lub czegoś innego, z braku tlenu powierzchnie mogą ulec korozji
- Do usuwania kamienia nie używać preparatów zawierających sól lub kwas siarkowy. W handlu znajdują się odpowiednie preparaty, ale może być także stosowany rozcieńczony roztwór kwasu octowego
- Do czyszczenia urządzeń ze stali nierdzewnej zaleca się stosowanie specyficznych detergentów, przeznaczonych do tego materiału. Do “małego przeczyszczenia” może być użyty także słaby roztwór detergentu do naczyń
- **Urządzenia nie myć strumieniem wody pod ciśnieniem**
- Unikać używania detergentów zawierających proszki cierne lub wszelkiego rodzaju wybielacze
- Urządzenia nierdzewne, które zamykają się, w okresie nie używania powinny zawsze pozostawać otwarte, aby powietrze mogło swobodnie dochodzić do wewnętrznych metalowych powierzchni
- Stal nierdzewna nie powinna być przez dłuższy czas w kontakcie ze stężonymi kwasami albo z koncentratami aromatyzacyjnymi jak roztwory solne, musztarda, mieszanki przypraw lub podobne. Przy temperaturze i odpowiednim stężeniu, te substancje mogą uszkodzić pasywną warstwę metalu. Powierzchnie styku powinny być więc natychmiast spłukane czystą wodą i wysuszone
- Nie zaleca się używania garnków ze stali nierdzewnej wyłącznie do gotowania żywności w słonej wodzie (makaron, ryż, ziemniaki itd.). Czasami garnki te powinny być użyte także do gotowania substancji zawierających tłuszcze lub warzywa. Zapobiega to uszkodzeniom z powodu korozji
- Po ugotowaniu potrawy w słonej wodzie, pojemniki przepłukać zimną wodą, gdyż pozostałości słonej wody z gotowania tworzą warstwy słonego roztworu o dużym stężeniu, co może spowodować korozję punktową
- Aby zapobiec tak zwanej korozji wtórnej, należy unikać dłuższego kontaktu stali nierdzewnej z normalną stalą ferrytyczną
- Ewentualne punkty korozji wtórnej powinny być natychmiast wyeliminowane
- Nie używać ostrych przedmiotów, które mogą spowodować rysy a więc uszkodzić części ze stali nierdzewnej