

**900 6 OU - 900 4 OU - 900 4 GBO -
900 4 EBO - 900 6 GBO - 900 6 EBO**



**2991121 - 2991131 - 2992171
2992271 - 2992291 - 2992481**

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



0051BU3862

Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2025-12-10

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.....	25
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	26
5	Instrukcja instalacji	29
5.1	Instalacja.....	29
5.2	Przylącze gazowe.....	32
5.3	Podłączenie elektryczne	39
6	Instrukcja użytkowania	40
6.1	Obsługa	41
7	Czyszczenie i konserwacja.....	51
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	51
7.2	Czyszczenie.....	52
7.3	Konserwacja	53
8	Utylizacja	54



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

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

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

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

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

PL

1 Bezpieczeństwo

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

1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNIE!

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

UWAGA!

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

WSKAZÓWKA!

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

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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 zwarcień 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 chwytać 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 pokrętkę / pokrętła regulacji gazu na „O” i zamknąć główny zawór gazu. Niezwłocznie skontaktować się z serwisem.
- Kontrolę szczelności przeprowadzać regularnie stosując mydliny (spray do wykrywania nieszczelności). **Nie używać otwartego płomienia do sprawdzania nieszczelności przewodów gazowych!**

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia i eksplozji przez ulatniający się gaz!

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

- będąc poza danym budynkiem skontaktować się z serwisem. Jeśli nie da się dokładnie zlokalizować źródła ujścia gazu, natychmiast zadzwonić po straż pożarną lub powiadomić dostawcę gazu.

Materiały palne

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

Gorące powierzchnie

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

Odpowiedzialność operatora

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

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.

- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

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

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

Wersja / właściwości Kuchnie gazowe serii 900

- Typ: urządzenie stojące
- Rodzaj pól grzewczych: gaz
- Rodzaj gazu:
 - gaz ziemny typ H (20 mbar)
 - dysze do gazu płynnego (50 mbar) w zestawie
- Rodzaj zapłonu: zapłon ręczny
- Palnik gazowy: palnik jednopierscieniowy
- Płomień pilotowy: tak
- Nóżki z regulacją wysokości: tak
- Regulowana wysokość od 855 mm do 900 mm
- Stopień ochrony: IPX4
- Może być łączone oraz instalowane w szeregu z innymi urządzeniami serii 900

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Parametry techniczne

Nazwa:	Kuchnia gazowa 900 z 6 palnikami OU
Nr art.:	2991121
Materiał:	CNS 18/10
Ilość pól grzewczych:	6
Układ pól grzewczych:	3 x 6 kW, 3 x 10 kW
Wielkość pól grzewczych (szer. x gł.) w mm:	370 x 395
Moc przyłączeniowa gazu:	48 kW
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	1200 x 900 x 900
Ciężar w kg:	112,3

Wersja

- Rodzaj zasilania: gaz
- Rodzaj podstawy: otwarta

PL

Nazwa:	Kuchnia gazowa 900 z 4 palnikami OU
Nr art.:	2991131
Materiał:	CNS 18/10
Ilość pól grzewczych:	4
Układ pól grzewczych:	2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Wielkość pól grzewczych (szer. x gł.) w mm:	370 x 395
Moc przyłączeniowa gazu:	32 kW
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	800 x 900 x 900
Ciężar w kg:	78,4

Wersja

- Rodzaj zasilania: gaz
- Rodzaj podstawy: otwarta

Nazwa:	Kuchnia gazowa 900 z 4 palnikami GBO
Nr art.:	2992171
Materiał:	CNS 18/10
Ilość pól grzewczych:	4
Układ pól grzewczych:	2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Wielkość pól grzewczych (szer. x gł.) w mm:	370 x 395
Moc przyłączeniowa gazu:	40 kW
Ilość piekarników:	1
Materiał komory obróbki termicznej:	stal szlachetna
Pojemność piekarnika w l:	118
Ilość par przewodnic:	3
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	50
Zakres temperatur od – do w °C:	100 - 300
Wymiary piekarnika (szer. x gł. x wys.) w mm:	570 x 695 x 300
Norma gastronomiczna:	2/1 GN
Moc przyłączeniowa piekarnika:	8 kW
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	800 x 900 x 900
Ciężar w kg:	126,0

PL

Wersja

- Rodzaj piekarnika: gaz
- Funkcje piekarnika: grzałka dolna
- Piekarnik wielofunkcyjny: nie
- Właściwości piekarnika:
 - ogrzewanie statyczne
 - rodzaj zapłonu: zapłon Piezo
- Odciąg oparów: tak
- W zestawie: 1 ruszt

Parametry techniczne

Nazwa:	Kuchnia gazowa 900 z 4 palnikami EBO
Nr art.:	2992271
Materiał:	CNS 18/10
Ilość pól grzewczych:	4
Układ pól grzewczych:	2 x 6 kW, 2 x 10 kW
Wielkość pól grzewczych (szer. x gł.) w mm:	370 x 395
Moc przyłączeniowa gazu:	32 kW
Ilość piekarników:	1
Materiał komory obróbki termicznej:	stal szlachetna
Pojemność piekarnika w l:	105
Ilość par przewodnic:	3
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	50
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wymiary piekarnika (szer. x gł. x wys.) w mm:	570 x 695 x 265
Norma gastronomiczna:	2/1 GN
Moc przyłączeniowa piekarnika:	6,2 kW 400 V 50-60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	800 x 900 x 900
Ciężar w kg:	133,8

PL

Wersja

- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Funkcje piekarnika: grzałka górna / dolna
- Piekarnik wielofunkcyjny: nie
- Odciąg oparów: tak
- W zestawie: 1 ruszt

Nazwa:	Kuchnia gazowa 900 z 6 palnikami GBO
Nr art.:	2992291
Materiał:	CNS 18/10
Ilość pól grzewczych:	6
Układ pól grzewczych:	3 x 6 kW, 3 x 10 kW
Wielkość pól grzewczych (szer. x gł.) w mm:	370 x 395
Moc przyłączeniowa gazu:	56 kW
Wymiary podstawy (szer. x gł. x wys.) w mm:	340 x 830 x 375
Ilość piekarników:	1
Materiał komory obróbki termicznej:	stal szlachetna
Pojemność piekarnika w l:	118
Ilość par przewodnic:	3
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	50
Zakres temperatur od – do w °C:	100 - 300
Wymiary piekarnika (szer. x gł. x wys.) w mm:	570 x 695 x 300
Norma gastronomiczna:	2/1 GN
Moc przyłączeniowa piekarnika:	8 kW
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	1200 x 900 x 900
Ciężar w kg:	171,3

PL

Wersja

- Rodzaj podstawy: drzwi skrzydłowe
- Rodzaj piekarnika: gaz
- Funkcje piekarnika: grzałka dolna
- Piekarnik wielofunkcyjny: nie
- Właściwości piekarnika:
 - ogrzewanie statyczne
 - rodzaj zapłonu: zapłon Piezo
- Odciąg oparów: tak
- W zestawie: 1 ruszt

Parametry techniczne

Nazwa:	Kuchnia gazowa 900 z 6 palnikami EBO
Nr art.:	2992481
Materiał:	CNS 18/10
Ilość pól grzewczych:	6
Układ pól grzewczych:	3 x 6 kW, 3 x 10 kW
Wielkość pól grzewczych (szer. x gł.) w mm:	370 x 395
Moc przyłączeniowa gazu:	48 kW
Ilość piekarników:	1
Materiał komory obróbki termicznej:	stal szlachetna
Pojemność piekarnika w l:	105
Ilość par przewodnic:	3
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	50
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wymiary piekarnika (szer. x gł. x wys.) w mm:	570 x 695 x 265
Norma gastronomiczna:	2/1 GN
Moc przyłączeniowa piekarnika:	6,2 kW 400 V 50-60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	1200 x 900 x 900
Ciężar w kg:	183,2

PL

Wersja

- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Funkcje piekarnika: grzałka górna / dolna
- Piekarnik wielofunkcyjny: nie
- Odciąg oparów: tak
- W zestawie: 1 ruszt

Tabela ciśnienia gazu

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

Parametry techniczne

IS	I3B/P	G30/G31=30 mbar
IT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
LV	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LU	I2E	G20=20 mbar
MK	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
MT	I3B/P	G30/G31=30 mbar
NO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
NL	II2EK3B/P	G20=20 mbar
		G25.3=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
PL	II2ELwls3B/P	G20=20 mbar
		G27=20 mbar
		G2.350=13 mbar
		G30/G31=37 mbar
PT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
GB	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
CZ	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
RO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2E3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2L3B/P	G20=20 mbar
		G20=20 mbar

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

Tab. 1

Dysze i ustawienia

Palnik	Rodzaj gazu	Ciśnienie (mbar)	Dysza palnika głównego	Dysza palnika zapłono- wego	Regulacja powietrza pierwotnego (mm)
6 kW	G30	28..30	125K	reg.	1,5
	G31	30..37	125K	reg.	1,5
	G30	37	120K	reg.	1,5
	G31	37	120K	reg.	1,5
	G30	50	110K	reg.	1
	G31	50	110K	reg.	1
	G20	20	190K	reg.	1
	G25	25	190K	reg.	1
	G25.3	25	200K	reg.	1
	G25	20	210K	reg.	1
	G20	25	180K	reg.	1
	G25.1	25	205K	reg.	1
	G2.350	13	270K	reg.	1
	G27	20	210K	reg.	1

Palnik	Rodzaj gazu	Ciśnienie (mbar)	Dysza palnika głównego	Dysza palnika zapłono- wego	Regulacja powietrza pierwotnego (mm)
10 kW	G30	28..30	155K	reg.	otwarty
	G31	30..37	155K	reg.	otwarty
	G30	37	145K	reg.	otwarty
	G31	37	145K	reg.	otwarty
	G30	50	145K	reg.	1,5
	G31	50	145K	reg.	1,5
	G20	20	250K	reg.	1,5
	G25	25	250K	reg.	1,5
	G25.3	25	260K	reg.	1,5
	G25	20	280K	reg.	1,5

	G20	25	235K	reg.	1,5
	G25.1	25	280K	reg.	1,5
	G2.350	13	360K	reg.	1,5
	G27	20	290K	reg.	1,5

Palnik piekarnika gazowego	Rodzaj gazu	Ciśnienie (mbar)	Dysza palnika głównego	Dysza palnika zapłono- wego	Regulacja powietrza pierwotnego (mm)
8 kW	G30	28..30	150K	14	2,0
	G31	30..37	150K	14	2,0
	G30	37	140K	14	2,0
	G31	37	140K	14	2,0
	G30	50	130K	14	2,0
	G31	50	130K	14	2,0
	G20	20	215K	27	1,0
	G25	25	215K	27	1,0
	G25.3	25	230K	27	1,0
	G25	20	245K	27	1,0
	G20	25	205K	27	1,0
	G25.1	25	230K	27	1,0
	G2.350	13	310K	27	2,0
	G27	20	245K	27	1,0

Tab. 2

Zużycie gazu

Nr art.:		2991121	2991131	2992171	2992271	2992291	2992481
Palnik pola grzew- czego		6	4	4	4	6	6
Palnik 6 kW		3	2	2	2	3	3
Palnik		3	2	2	2	3	3

Parametry techniczne

10 kW							
Moc cieplna pola grzewczego	kW	48	32	32	32	48	48
Moc cieplna piekarnika maks.	kW	-	-	8	-	8	-
Całkowita moc cieplna gaz	kW	48	32	40	32	56	48
Ciśnienie metanu G20	mbar	20					
Ciśnienie GPL G30/G31	mbar	28-30/37					
Całkowite zużycie gazu (obliczone przy wartości grzewczej (Hi) 15 °C i 1013 mbar):							
metan G20	m³/h	5,05	3,37	4,21	3,37	5,9	5,05
GPL G30	kg/h	3,78	2,52	3,15	2,52	4,41	3,78

Tab. 3

PL

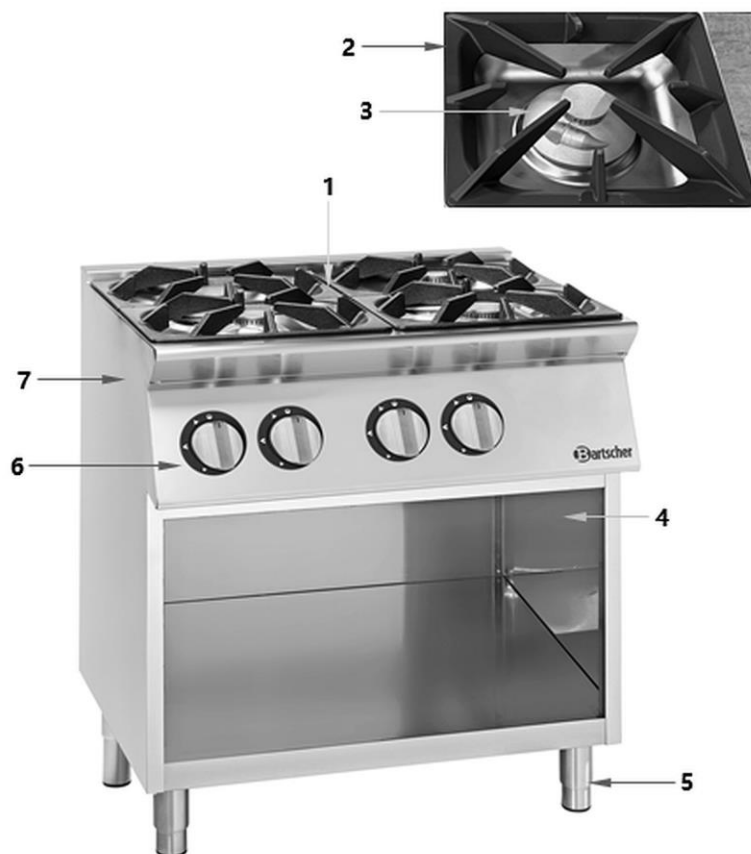
4.2 Funkcje urządzenia

Kuchnie gazowe serii 900 zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o dużej wydajności i maksymalnej wytrzymałości.

Urządzenia te idealnie nadają się do przygotowywania odpowiednich potraw (smażenie, gotowanie, duszenie, fermentowanie, pieczenie, itd.) w kuchniach komercyjnych.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia

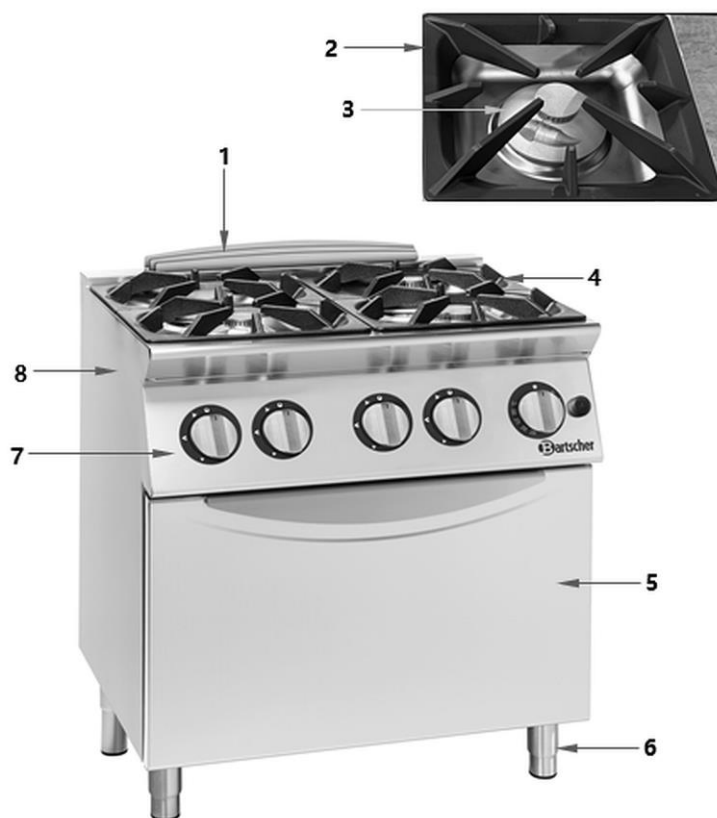
2991121 / 2991131



PL

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1. Płyta grzewcza | 2. Ruszt żeliwny |
| 3. Palnik gazowy (4x/ 6x) | 4. Otwarta konstrukcja dolna |
| 5. Nóżki (4x) | 6. Panel sterujący |
| 7. Obudowa | |

2992171 / 2992271



- 1. Kominiek wentylacyjny
- 3. Palnik gazowy (4x)
- 5. Piekarnik
- 7. Panel sterujący

- 2. Ruszt żeliwny
- 4. Płyta grzewcza
- 6. Nóżki (4x)
- 8. Obudowa

PL

2992291 / 2992481



PL

- | | |
|-------------------------------------|--------------------|
| 1. Kominiek wentylacyjny | 2. Ruszt żeliwny |
| 3. Palnik gazowy (6x) | 4. Płyta grzewcza |
| 5. Podstawa z drzwiami skrzydłowymi | 6. Nóżki (4x) |
| 7. Piekarnik | 8. Panel sterujący |
| 9. Obudowa | |

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.

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.

Miejsce instalacji

- Urządzenia te należą do urządzeń typu A1, co oznacza, że nie jest wymagane podłączanie ich do systemu odprowadzania spalin. W celu wentylacji w miejscu instalacji należy przestrzegać wskazówek zawartych w arkuszu DVGW G631.

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

PL

Rozpakowanie / ustawienie

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



OSTROŻNIE!

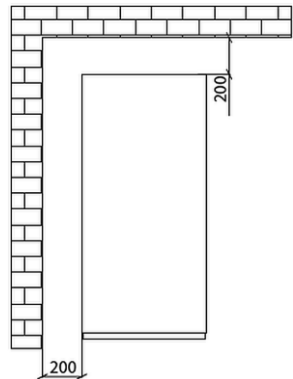
Niebezpieczeństwo uduszenia się!

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

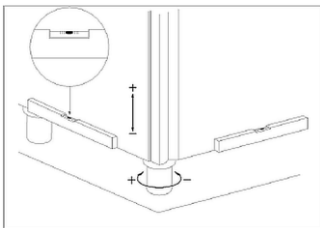
- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
 - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.

Instrukcja instalacji

- Zadbac o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
 - Zapewnić stabilną pozycję.
 - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.
 - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
 - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do instalacji w pomieszczeniach zamkniętych i nie może być używane na zewnątrz ani narażane na działanie jakichkolwiek warunków atmosferycznych.
 - Urządzenie musi być zainstalowane w miejscu, w którym nie występuje ryzyko przypadkowego kontaktu z wodą.
 - Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych.
 - Zachować odstęp co najmniej 200 mm od otaczających ścian i innych przedmiotów.
 - Jeśli zachowanie tego odstępu minimalnego nie jest możliwe, ściany należy odizolować za pomocą niepalnych materiałów termoizolacyjnych (np. folie z materiału żaroodpornego, które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w dopuszczalnych granicach bezpieczeństwa (do 60°C)). Uwzględnić obowiązujące przepisy ppoż.



Rys. 1



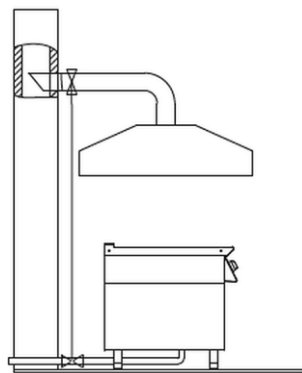
Rys. 2

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

Wyciąg dymowy

Urządzenie musi być zawsze zainstalowane pod okapem.

Aby zapewnić prawidłową instalację, należy przestrzegać poniższych instrukcji:



Rys. 3

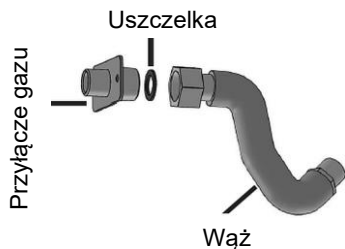
- dla właściwego spalania wymagana ilość świeżego powietrza nie może być niższa niż 2 m³/h na kW mocy znamionowej urządzenia (zob. tabliczkę znamionową na urządzeniu);
- zasilanie gazem musi być monitorowane bezpośrednio przez ten system i przerywane, gdy tylko moc spadnie poniżej określonej wartości;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

PL

5.2 Przyłącze gazowe

Podłączenie do instalacji gazowej

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



Rys. 4

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

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

OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie używać otwartego ognia do kontroli szczelności!

Kontrola nominalnej mocy cieplnej

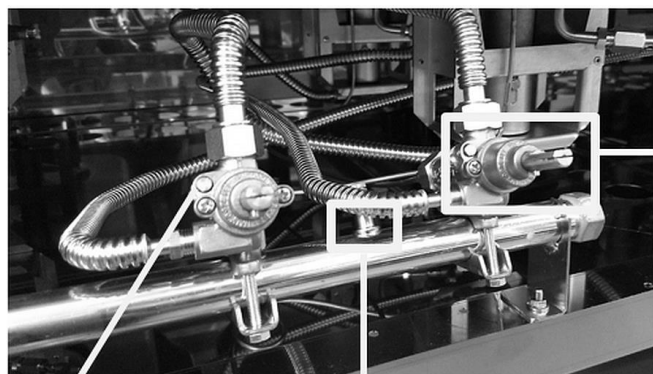
- Nominalna moc cieplna musi być mierzona podczas nowej instalacji i za każdym razem, gdy przeprowadzana jest konserwacja lub urządzenie jest przezbierane na inny rodzaj gazu.
- Pomiar ten można przeprowadzić za pomocą licznika litrów lub stopera, stosując metodę objętościową.

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

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

Tab. 4

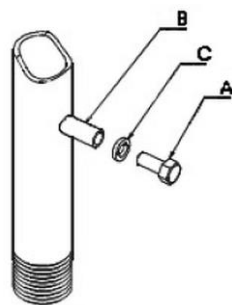
Kontrola ciśnienia gazu



Regulator obrotowy gazu

Śruba zamykająca

Rys. 5



Rys. 6

Ciśnienie gazu zasilającego należy zmierzyć na poziomie wylotu ciśnienia (rys. 5, 6) po usunięciu śrub uszczelniających.

Użyć elastycznego węża, podłączyć urządzenie pomiarowe do punktu pomiaru ciśnienia (np. manometr cieczowy o minimalnej rozdzielczości 0,1 mbar) i zmierzyć ciśnienie wlotowe podczas pracy urządzenia.

Wartość ciśnienia nie może spaść poniżej wartości określonej w Tab. 1.

UWAGA!

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

Włożyć podkładkę i dokręcić śrubę uszczelniającą na przyłączy ciśnieniowym.

Skontaktować się z lokalnym dostawcą gazu w celu przeprowadzenia kontroli.

Przestawienie na inny rodzaj gazu / konieczne regulacje

Urządzenia są ustawione na następujący rodzaj gazu:

Gaz ziemny typ H | G20 (20 mbar)

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:

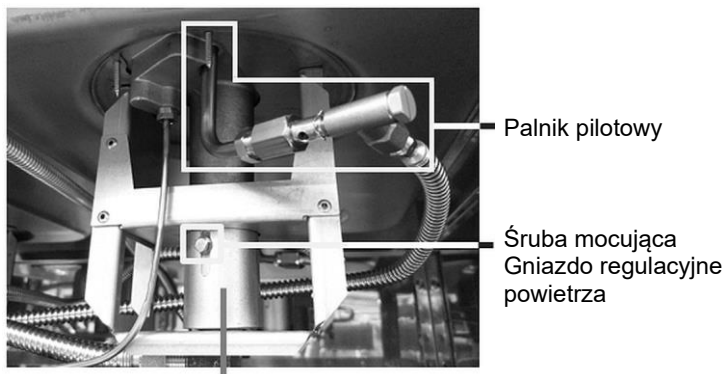
- jakie rodzaje gazu mogą być używane do zasilania urządzenia
- dysze i ustawienia dla każdego używanego rodzaju gazu.

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,
- wymienić dyszę palnika zapłonowego
- ustawić powietrze pierwotne,
- ustawić zmniejszone natężenie przepływu,
- po wymianie dysz umieścić na urządzeniu odpowiednią naklejkę wskazującą na nowy rodzaj zasilania gazem. Dysze i naklejki znajdują się w zakresie dostawy.

Wymiana dyszy palnika głównego



Palnik pilotowy

Śruba mocująca
Gniazdo regulacyjne
powietrza

Gniazdo regulacyjne powietrza

Rys. 7

PL

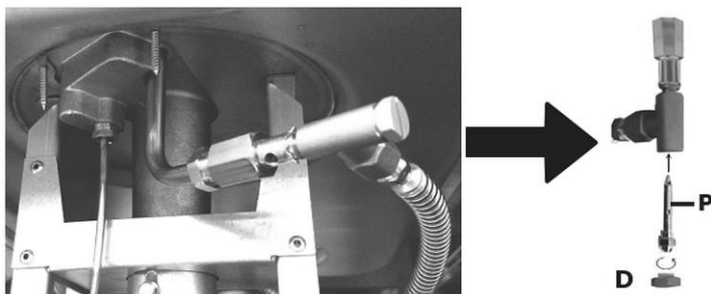


Rys. 8

1. Zdjąć regulatory obrotowe.
2. Odkręcić przednią osłonę (panel obsługi) i zdjąć ją z urządzenia.
3. Unieść gniazdo regulacyjne powietrza (rys.7).
4. Odkręcić dyszę „U” (rys. 8).
5. Wymienić dyszę palnika głównego na dyszę odpowiednią dla wybranego typu gazu, zgodnie z Tabelą 2.

Dysze mają oznaczenia w setnych częściach milimetra.

Po wymianie dyszy palnika głównego gniazdo regulacyjne powietrza ponownie umieścić we właściwej pozycji (rozdział „**Regulacja powietrza pierwotnego**”).

Wymiana dyszy palnika pilotowego

Rys. 9

1. Zdjąć regulatory obrotowe.
2. Odkręcić przednią osłonę (panel obsługi) i zdjąć ją z urządzenia, aby uzyskać dostęp do palnika pilotowego.
3. Odkręcić nakrętkę mocującą **D** (rys. 9).
4. Wymienić dyszę palnika pilotowego **P** na dyszę odpowiednią dla wybranego typu gazu, zgodnie z Tabelą 2.
5. Ponownie przykręcić nakrętkę mocującą **D**.
6. Na zakończenie sprawdzić, czy płomień otacza termoelement oraz czy wygląda prawidłowo.

Po wymianie dyszy konieczne jest sprawdzenie funkcji urządzenia, tak jak to wymieniono w rozdziale „Kontrola funkcji“.

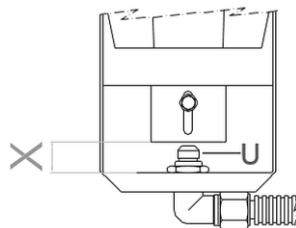
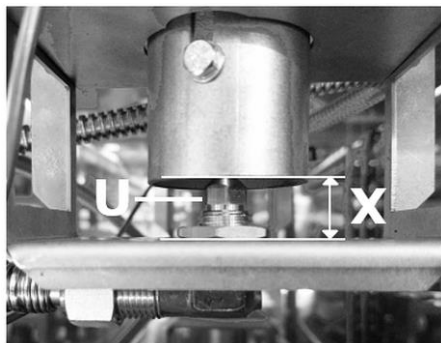
PL

Regulacja powietrza pierwotnego

Powietrze pierwotne jest prawidłowo regulowane, jeśli zapewniona jest stabilność płomienia, tj. jeśli nie występują zaniki płomienia, gdy palnik jest zimny i nie występuje ponowny zapłon, gdy palnik jest gorący.

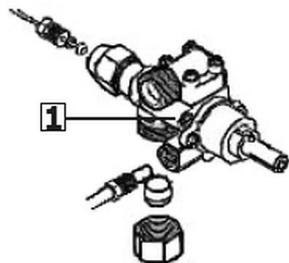
Odległość przewidziana do ustawienia powietrza pierwotnego jest podana na rys. 10 i w Tab. 2.

1. Odkręcić dyszę **U** i zamontować dyszę przeznaczoną dla wybranego rodzaju gazu, sprawdzając odległość „X” (rys. 10) dla powietrza.



Rys. 10

Ustawienie mniejszego natężenia przepływu



Rys. 11

1. Zdjąć regulator obrotowy.
2. Wyregulować przepływ minimalny lub śrubę bypass (1, rys. 11).

Palnik nie może zgasnąć ani spowodować cofnięcia się płomienia podczas szybkiego przejścia z położenia maksymalnego do minimalnego.

3. Upewnić się, że płomień jest stabilny, zwłaszcza po szybkich interwencjach w trakcie pełnej pracy.

Jeśli palnik by się wyłączał lub płomień był za wysoki, przeprowadzić regulację zgodnie z opisem powyżej.

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.

OSTROŻNIE!

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 zapalanie palnika.
- Skontrolować obraz płomienia.

5.3 Podłączenie elektryczne

(Wersje z piekarnikiem elektrycznym)

- System elektryczny musi być wyposażony w sprawny system uziemienia zgodnie z zaleceniami i specyfikacjami w obowiązujących normach. Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia można zagwarantować tylko w przypadku obecności znormalizowanego systemu elektrycznego.
- W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci zasilającej, między urządzeniem a siecią zasilającą należy zainstalować urządzenie, które jest zwymiarowane na podstawie obciążenia i zapewnia separację.
- Styki tego urządzenia muszą mieć ścieżkę przerywacza, która umożliwia całkowite rozłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji. Urządzenie to musi być również zainstalowane w miejscu i w sposób umożliwiający łatwą aktywację przez operatora w dowolnym momencie.
- Wyłącznik główny, do którego musi być podłączona wtyczka kabla zasilającego ustawić w pozycji 0 (zero). Należy zlecić wykwalifikowanemu personelowi sprawdzenie, czy przekrój przewodu gniazda jest odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie.
- Przewód zasilający musi być co najmniej typu H05 RN F i mieć odpowiedni przekrój dla urządzenia.
- Listwa zaciskowa połączeń znajduje się po prawej stronie wnętrza za drzwiami podstawy.
- Przeprowadzić kabel przez dławik kablowy i złącze śrubowe do kabli, podłączyć złącza wtykowe do odpowiednich zacisków na listwie zaciskowej i zabezpieczyć je.

UWAGA!

Przewód uziemiający musi być dłuższy niż pozostałe, aby w przypadku uszkodzenia zacisku kablowego przewód uziemiający został odłączony po przewodach napięciowych.

Napięcie zasilania działającego urządzenia nie może odbiegać od wartości napięcia nominalnego o więcej niż $\pm 10\%$.

System wyrównania potencjałów

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

6 Instrukcja użytkowania

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 gazu na przewodzie gazowym

6.1 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Podczas pracy obudowa i powierzchnia grzewcza stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.

Nie dotykać urządzenia.

Do obsługi urządzenia należy używać tylko przeznaczonych do tego celu elementów obsługi.

Należy nosić rękawice 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.

Przygotowanie urządzenia

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie 6 „**Czyszczenie**”.
2. Dokładnie osuszyć urządzenie.
3. Nałożyć kielichy palnika.
4. Ponownie zamocować prawidłowo osłonę palnika.
5. Nałożyć ruszty żeliwne.

PL



Rys. 12



Rys. 13



Rys. 14



Rys. 15

Gazowe pole grzewcze

Zapalanie palnika gazowego

1. Upewnić się, że wszystkie regulatory obrotowe znajdują się na pozycji WYŁ (O) (rys.16).
2. Otworzyć zainstalowany przed urządzeniem zawór odcinający gaz.

PL



Rys. 16

3. Wybrać odpowiednie pole grzewcze.
4. Aby zapalić palnik gazowy dla tego pola grzewczego, odpowiedni regulator obrotowy należy obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję zapłonu ★.
5. Regulator obrotowy trzymać wciśnięty i zapalić płomień za pomocą zapalniczki do gazu lub zapalki.
6. Po zapaleniu płomienia zapłonowego regulator obrotowy należy trzymać wciśnięty jeszcze przez ok. 20-30 sekund, aby nagrzać termoelement.
7. Na zakończenie puścić regulator obrotowy.

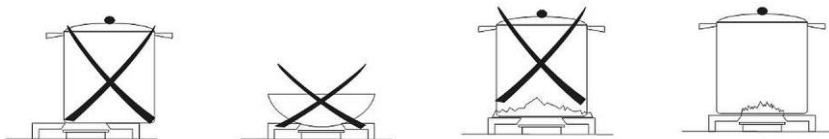
8. Kiedy płomień przez dłuższy czas pali się równomiernie, regulator obrotowy należy obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję  (duży płomień), aby uzyskać moc maksymalną, lub na symbol  (mały płomień), aby uzyskać moc minimalną.
9. Jeśli płomień zgasł, proces zapalania należy powtórzyć.

Wyłączanie palników gazowych

1. Jeśli pole grzewcze nie będzie już używane, regulator obrotowy należy obrócić na pozycję zapłonu , aby wyłączyć palnik główny.
2. Nadal pali się tylko palnik pilotowy.
3. Przekręcić regulator obrotowy na pozycję Wył. (O).
Palnik pilotowy gaśnie.
4. Na koniec dnia roboczego zamknąć podłączony przed urządzeniem zawór odcinający gaz.

Wskazówki i porady

- Unikać wznoszącego płomienia wokół garnka (patelni).
- Gdy tylko zawartość w garnku zaczyna wrzeć, zredukować wielkość płomienia na niższy poziom, aby płomień nie zgasł poprzez kipiącą zawartość garnka.
- W przypadku stosowania tłuszczu i oleju podczas gotowania nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ w razie przegrzania mogą się one zapalić od płomienia. **Istnieje ryzyko pożaru!**
- Używać tylko naczyń do gotowania z płaskim dnem.



Rys. 17

Ustawić odpowiednie naczynie do gotowania na ruszcie żeliwnym w taki sposób, aby płomień był po środku.

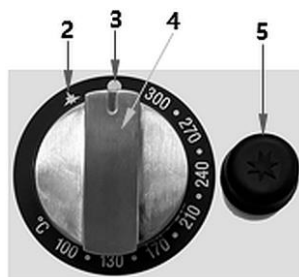
Korzystanie z piekarnika gazowego (jeśli jest dostępny)

Sposób działania

Modele z piekarnikiem gazowym wyposażone są w regulator obrotowy (4, rys. 19) służący do włączania i regulacji temperatury oraz przycisk zapłonu piezoelektrycznego (5), a także otwór kontrolny palnika zapłonowego (1, rys. 18) w piekarniku.



1



PL

Rys. 18

Rys. 19

Uruchomienie piekarnika gazowego

Przy pierwszym uruchomieniu piekarnik musi być pusty.

1. Uruchomić piekarnik według wskazówek przedstawionych w następujących rozdziałach.
2. Nagrzewać piekarnik przez około 60 minut na maksymalnym ustawieniu temperatury.
3. W trakcie tego procesu dobrze przewietrzyć miejsce instalacji.

W pierwszych minutach pracy piekarnika może wydobywać się dym i nieprzyjemne zapachy. Jest to spowodowane nagrzewaniem termicznym oraz tłuszczem użytym w trakcie produkcji. Przy kolejnym użyciu dym już się nie wydobywa.

OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia!

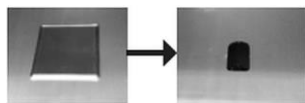
W czasie pracy urządzenie jest bardzo gorące.

Nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz piekarnika.

4. Po zakończeniu pierwszego cyklu pracy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia.
5. Wyczyścić dokładnie piekarnik używając ciepłej wody i łagodnego środka myjącego. Uwzględnić także wskazówki zawarte w rozdziale „Czyszczenie”.

Zapalanie płomienia zapłonowego

1. Obrócić regulator obrotowy piekarnika (4, rys.19) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji zapłonu płomienia zapłonowego ★ (2).
2. Wcisnąć regulator obrotowy (4) i go przytrzymać.
3. Jednocześnie wciskać wielokrotnie przycisk (5) zapłonu piezoelektrycznego.
4. Otworzyć drzwi piekarnika.
5. Przesunąć osłonę wziernika (rys. 20) i sprawdzić zapłon palnika zapłonowego.
6. Po zapaleniu palnika zapłonowego, regulator obrotowy należy trzymać wciśnięty jeszcze przez ok. 20-30 sekund, aby podgrzać termoelement.
7. Następnie puścić regulator obrotowy.



Rys. 20

Zapalanie palnika głównego i ustawianie temperatury

1. Przy zapalonym płomieniu zapłonowym przekręcić regulator obrotowy do żądanej wartości temperatury piekarnika w zakresie 100 °C do 300 °C.

Ustawienia za pomocą regulatora obrotowego powodują automatyczne zapalenie i wyłączenie palnika głównego: po ustawieniu regulatora obrotowego w pozycji

zapłonu płomienia zapłonowego ★, palnik główny gaśnie i pali się tylko płomień zapłonowy.

OSTROŻNIE!

Podczas przygotowywania potraw z użyciem olejów lub tłuszczów, zwłaszcza umieszczonych na dnie piekarnika, mogą one ulec zapłonowi z powodu wysokiej temperatury!

Należy zachować szczególną ostrożność!

Wyłączanie piekarnika

1. Aby całkowicie wyłączyć piekarnik, tzn. zarówno palnik główny jak i palnik zapłonowy, regulator obrotowy należy ustawić w pozycji WYŁ. (O).

Wymiana dysz piekarnika

1. W celu wymiany zaworu wtryskowego piekarnika należy postępować w następujący sposób:
 - opróżnić piekarnik,
 - wyciągnąć spód i osłonę ochronną wziernika płomienia zapłonowego,
 - usunąć płytę deflektora płomienia z piekarnika (usunąć przednią śrubę),
 - wymienić zawór wtryskowy,
 - przeprowadzić kontrolę szczelności.



Rys. 21

Wymiana dyszy palnika pilotowego piekarnika gazowego

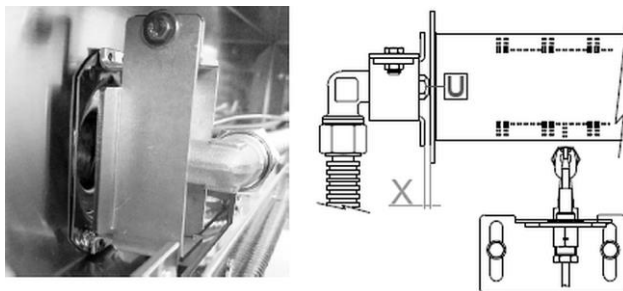
PL



Rys. 22

1. Aby wymienić dyszę palnika pilotowego, należy postępować w następujący sposób:
 - opróżnić piekarnik,
 - wyciągnąć spód i osłonę ochronną wziernika płomienia zapłonowego,
 - usunąć płytę deflektora płomienia z piekarnika (usunąć przednią śrubę),
 - wykręcić śrubę „G” (rys. 22),
 - wymienić dyszę na dyszę odpowiednią, zgodnie z Tabelą 2.

Regulacja powietrza pierwotnego w piekarniku gazowym



Rys. 23

Powietrze pierwotne jest prawidłowo wyregulowane, gdy zapewniona jest stabilność płomienia, tzn. nie może wystąpić przerwanie płomienia przy zimnym palniku ani cofnięcie się płomienia przy gorącym palniku.

Odległość przewidziana do regulacji powietrza pierwotnego podana jest na rys. 23 oraz w tabeli 2 (**rozdział „Dane techniczne” / „Dysze i ustawienia”**).

1. Odkręcić dyszę „U” (rys. 23).
2. Wymienić dyszę na dyszę odpowiednią dla wybranego typu gazu, zgodnie z Tabelą 2.
3. Kontrolować przy tym odległość „X” dla powietrza.

PL

Piekarnik elektryczny

Opis sposobu działania

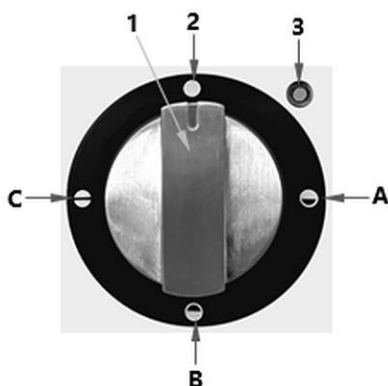


Grzałka górna

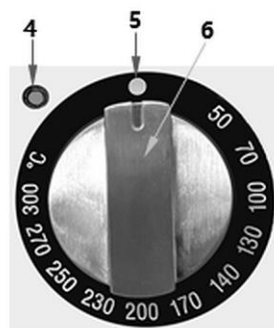
Prowadnice

Grzałka dolna

Rys. 24



Rys. 25 - Regulator funkcji



Rys. 26 - Regulator temperatury

Obracając regulator funkcji (1, rys. 25) na panelu sterowania, można włączyć tylko górną grzałkę „A”, tylko dolną grzałkę „B” lub obydwie grzałki „C” jednocześnie.

Regulacja temperatury odbywa się za pomocą **regulatora temperatury** (6, rys. 26) w zakresie od 50 °C do 300 °C.

Pierwsze uruchomienie

Przy pierwszym uruchomieniu komora obróbki termicznej piekarnika elektrycznego musi być pusta.

1. Ustawić regulator funkcji (1) na pozycji „C” (grzałka górna/dolna).
2. Przekręcić regulator temperatury (6) na wartość maksymalną.

3. Nagrzewać piekarnik przez ok. 60 minut.
4. Podczas tego procesu wietrzyć miejsce instalacji.

W pierwszych minutach pracy piekarnika może wydobywać się dym i nieprzyjemne zapachy. Jest to spowodowane nagrzewaniem termicznym oraz tłuszczem użytym w trakcie obróbki. Przy kolejnym użyciu dym już się nie wydobywa.

OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia!

W czasie pracy urządzenie jest bardzo gorące.

Nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz piekarnika.

5. Po zakończeniu pierwszego cyklu pracy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia.
6. Wyczyścić dokładnie piekarnik używając ciepłej wody i łagodnego środka myjącego. Uwzględnić także wskazówki zawarte w rozdziale „Czyszczenie”.

Włączanie

1. Za pomocą regulatora funkcji (1, rys. 25) wybrać żądany tryb grzania.

Zaświeci się zielona kontrolka trybu pracy (3) sygnalizująca, że urządzenie znajduje się pod napięciem.

2. Przekręcić regulator temperatury (6, rys. 26) na żądane ustawienie temperatury.

Zaświeci się czerwona kontrolka nagrzewania (4), informująca o pracy grzałek. Po osiągnięciu ustawionej temperatury gaśnie czerwona kontrolka nagrzewania (4).

Jeśli temperatura spadnie poniżej ustawionej wartości, grzałki zostaną ponownie aktywowane i czerwona kontrolka nagrzewania zaświeci się ponownie.

Wyłączanie

1. Aby wyłączyć piekarnik elektryczny, regulator temperatury (6, rys. 26) należy ustawić na pozycji WYŁ (5).
2. Ustawić regulator funkcji (1, rys. 25) na pozycji WYŁ. (2).
3. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Przygotowywanie potraw w piekarniku - wskazówki i porady

- Aby osiągać optymalne rezultaty pieczenia/gotowania, dla każdej potrawy należy wybierać odpowiednią temperaturę.
- Przed umieszczeniem potraw w piekarniku należy go zawsze najpierw nagrzać do żądanej temperatury.
- Wstawić do wstępnie nagrzanego piekarnika potrzebne potrawy w odpowiednich pojemnikach.
- Różna wielkość kawałków żywności oraz użycie pojemników wykonanych z różnych materiałów i różnej grubości (terakota, szkło, aluminium, stal) mogą prowadzić do odchyłeń od danych recepturowych dotyczących czasu obróbki termicznej.
- Jeśli to możliwe, w przypadku delikatnych potraw i potraw przygotowanych z dodatkiem środków spulchniających należy unikać otwierania drzwi piekarnika, aby nie zmieniać temperatury wewnętrznej.
- Aby zaoszczędzić energię podczas długiego czasu obróbki termicznej, należy wyłączyć piekarnik kilka minut wcześniej niż podano w recepturze i trzymać zamknięte drzwi piekarnika, aby wykorzystać ciepło resztkowe.

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.
- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Te przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- 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 miękką ściereczką lub gąbką nasączoną ciepłą wodą. W razie potrzeby użyć neutralnego środka czyszczącego.
4. Pole grzewcze przetrzeć za pomocą czystej ściereczki.
5. Ruszty żeliwne i osłony palników gazowych czyścić neutralnym środkiem myjącym i miękką ściereczką lub gąbką.
6. Dokładnie opłukać czystą wodą.
7. Na zakończenie osuszyć oczyszczone części i powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.
8. Po czyszczeniu ponownie prawidłowo założyć osłony palników gazowych i ruszty żeliwne.

PL

Piekarnik

1. Dokładnie oczyścić prowadnice, ruszt i komorę piekarnika za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki lub gąbki i środka czyszczącego odpowiedniego dla stali nierdzewnej. W razie potrzeby użyć łagodnego środka do czyszczenia piekarników. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.
2. Wyczyszczone elementy i powierzchnie dokładnie przetrzeć szmatką nasączoną czystą wodą i upewnić się, że nie pozostały żadne resztki środka czyszczącego.
3. Na zakończenie wysuszyć oczyszczone powierzchnie i elementy za pomocą miękkiej ściereczki.

Obudowa urządzenia

1. Obudowę urządzenia, podstawę i drzwi piekarnika czyścić codziennie od wewnątrz i z zewnątrz za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.
2. Umyte powierzchnie dobrze przetrzeć za pomocą czystej ściereczki.
3. Następnie dokładnie wysuszyć powierzchnie 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 raz w roku.

Należy wykonać następujące prace konserwacyjne:

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

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

- ciśnienie zasilania gazem (rozdział „Kontrola ciśnienia gazu”).
- prawidłowe włączenie palników i działanie komina.

PL

8 Utylizacja

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.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.

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.

PL

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.