

**650, 2FL, TG - 650, 4FL, TG - 650,
B700, 4FL, EBO**



1151123 - 1151133 - 1151243

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

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



CE-0085DL0222

Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2025-05-27

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Ryzyka rezydualne.....	7
1.4	Środki ochrony indywidualnej	10
1.5	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	11
1.6	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	11
2	Informacje ogólne	12
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	12
2.2	Ochrona praw autorskich	12
2.3	Deklaracja zgodności.....	12
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	13
3.1	Kontrola dostawy	13
3.2	Opakowanie.....	13
3.3	Magazynowanie.....	13
4	Parametry techniczne.....	14
4.1	Dane techniczne	14
4.2	Funkcje urządzenia.....	17
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	22
5	Instrukcja instalacji	24
5.1	Instalacja.....	24
6	Instrukcja użytkowania	31
6.1	Obsługa gazowego pola grzewczego	31
6.2	Obsługa piekarnika elektrycznego	37
7	Czyszczenie i konserwacja.....	41
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia.....	41
7.2	Czyszczenie.....	41
7.3	Konserwacja	43
8	Możliwe usterki	44
9	Utylizacja	46



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 Objasnienie hasel 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

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarców elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwycić urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

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 pokrętko / 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 wycucia zapachu gazu należy przestrzegać następujących zasad:
 - niezwłocznie zamknąć pokrętko/pokrętła regulacji gazu i główny 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 iskier, 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 i pukając do 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.

PL

Eksplatacja tylko pod nadzorem

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

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.

PL

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 szczablami, lub wspina się na urządzenie).	Nie wykonywać żadnych czynności na górnej części urządzenia z użyciem nieodpowiednich pomocy (jak np.: drabiny ze szczablami 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.

PL

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.

Ryzyka rezydualne	Niebezpieczna sytuacja	Ostrzeżenie
Wstrząs elektryczny (Porażenie prądem)	Dotykane przewodzących prąd elektryczny elementów urządzenia podczas konserwacji, bez uprzedniego odłączenia zasilania elektrycznego. Operator wykonuje czynności (za pomocą elektronarzędzia lub bez przerywania zasilania elektrycznego maszyny), leżąc na mokrej podłodze.	Konserwacja urządzenia może być przeprowadzana tylko przez wykwalifikowany personel, wyposażony w środki ochrony osobistej chroniące przed porażeniem prądem.
Wstrząs elektryczny (Porażenie prądem)	Porażenie prądem spowodowane przez niesprawny system uziemienia lub wadliwe elektryczne urządzenia ochronne.	Przed urządzeniem muszą być zainstalowane urządzenia ochronne spełniające wymagania odpowiednich norm.

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:

- Przygotowywanie i podgrzewanie potraw (pieczenie mięs, gotowanie, duszenie, fermentowanie, pieczenie ciast itd.) przy użyciu odpowiednich naczyń i akcesoriów do pieczenia.

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:

- Ogrzewanie pomieszczeń
- Rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

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 i 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

Nazwa:	Kuchnia gazowa 650, 2FL, TG
Nr art.:	1151123
Materiał:	CNS 18/10
Ilość pól grzewczych:	2
Układ pól grzewczych w kW, maks.:	1 x 3,85 / 1 x 5,7
Wielkość pól grzewczych (szer. x gł.) w mm:	335 x 270
Moc przyłączeniowa gazu:	9,55 kW
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	400 x 650 x 295
Ciężar w kg:	18,5

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

PL

Nazwa:	Kuchnia gazowa 650, 4FL, TG
Nr art.:	1151133
Materiał:	CNS 18/10
Ilość pól grzewczych:	4
Układ pól grzewczych w kW, maks.:	2 x 3,85 / 2 x 5,7
Wielkość pól grzewczych (szer. x gł.) w mm:	335 x 270
Moc przyłączeniowa gazu:	19,1 kW
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	800 x 650 x 295
Ciężar w kg:	33,4

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / Właściwości 1151123 / 1151133

- Seria: 650
- Typ: urządzenie nabladowe
- Rodzaj zasilania: gaz
- Rodzaj gazu:
 - gaz płynny (50 mbar)
 - dysze do gazu ziemnego typ H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Rodzaj pól grzewczych: gaz
- Rodzaj zapalania: zapalanie manualne
- Palnik gazowy: palnik dwukoronowy
- Płomień pilotowy
- Właściwości:
 - palnik z żeliwa ze zdejmowanym wieńcem
 - tłoczona osłona płomienia na całej długości
 - ruszty żeliwne, zdejmowane
- Możliwość regulacji wysokości nóżek: nie

Nazwa:	Kuchnia gazowa 650, B700, 4FL, EBO
Nr art.:	1151243
Materiał:	CNS 18/10
Ilość pól grzewczych:	4
Układ pól grzewczych w kW:	2 x 3,85 / 2 x 5,7
Wielkość pól grzewczych w mm:	335 x 270
Moc przyłączeniowa gazu:	19,1 kW
Ilość piekarników:	1
Materiał komory obróbki termicznej piekarnika:	stal szlachetna
Pojemność piekarnika w litrach:	72
Ilość par przewodnic:	5
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	26
Zakres temperatur od – do w °C:	110 - 280
Wymiary piekarnika (szer. x gł. x wys.) w mm:	540 x 490 x 275
Norma gastronomiczna:	1/1 GN
Moc przyłączeniowa piekarnika:	4,2 kW 400 V 50/60 Hz
Regulacja wysokości od – do w mm.:	870 - 930
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	700 x 650 x 870
Ciężar w kg:	64,2

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / Właściwości 1151243

- Seria: 650
- Typ: urządzenie stojące
- Tryb pracy: elektryczny/gazowy
- Rodzaj gazu:
 - gaz płynny (50 mbar)
 - dysze do gazu ziemnego typ H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Rodzaj pól grzewczych: gaz
- Rodzaj zapalania: zapalanie manualne
- Palnik gazowy: palnik dwukoronowy
- Płomień pilotowy
- Właściwości:
 - palnik z żeliwa ze zdejmowanym wieńcem
 - tłoczona osłona płomienia na całej długości
 - ruszty żeliwne, zdejmowane
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Funkcje piekarnika:
 - grzałka górna / dolna
 - termoobieg
- Piekarnik wielofunkcyjny: nie
- Odciąg oparów: tak
- Właściwości piekarnika: opancerzone grzałki na górze i na dole
- Nóżki z regulacją wysokości: tak
- W zestawie:
 - 1 blacha do pieczenia
 - 1 ruszt

PL

4.2 Funkcje urządzenia

Seria 650 – seria artykułów do profesjonalnej kuchni. Wyróżnia się optymalnym wykorzystaniem energii, niezwykłą wydajnością i wysokim komfortem czyszczenia. Dzięki modułowej budowie zapewnia łatwość łączenia i elastyczność w zakresie rozmieszczenia.

Tabela ciśnienia gazu

Kraje	Kategorie urządzeń	Ciśnienie gazu (mbar)	Ciśnienie przyłączeniowe (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
LU-PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO-NL-CY-MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE-FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
PL	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK-FI-SE-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Tab. 1

Dysze i ustawienia

Kraje	Rod- zaj gazu	Pa (mbar)	Ozn.	Palnik					
				3,85 kW		5,7 kW		7,7 kW	
				Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min
AT-BE-BG- CH-CZ-DE- DK-EE-ES-FI- FR-GB-GR- HR-IE-IT-LT- LU-LV-NO- PL-PT-RO- SE-SI-SK-TR	G20 G20/ G25	20 20/25	UM	150R		190R		215K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		10	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,50	1,40	5,50	2,10	7,50	2,80
DE	G25	20	UM	165K		205K		245K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,60	1,15	5,60	1,70	7,70	2,30
NL	G25.3	25	UM	155K		195K		220K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		10	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,50	1,30	5,60	1,90	7,50	2,60
HU	G20	25	UM	145R		180R		210K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,30	1,50	5,40	2,30	7,60	3,10

PL

Kraje	Rod- zaj gazu	Pa (mbar)	Ozn.	Palnik					
				3,85 kW		5,7 kW		7,7 kW	
				Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min
HU	G25.1	25	UM	160K		200K		230K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		1		1	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,60	1,25	5,60	1,75	7,50	2,50
BE-BG-CY- CZ-DK-EE- ES-FI-FR- GB-GR-HR- HU-IE-IT-LT- LU-LV-MT- NL-NO-PT- RO-SE-SI- SK-TR	G30/ G31	28-30/ 37 28-30	UM	95		120		140	
			UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		90		100	
			Qn (kW)	3,60	2,50	5,70	2,70	7,60	3,40
PL	G30/ G31	37	UM	90		110		130	
			UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	70		80		100	
			Qn (kW)	3,75	2,00	5,30	2,50	7,30	3,70

Parametry techniczne

Kraje	Rod- zaj gazu	Pa (mbar)	Ozn.	Palnik					
				3,85 kW		5,7 kW		7,7 kW	
				Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min
AT-CH-DE- HU	G30/ G31	50	UM	85		105		120	
			UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
			A(mm)	1		OPEN		OPEN	
			Um	70		80		80	
			Qn (kW)	3,85	2,30	5,50	3,00	7,50	3,00
UM : Dysza MAX									
Um : Dysza MIN									
UP : Palnik zapłonowy									
A : Otworzyć pierścień powietrza									
Pa : Ciśnienie przyłączeniowe									
reg : ustawione									

Tab. 2

PL

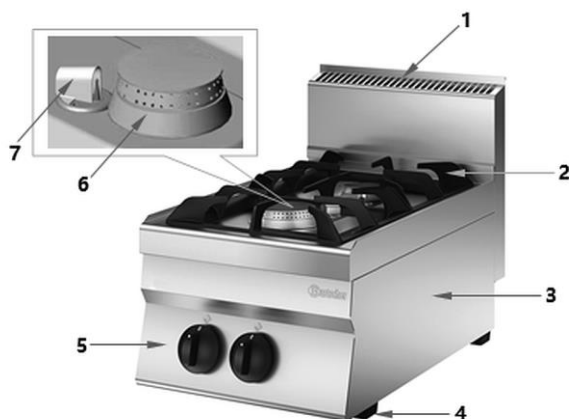
Zużycie gazu

Nr art. / Model	Σ Qn	Całkowite zużycie gazu							
		G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	kW	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h	kg/h
1151123 / ONC64GB	9,55	1,01	0,98	1,18	1,01	1,17	0,75	0,75	0,75
1151133 / ONC68GB	19,10	2,02	1,97	2,35	2,02	2,35	1,51	1,51	1,51
1151243 / ONC68GB									

Tab. 3

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia

1151123



Rys. 1

PL

1151133



Rys. 2

1. Kominiek wentylacyjny
3. Obudowa
5. Panel sterujący
7. Palnik zapłonowy

2. Ruszt żeliwny
4. Nóżki (4x)
6. Palnik

1151243



PL

Rys. 3

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Kominiek wentylacyjny | 2. Ruszt żeliwny |
| 3. Obudowa | 4. Palnik zapłonowy |
| 5. Palnik | 6. Panel sterujący |
| 7. Uchwyt drzwiczek piekarnika | 8. Drzwi piekarnika |
| 9. Komora obróbki termicznej | 10. Blacha do pieczenia |
| 11. Ruszt | 12. Nóżki (4x) z regulacją wysokości |

5 Instrukcja instalacji

5.1 Instalacja



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.

PL

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.

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

- 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.

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.
 - Zadbaj 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.
- Wkręcić 4 nóżki.
 - Aby wypoziomować urządzenie można regulować wysokość nóżek.

UWAGA!

Nigdy nie używać urządzenia bez nóżek.

- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych. Zachować minimalną odległość 200 mm między ścianami bocznymi i tylnymi a tymi obiektami lub ścianami. Pomiędzy powierzchnią urządzenia a powierzchniami poziomymi znajdującymi się nad urządzeniem należy zachować odstęp co najmniej 600 mm.
- Jeśli zachowanie tego odstępu minimalnego nie jest możliwe, ściany należy odizolować za pomocą niepalnych materiałów termoizolacyjnych (np. folie z materiału żaroodpornego, które mogą wytrzymać temperaturę co najmniej 65 °C). Uwzględnić obowiązujące przepisy ppoż.
- Regulując wysokość nóżek należy urządzenie wypoziomować i ustawić jego wysokość. Znaczne różnice wysokości lub pochylenia mogą wpływać negatywnie na działanie urządzenia.

PL

Podłączenie do instalacji gazowej

- Przed podłączeniem do instalacji gazowej upewnić się, że urządzenie jest nastawione na gaz i ciśnienie dostępne w miejscu instalacji (zob. tabliczka znamionowa na urządzeniu i opakowanie). Jeśli ustawienia fabryczne się nie zgadzają, urządzenie musi zostać przystosowane do dostępnego rodzaju gazu (rozdz. „**Przestawienie na inny rodzaj gazu / konieczne regulacje**”).
- Atestowany zawór odcinający gaz 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.
- Sprawdzić, czy butla z gazem (jeśli załączona) jest ustawiona i zabezpieczona prawidłowo oraz czy stoi w suchym miejscu.

Instrukcja instalacji

- Podłączyć urządzenie do sieci gazowej za pomocą sztywnych rur przyłączeniowych lub elastycznych rur stalowych, których przekrój jest odpowiedni dla odpowiedniej mocy znamionowej i długości.
- Używać wyłącznie rur przyłączeniowych o średnicy co najmniej tak dużej, jak średnica przyłącza gazowego urządzenia. Króciec przyłączeniowy gazu znajduje się z tyłu urządzenia.
- Upewnić się, że rury elastyczne 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.
- 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!

Nie używać otwartego ognia do kontroli szczelności!

PL

Sprawdzenie ciśnienia gazu i nominalnego obciążenia cieplnego

- Przy pierwszej instalacji instalator gazu musi sprawdzić nominalne obciążenie cieplne urządzenia, jak również przeprowadzić konserwację i w razie potrzeby przestawienie na inny rodzaj gazu.
- NIE należy próbować podnosić podanej przez producenta mocy lub nominalnego ciepła urządzenia.
- Skontrolować nominalne obciążenie cieplne za pomocą licznika gazu i stopera. Zmierzyć dokładnie ilość płynącego gazu na jednostkę czasu, jaką urządzenie zużywa przy maksymalnej mocy.
- Porównać wartość pomiarową z danymi dot. zużycia w rozdziale „**Dane techniczne**“, tabela 3. Odstępstwo w zakresie $\pm 5\%$ jest dopuszczalne.
- Sprawdzić ciśnienie zasilania gazem zgodnie ze wskazówkami w rozdziale **7.3 „Konserwacja / Kontrola ciśnienia zasilania gazem“**.

Przestawienie na inny rodzaj gazu / konieczne regulacje

Urządzenia są ustawione na następujący rodzaj/kategorię gazu:

Gaz ziemny E

Należy sprawdzić dostępny w kraju instalacji rodzaj dostarczanego gazu i w razie potrzeby przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu.

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

- jakie rodzaje gazu mogą być używane do zasilania urządzenia
- dysze i ustawienia dla każdego używanego rodzaju gazu.

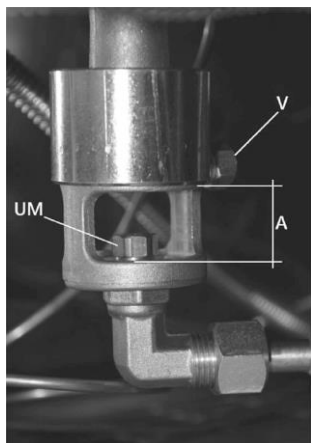
Numer podany w tabeli 2 dla odpowiednich dysz jest wybity na korpusie dyszy.

Aby dostosować urządzenie do rodzaju gazu, z którym może być ono efektywnie eksploatowane, należy pobrać dane z tabeli 2 i wykonać następujące czynności:

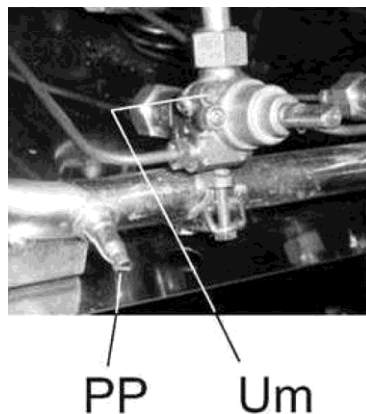
- wymienić dyszę palnika głównego (UM)
- zamontować regulator powietrza palnika głównego w odległości A
- wymienić dyszę palnika zapłonowego (UP)
- wykonać regulację powietrza palnika zapłonowego (jeśli jest do konieczne)
- wymień dyszę kurka gazowego w pozycji minimalnej (Um).

Wymiana dyszy palnika głównego / regulacja powietrza pierwotnego (rys. 1)

PL



Rys. 4



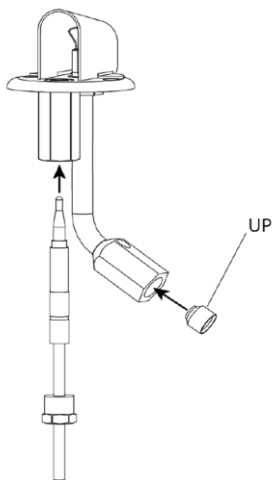
Rys. 5

1. Zdjąć regulator obrotowy.
2. Zdjąć ruszty żeliwne i palniki.
3. Wymontować dyszę palnika głównego UM i wymienić ją na dyszę podaną w tabeli 2 (należy do zakresu dostawy).
4. Ponownie przykręcić dyszę palnika głównego UM.
5. Zamontować regulator powietrza palnika głównego w odległości A.

Wymiana małej śruby nastawczej (rys. 2)

1. Zdjąć przednią osłonę / panel obsługi.
2. Wymontować dyszę Um i wymienić ją na dyszę podaną w tabeli 2.
3. Ponownie dobrze przykręcić dyszę Um.
4. Zamontować ponownie części. Postępować w kolejności odwrotnej w stosunku do demontażu.

Wymiana dyszy palnika zapłonowego



1. Zdjąć przednią osłonę / panel obsługi.
2. Wykręcić złącze R.
3. Wymontować dyszę UP i wymienić ją na dyszę podaną w tabeli 2 (należy do zakresu dostawy).
4. Ponownie przykręcić złącze R.
5. Ponownie zainstalować zdjęte elementy w odwrotnej kolejności.

PL

Rys. 6

- Po wymianie dyszy konieczne jest sprawdzenie funkcji urządzenia, tak jak to wymieniono w rozdziale „**Kontrola funkcji**“.
- Na zakończenie wymienić starą tabliczkę znamionową na nową, zawartą w dostawie ze zmienionymi danymi i wskazaniem na nowy typ gazu.

Kontrola funkcji

- Przed uruchomieniem testowym ustawić urządzenie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu i usunąć z jego otoczenia wszystkie materiały palne.
- Przed uruchomieniem przeprowadzić kontrolę szczelności stosując mydliny. Pokryć mydlinami złącza i podłączenia rur. Nieszczelności uwidaczniają się dzięki powstawaniu bąbelków na złączach i połączeniach rur. Inną możliwością jest obserwacja licznika gazu. Brak ruchu na liczniku gazu wskazuje, że gaz nie wycieka.

OSTRZEŻENIE!

Nie używać otwartego płomienia do sprawdzania nieszczelności przewodów gazowych!

- Uruchomić ponownie urządzenie, zgodnie ze wskazówkami z rozdziału „**Uruchamianie urządzenia**”.
- Skontrolować urządzenie pod względem szczelności gazowej (zob. DVGW arkusze TRGI/TRF).
- Skontrolować zapalenie palnika.
- Skontrolować obraz płomienia.

PL

Podłączenie - prąd

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci elektrycznej.
- Przewód przyłączeniowy rozłożyć tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- Przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, należy zainstalować wyłącznik zabezpieczający o odpowiedniej mocy do odłączania wszystkich biegunów od zasilania, którego szerokość rozwarcia styków zapewnia całkowitą separację zgodnie z III kategorią przepięciową, zgodnie z przepisami instalacyjnymi. Maksymalny dopuszczalny prąd upływowy urządzenia wynosi 1 mA/kW.
- Do podłączenia należy zastosować elastyczne, olejoodporne węże gumowe typu H05RN-F lub H07RN-F. Przekrój przewodu można znaleźć w tabeli danych technicznych.
- Podłączyć przewód zasilający do listwy zaciskowej zgodnie z dostarczonym wraz z urządzeniem schematem połączeń.
- Część przewodu zasilającego znajdującą się poza urządzeniem zabezpieczyć za pomocą metalowej rurki lub sztywnego węża z tworzywa sztucznego.
- W przypadku uszkodzenia kabla elektrycznego należy zlecić jego naprawę przez producenta, serwis lub specjalistę, aby wykluczyć wszelkie ryzyko.

- Urządzenie elektryczne podłączyć do sprawnego uziemienia.
- Przewód ochronny połączyć z zaciskiem oznaczonym symbolem uziemienia obok listwy zacisku wejściowego.
- Połączyć metalową konstrukcję urządzenia elektrycznego z urządzeniem ochronnym do wyrównywania potencjałów.
- Przewód połączyć z zaciskiem oznaczonym symbolem wyrównania potencjałów  na zewnętrznej stronie dna urządzenia.
- Ten symbol wskazuje, że urządzenie należy zintegrować z systemem wyrównania potencjałów i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami.

6 Instrukcja użytkowania

6.1 Obsługa gazowego pola grzewczego

Wskazówki ostrzegawcze



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Podczas pracy obudowa, palniki, ruszty żeliwne i naczynia do gotowania stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.

Nigdy nie dotykać urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jego wyłączeniu.

Do obsługi urządzenia używać przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.

Do zdejmowania naczyń z potrawami z pola grzewczego należy używać rękawic ochronnych odpornych na wysokie temperatury.

Niebezpieczeństwo pożaru w wyniku przegrzania oleju lub tłuszczu!

Nie pozostawiać urządzenia w trakcie procesu obróbki termicznej bez nadzoru.

Podczas pracy stosować rękawice ochronne odporne na wysokie temperatury.

Zagrożenie pożarem!

Podczas pracy nigdy nie umieszczać narzędzi kuchennych, ręczników, papieru itp. na powierzchni grzewczej. Na powierzchni grzewczej nigdy nie umieszczać plastikowych pojemników.

Wskazówki dla użytkownika

- Proszę przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne wskazówki dot. instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić, że jego stan nie budzi zastrzeżeń oraz że stoi ono w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Zawsze należy ściśle przestrzegać następujących środków ostrożności:
 - Sprawdzić, czy wokół urządzenia lub pod nim nie znajdują się żadne przedmioty, które mogą ograniczać ilość niezbędnego do spalania powietrza.
 - Nigdy nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i spustowych na urządzeniu.
 - Jeśli usterka nie ustąpi, nie używać urządzenia i wezwać instalatora gazu.
 - Wszelka ingerencja w urządzenie, także jego montaż oraz prace konserwacyjne, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.
 - Użytkownik ma prawo wykonywać tylko codzienne rutynowe czyszczenie, aby utrzymywać urządzenie w dobrym stanie;
 - Urządzenia należy używać wyłącznie do grillowania odpowiednich produktów spożywczych i nie używać go innych celów. Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do ciężkich szkód na osobach i rzeczach wywołanych np. przez wysokie temperatury, pożar itd.
 - Nigdy nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
 - Jeśli urządzenie nie jest już używane, regulator gazu należy obrócić na pozycję WYŁ. i zamknąć zawór odcinający gaz na przewodzie gazowym

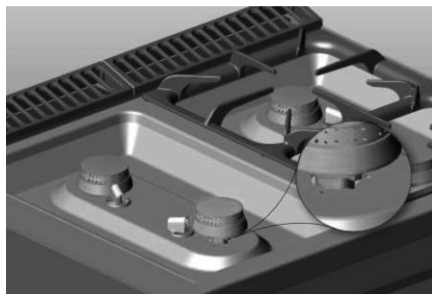
PL

Przygotowanie urządzenia

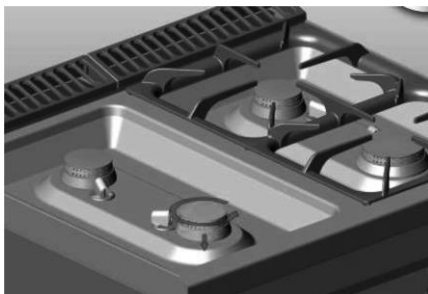
1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie 6 „**Czyszczenie**”.
2. Dokładnie osuszyć urządzenie.

Instrukcja użytkowania

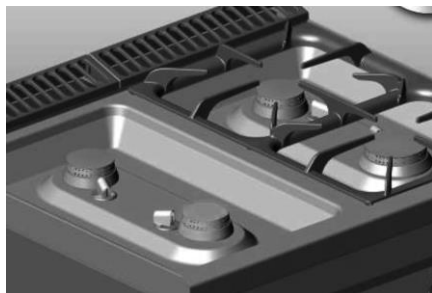
3. Nałożyć palniki.
4. Zamontować prawidłowo osłony palników gazowych.



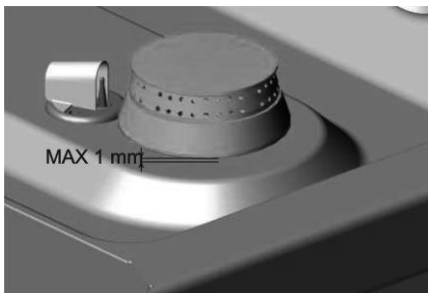
Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9



Rys. 10



Rys. 11



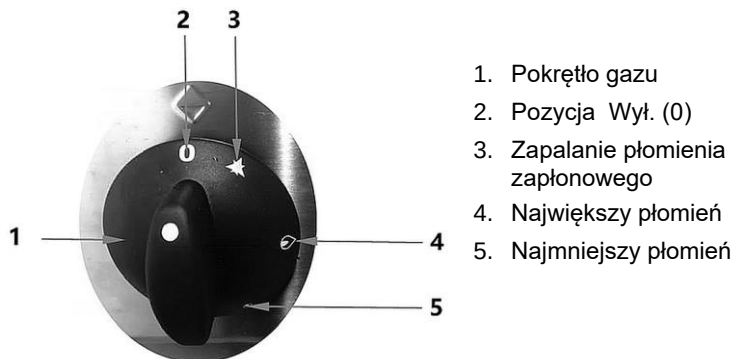
Rys. 12

5. Nałożyć ruszty żeliwne.

Uruchomienie kuchni gazowej

Kuchnie gazowe są wyposażone zawsze w 2 lub 4 palniki i odpowiednio w oddzielne elementy obsługowe, dzięki czemu palniki mogą być używane i ustawiane oddzielnie.

Poniższy opis dotyczy każdorazowo jednego palnika.



PL

Rys. 13

Zapalanie płomienia zapłonowego

1. Wcisnąć regulator obrotowy gazu (1) i obrócić go na pozycję (3).
2. Wcisnąć do końca regulator obrotowy gazu (1) i zapalić małym płomieniem palnik zapłonowy.
3. Regulator obrotowy gazu (1) trzymać wciśnięty przez ok. 20 sek., a następnie go zwolnić. Jeśli płomień zapłonowy zgasł, proces należy powtórzyć.

Włączanie palnika głównego

1. Obrócić regulator obrotowy gazu (1) z pozycji (3) na pozycję (4).
2. Regulator obrotowy (1) obrócić w zależności od żądanej temperatury obróbki termicznej na pozycję pomiędzy (4) a (5).

Wyłączanie

1. Aby wyłączyć palnik główny, regulator obrotowy gazu (1) obrócić na pozycję (3).
2. Aby wyłączyć palnik zapłonowy należy trzymać wciśnięty regulator obrotowy gazu (1) i obrócić go na pozycję Wył. (2).

Odpowiednie naczynia do gotowania



Rys. 14

- Przed użyciem upewnić się, że ruszty znajdują się w prawidłowej pozycji na polu grzewczym.
- Używać garnków/patełni z płaskim dnem, którego średnica jest mniejsza niż dane pole grzewcze. Naczynia do gotowania nie mogą wystawać poza pole grzewcze.
- Unikać wznoszącego płomienia wokół garnka/ patelni.
- Ustawić odpowiednie naczynie do gotowania na ruszcie w taki sposób, aby płomień był po środku.
- W celu mniejszego zużycia gazu i lepszego wykorzystania palników używać garnków/patełni o średnicy odpowiedniej do poszczególnych palników gazowych, jak to przedstawiono w następującej tabeli.

Palnik	min. $\varnothing$ (mm) garnka/patelni	maks. $\varnothing$ (mm) garnka/patelni
3,85 kW	150	300
5,7 kW	150	350
7,7 kW	150	500

Podgrzewanie / utrzymywanie w ciepłe potraw

OSTRZEŻENIE!

Potrawy w pojemnikach mogą się ześlizgnąć lub przewrócić, jeśli urządzenie nie stoi na prostej i stabilnej powierzchni.

Zwracać uwagę na powierzchnię odstawczą urządzenia.

Nigdy nie przesuwać urządzenia wraz ze stojącymi na nim potrawami, potrawy należy najpierw zdjąć.

Podczas usuwania pojemników należy stosować rękawice ochronne!

1. Postawić odpowiednie naczynie z zawartością na płycie grzewczej.

UWAGA!

Nie stawiać pustego naczynia na płycie grzewczej, gdyż może to prowadzić do uszkodzenia urządzenia i naczynia.

2. Wybrać żądane ustawienie odpowiednio do obrabianego produktu.
3. Przygotować potrzebne potrawy.

PL

Wyłączanie urządzenia

1. Jeśli urządzenie nie jest już używane, regulator obrotowy gazu należy obrócić na pozycję „0”.
2. Zakręcić kurek odcinający gaz.

6.2 Obsługa piekarnika elektrycznego

Wskazówki ostrzegawcze



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Podczas pracy obudowa i drzwi urządzenia stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.

Nie dotykać urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jego wyłączeniu. Otwierać i zamykać piekarnik elektryczny tylko przy pomocy uchwytu na drzwiach.

Do obsługi używać tylko przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.

Blachy, ruszty, pojemniki podczas pracy bardzo się nagzewają.

Do wyjmowania z piekarnika elektrycznego gorących potraw należy używać rękawic odpornych na wysokie temperatury lub ścierek do naczyń.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Wydostająca się z piekarnika elektrycznego para może prowadzić do poparzenia dłoni, ramion i twarzy!

Najpierw uchylić drzwi urządzenia robiąc tylko szparę, a następnie otworzyć je całkowicie.

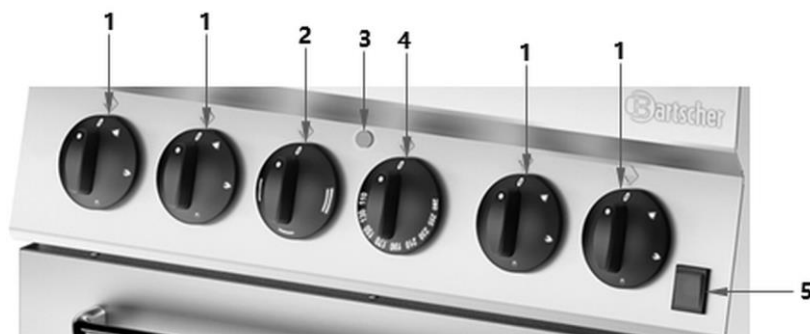
Do otwierania drzwi urządzenia należy używać odpornych na wysokie temperatury rękawic ochronnych lub ściereczki kuchennej.

PL

Przygotowanie piekarnika elektrycznego

1. Przed pierwszym uruchomieniem piekarnika elektrycznego należy się upewnić, że w komorze obróbki termicznej nie ma żadnych akcesoriów ani przedmiotów.
 2. Przed uruchomieniem wyczyścić piekarnik elektryczny oraz akcesoria zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „**Czyszczenie**“.
 3. Dokładnie osuszyć piekarnik elektryczny.
 4. Przed pierwszym użyciem nagrzać piekarnik elektryczny bez potraw, uwzględniając wskazówki z rozdziału „**Elementy obsługi / Ustawienia**“, aby usunąć ewentualne nieprzyjemne zapachy pochodzące z izolacji cieplnej. Wybrać najwyższe ustawienie temperatury oraz funkcję „**Grzałka górna / dolna**“.
- Może się zdarzyć, że powstanie nieco dymu lub nieprzyjemny zapach. Przy pierwszym użyciu jest to normalne i przy kolejnych użyciach już się nie zdarza.
5. Po nagraniu wywietrzyć pomieszczenie przy otwartych drzwiach piekarnika.

Elementy obsługi kuchni gazowej z piekarnikiem elektrycznym / funkcje



Rys. 15

- | | | | |
|---|---|---|-------------------------|
| 1 | Regulator obrotowy gazu (4x) | 2 | Pokrętko wyboru funkcji |
| 3 | Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa) | 4 | Regulator temperatury |
| 5 | Przełącznik funkcji termoobiegu ze zintegrowaną kontrolką (zielona) | | |

PL

Informacje na temat obsługi regulatorów gazu (1) dla pól grzewczych znajdują się w rozdziale „**Uruchamianie kuchni gazowej**”.

Sterowanie piekarnika elektrycznego odbywa się za pomocą następujących elementów obsługi:

Pokrętko wyboru funkcji (2)

Poszczególne funkcje urządzenia (grzałka górna, grzałka dolna, grzałka górna / dolna) można ustawić za pomocą pokrętki wyboru funkcji.

Regulator temperatury (4)

Regulacja temperatury urządzenia (110°C do 280°C) odbywa się za pomocą regulatora temperatury.

Lampka kontrolna nagrzewania (3)

Pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania zapala się w trakcie fazy nagrzewania i gaśnie, gdy ustawiona temperatura jest osiągnięta. Przy spadku temperatury grzałka ponownie się załącza i kontrolka nagrzewania ponownie się zapala.

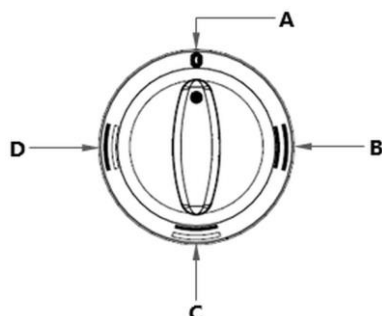
Przełącznik funkcji termoobiegu (5)

Za pomocą przełącznika można aktywować/dezaktywować funkcję termoobiegu urządzenia.

Proces obróbki termicznej / pieczenia w piekarniku elektrycznym**WSKAZÓWKA!**

Przed każdym użyciem piekarnik elektryczny należy dobrze nagrzać. Ustawić temperaturę ok. 30 °C wyżej niż temperatura podana i skorygować po włożeniu do komory obróbki termicznej potraw, aby osiągnąć równomierny efekt.

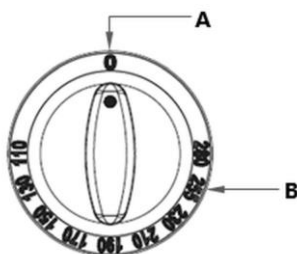
1. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
2. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w żądanej pozycji.



- A** Pozycja WYŁ
- B** Grzałka górna / dolna
- C** Grzałka górna
- D** Grzałka dolna

Rys. 16

3. Ustawić żądaną temperaturę w zakresie od 110 °C do 280 °C przy pomocy regulatora temperatury.



- A** Pozycja WYŁ
- B** Skala temperatury

Rys. 17

Zaświeci się pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania. Gdy tylko ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania gaśnie i zapala się ponownie, gdy temperatura w komorze pieca spada.

WSKAZÓWKI!

Dokładne ustawienie temperatury gwarantuje właściwe gotowanie/pieczenie potraw, zarówno w ich części zewnętrznej, jak i wewnętrznej.

Przy zastosowaniu zbyt niskiej temperatury potrawy stają się na przykład raczej wysuszone niż upieczone.

Natomiast zbyt wysoka temperatura może prowadzić do przypalenia dań z zewnątrz, przy czym wewnątrz pozostaną one jeszcze surowe (zjawisko, które jest czasem pożądane przede wszystkim w przypadku mięsa).

4. Po osiągnięciu ustawionej temperatury wstawić na ruszt w piekarniku elektrycznym produkty przeznaczone do gotowania/pieczenia w odpowiednich pojemnikach GN lub w innych pojemnikach (forma do pieczenia, foremka do zapiekania, blacha do pieczenia itd.)

Można wstawić jednocześnie do 5 blach do pieczenia/rusztów na 5 par przewodnic piekarnika elektrycznego. Podczas załadunku urządzenia należy zwrócić uwagę, aby między potrawami a blachami do pieczenia/pojemnikami GN był zachowany wystarczający odstęp od góry, co pozwoli na utrzymanie optymalnego rozprowadzania ciepła w komorze obróbki termicznej.

PL

5. W razie potrzeby wybrać funkcję termoobiegu, uruchamiając odpowiedni przełącznik.
6. Przygotować potrzebne potrawy.
7. Otworzyć ostrożnie drzwi urządzenia.
8. Przygotowane potrawy wyjmować używając odpornych na wysokie temperatury rękawic ochronnych lub ściereczki kuchennej.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

1. Jeżeli piekarnik elektryczny nie będzie już używany, pokrętko wyboru funkcji i regulator temperatury należy obrócić na pozycję „0”.
2. Wyłączyć funkcję termoobiegu za pomocą odpowiedniego przełącznika.
3. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Termostat zabezpieczający

Urządzenie jest wyposażone w termostat zabezpieczający z ręcznym resetem, który przerywa nagrzewanie, gdy przekroczona zostanie najwyższa dopuszczalna temperatura pracy.

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.

PL

7.2 Czyszczenie

Gazowe pole grzewcze

1. Urządzenie należy czyścić regularnie na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także w międzyczasie lub kiedy urządzenie przez dłuższy czas nie było używane.
2. Zdjąć ruszty żeliwne i osłony palników gazowych.
3. Wyczyścić pole grzewcze i obudowę miękką ściereczką lub gąbką nasączoną ciepłą wodą. W razie potrzeby użyć neutralnego środka czyszczącego.
4. Przetrzeć pole grzewcze i obudowę czystą ściereczką i oczyszczone powierzchnie dokładnie wysuszyć.
5. Ruszty żeliwne i osłony palników gazowych czyścić neutralnym środkiem myjącym i miękką ściereczką lub gąbką. Dokładnie wypłukać je czystą wodą, a na koniec wszystko dokładnie wysuszyć.

6. Po czyszczeniu ponownie prawidłowo założyć osłony palników gazowych i ruszty żeliwne.

Piekarnik elektryczny

1. Piekarnik elektryczny należy czyścić regularnie na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także w międzyczasie lub kiedy urządzenie przez dłuższy czas nie było używane.

WSKAZÓWKA!

Przy regularnym czyszczeniu można uniknąć przypalania się resztek wypieków i pieczeni.

2. Wyciągnąć z piekarnika elektrycznego używane blachy, ruszty, pojemniki z potrawami.
3. Dokładnie oczyścić prowadnice, ruszt i komorę obróbki termicznej za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki lub gąbki i środka czyszczącego odpowiedniego dla stali nierdzewnej.
4. W razie potrzeby użyć łagodnego środka do czyszczenia piekarników. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.
5. Wyczyszczone powierzchnie dokładnie przetrzeć szmatką nasączoną czystą wodą i upewnić się, że nie pozostały żadne resztki środka czyszczącego.
6. Obudowę i drzwi urządzenia czyścić codziennie od wewnątrz i z zewnątrz za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.
7. Na zakończenie wysuszyć dokładnie oczyszczone powierzchnie i elementy za pomocą miękkiej ściereczki.

Akcesoria

1. Blachy czyścić ręcznikiem papierowym lub wilgotną ściereczką.
2. Nalać odrobinę oleju na blachę do pieczenia, aby usunąć resztki, które przywarły. Pozostawić na 5 do 10 minut, aby namiękły.
3. Blachy piekarnicze czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka czyszczącego.
4. Przetrzeć blachy za pomocą ściereczki nasączonej czystą wodą.
5. Pozostałe używane akcesoria, takie jak ruszt, foremki do pieczenia itd. należy czyścić ciepłą wodą, łagodnym środkiem czyszczącym i miękką ściereczką lub gąbką.
6. Wyczyszczone akcesoria opłukać czystą wodą.
7. Osuszyć akcesoria miękką ściereczką.

7.3 Konserwacja

UWAGA!

Wszelkie prace ingerujące w urządzenie może wykonywać tylko wykwalifikowany personel specjalistyczny.

Zalecamy zlecenie konserwacji urządzenia wykwalifikowanemu i autoryzowanemu technikowi-konserwatorowi przynajmniej dwa razy w roku.

Należy wykonać następujące prace konserwacyjne:

- Kontrola działania dostępnych elementów regulacyjnych i zabezpieczających;
- Kontrola płomienia;
- Kontrola zapłonu;
- Kontrola bezpieczeństwa płomienia;
- Kontrola funkcji.

Uruchomić urządzenie zgodnie z instrukcją i wskazówkami w rozdziale „Instrukcja użytkowania” oraz sprawdzić:

- ciśnienie zasilania gazem (zob. kolejny rozdział).
- prawidłowe włączenie palników i działanie odciągu oparów (komina).

PL

Kontrola ciśnienia zasilania gazem

Użyć odpowiedniego manometru o minimalnej rozdzielczości 0,1 mbar.

- Usunąć panel obsługi.
- Usunąć śrubę mocującą z przyłącza ciśnieniowego.
- Przyłączyć manometr.
- Pomiar należy wykonać na pracującym urządzeniu.
- Odłączyć manometr i ponownie przykręcić do przyłącza ciśnieniowego śrubę mocującą.

UWAGA!

Jeśli ciśnienie zasilania gazem znajduje się poza zakresem wartości granicznych (min. - maks.) z tabeli 2 należy przerwać pracę urządzenia i skontaktować się z lokalnym zakładem gazowniczym.

Czyszczenie przez technika-konserwatora

Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecić autoryzowanemu technikowi-konserwatorowi czyszczenie wnętrza urządzenia.

8 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Kuchnie gazowe

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Palnik zapłonowy się nie włącza	Niedostateczne ciśnienie zasilania gazem	Sprawdzić zasilanie gazem
	Zatkany przewód lub dysze	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony kurek gazu lub zawór gazu	Skontaktować się z serwisem
Palnik zapłonowy nie pozostaje włączony lub gaśnie podczas użytkowania	Niedostateczne ciśnienie zasilania gazem	Sprawdzić zasilanie gazem
	Kurek gazu lub zawór gazu jest uszkodzony	Skontaktować się z serwisem
	Termoelement jest uszkodzony lub nie jest dostatecznie rozgrzewany przez palnik zapłonowy	Powtórzyć proces zapalania
	Termoelement nie jest prawidłowo podłączony do kurka lub zaworu gazowego	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony regulator obrotowy	Skontaktować się z serwisem
	Regulator obrotowy nie był dostatecznie długo wciśnięty.	Regulator obrotowy trzymać wciśnięte przez ok. 20 sek.

Możliwe usterki

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Palnik główny nie włącza się także przy włączonym palniku zapłonowym	Utrata ciśnienia w przewodzie doprowadzającym gaz	Sprawdzić zasilanie gazem
	Zatkany przewód lub dysze	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony kurek gazu lub zawór gazu	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony regulator obrotowy	Skontaktować się z serwisem
	Palnik główny jest uszkodzony (zatkane są otwory wylotowe gazu)	Skontaktować się z serwisem

Piekarnik elektryczny

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Urządzenie podłączone do prądu, ale nie działa	Uszkodzony bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić bezpiecznik (razie potrzeby wymienić), sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
Urządzenie podłączone prądu, ale nie nagrzewa się	Temperatura nie ustawiona	Ustawić temperaturę
	Termostat regulatora temperatury jest uszkodzony	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzona grzałka	Skontaktować się z serwisem
	Wirnik wentylatora jest uszkodzony	Skontaktować się z serwisem
Urządzenie wyłącza się podczas pracy	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Skontaktować się z serwisem
Regulacja mocy grzania nie jest możliwa	Termostat regulatora temperatury jest uszkodzony	Skontaktować się z serwisem
Efekt obróbki termicznej / pieczenia nie jest równomierny	Uszkodzony termostat	Skontaktować się z serwisem
	Odstęp między potrawami a blachą do pieczenia od góry jest za mały	Zachować wystarczający odstęp od góry pomiędzy potrawami a blachami do pieczenia.

9 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.

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

PL

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.