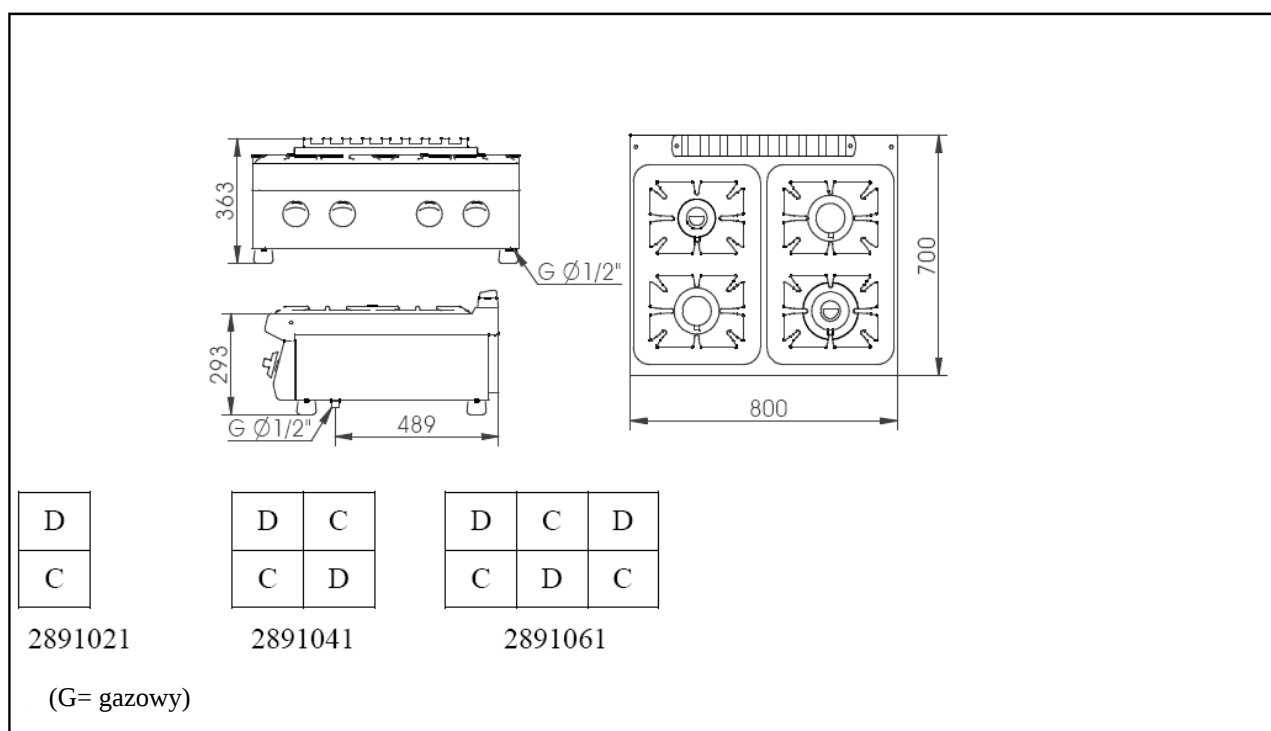
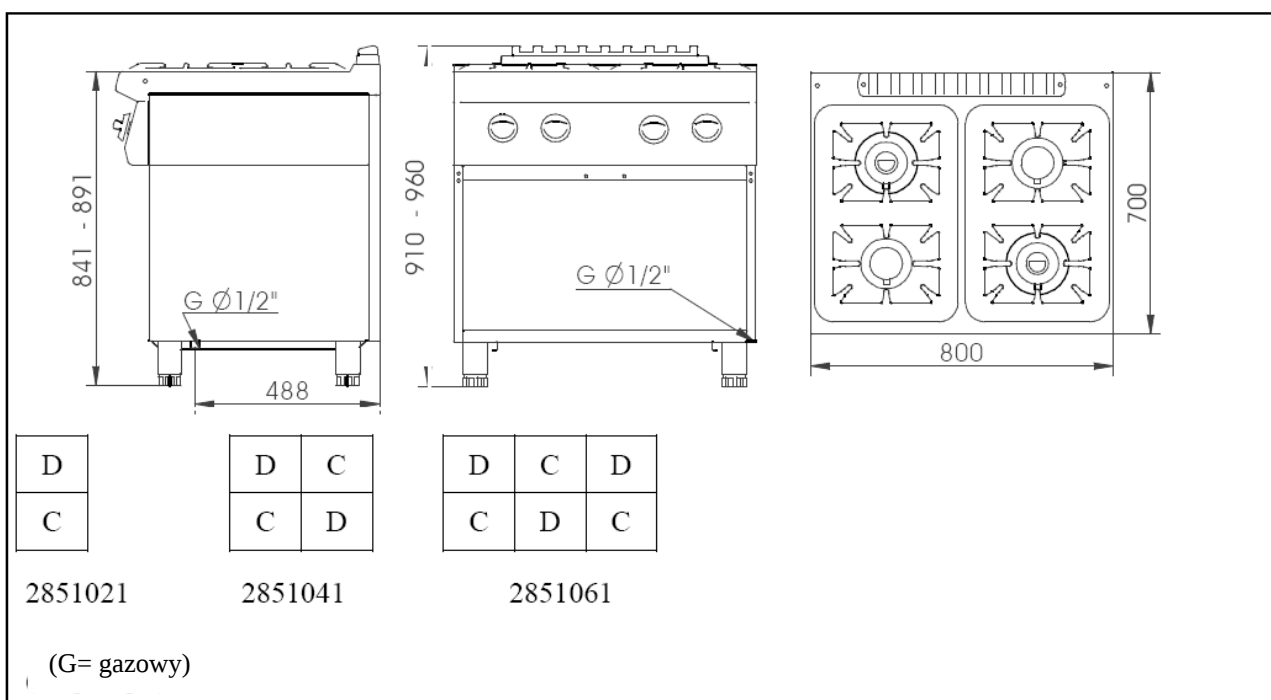


**KUCHNIE GAZOWE
KUCHNIE KOMBINOWANE
KUCHNIE ELEKTRYCZNE
PŁYTY GRILLOWE
KUCHNIE ELEKTRYCZNE
Z PŁYTĄ CERAMICZNĄ
SERIA 70**

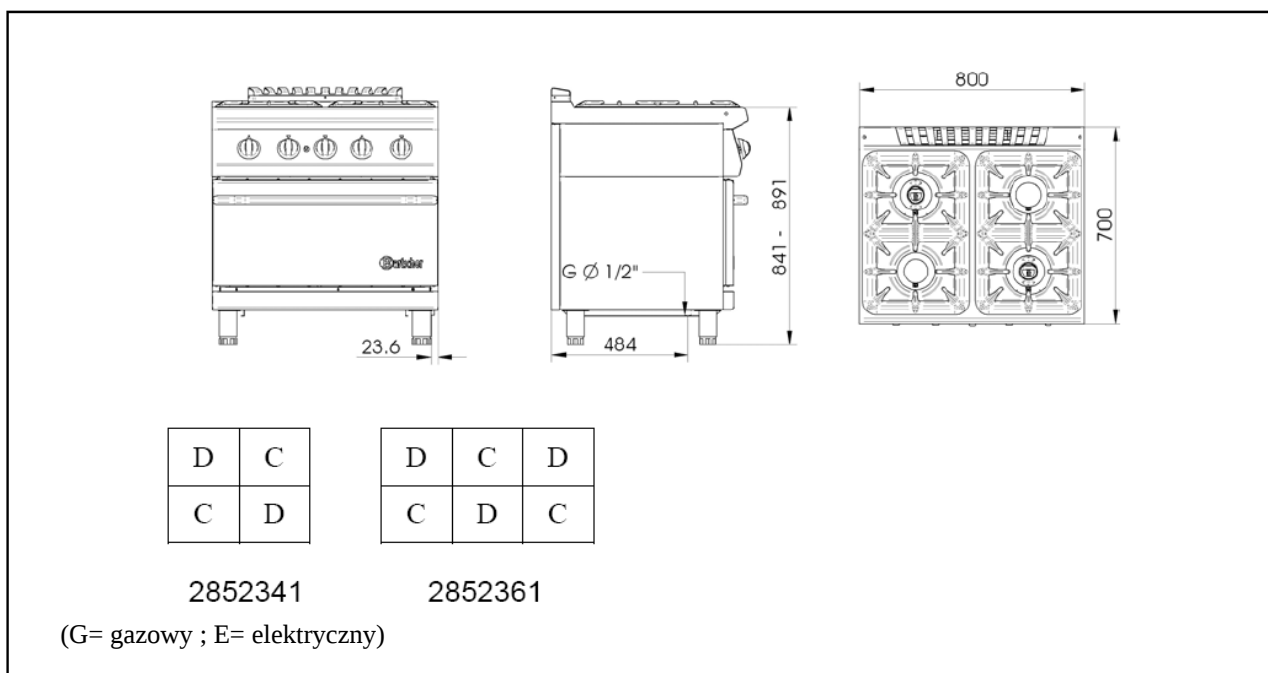
2891021	288102	286346
2891041	288104	2857001
2891061	288106	287510
2851021	286102	287520
2851041	286104	287410
2851061	286106	287420
2852341	286224	287430
2852361	286246	2852241
2852261	286324	2852461



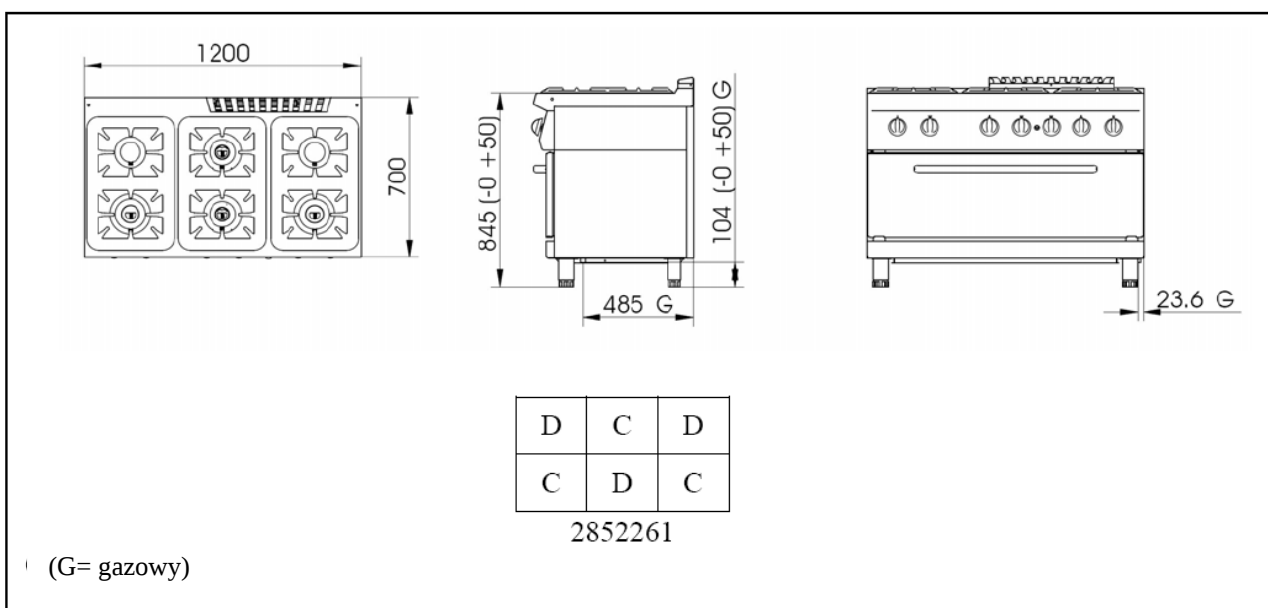
Rys. 1: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



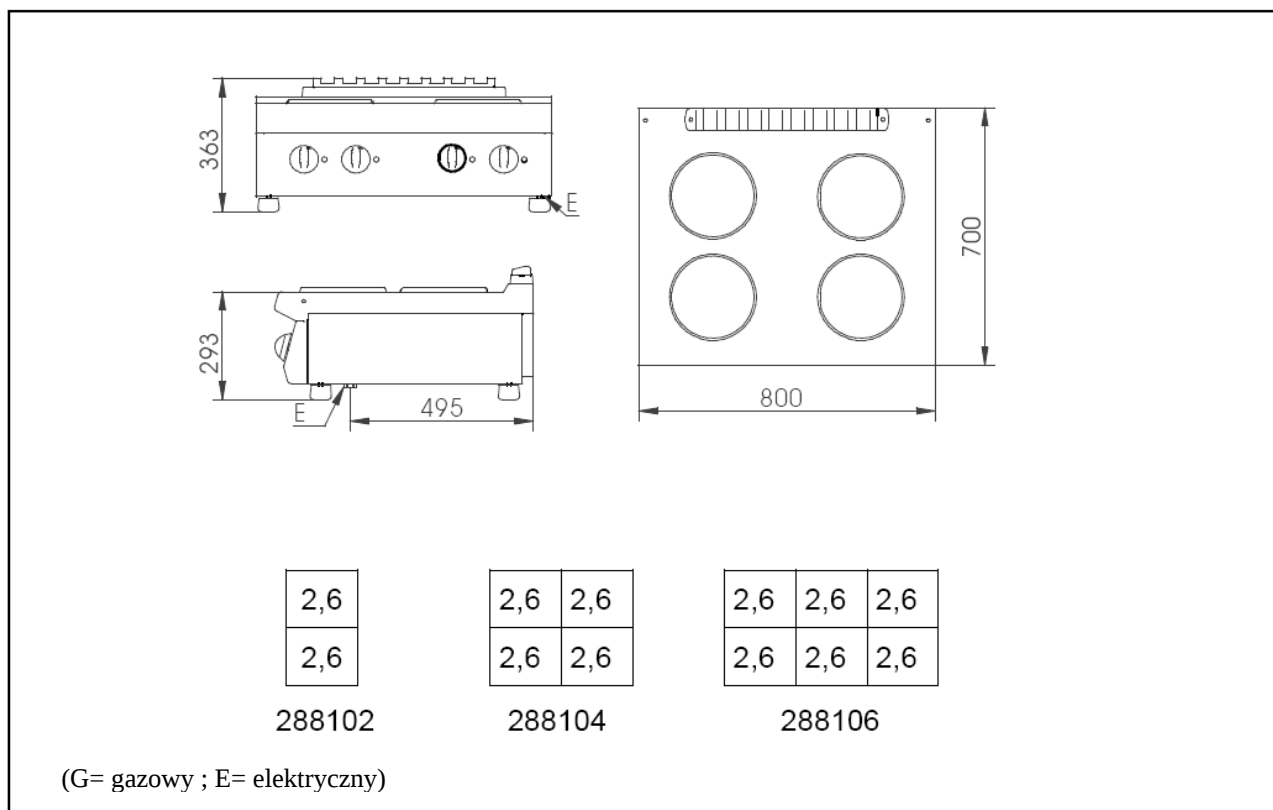
Rys. 2: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



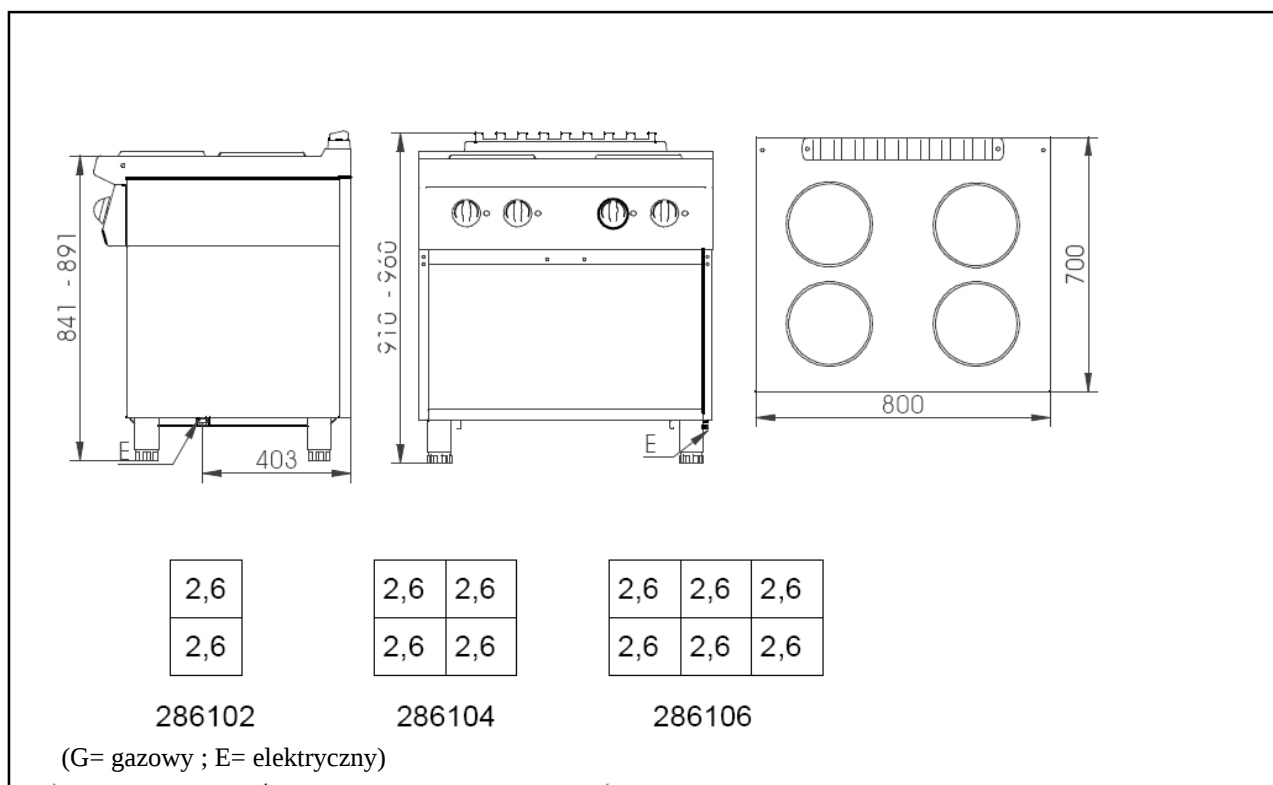
Rys. 3: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



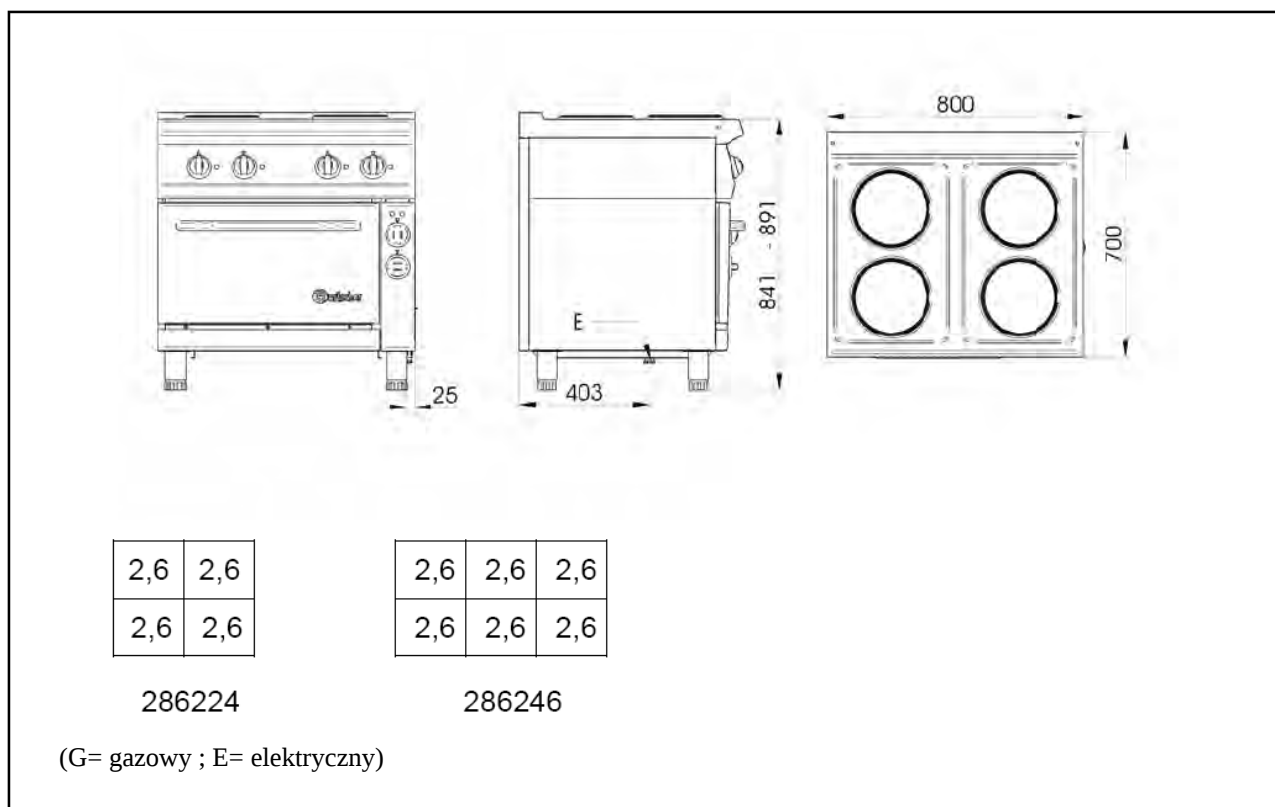
Rys. 4: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



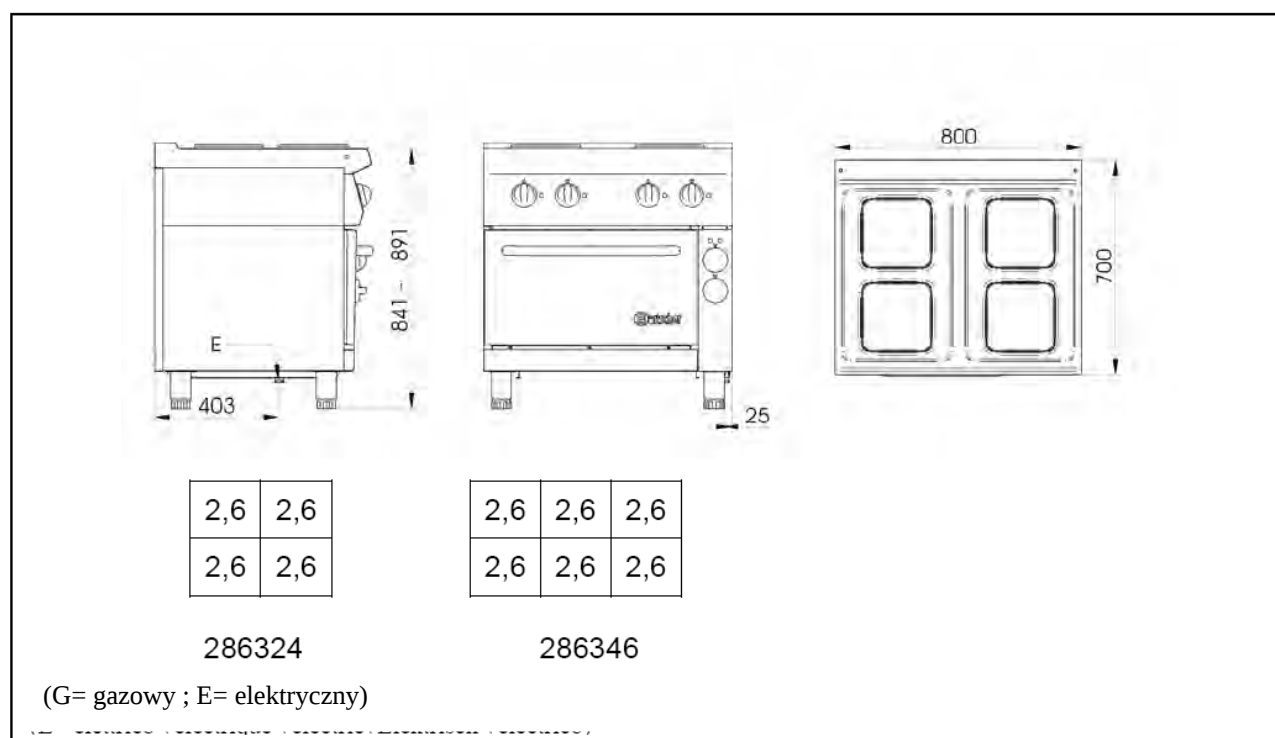
Rys. 5: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



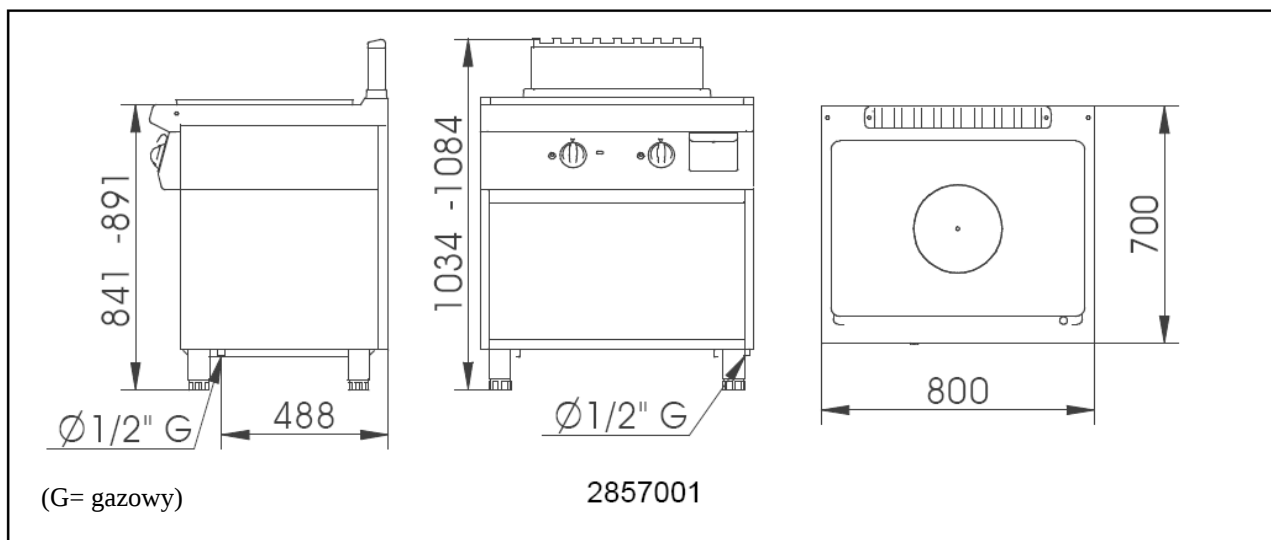
Rys. 6: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



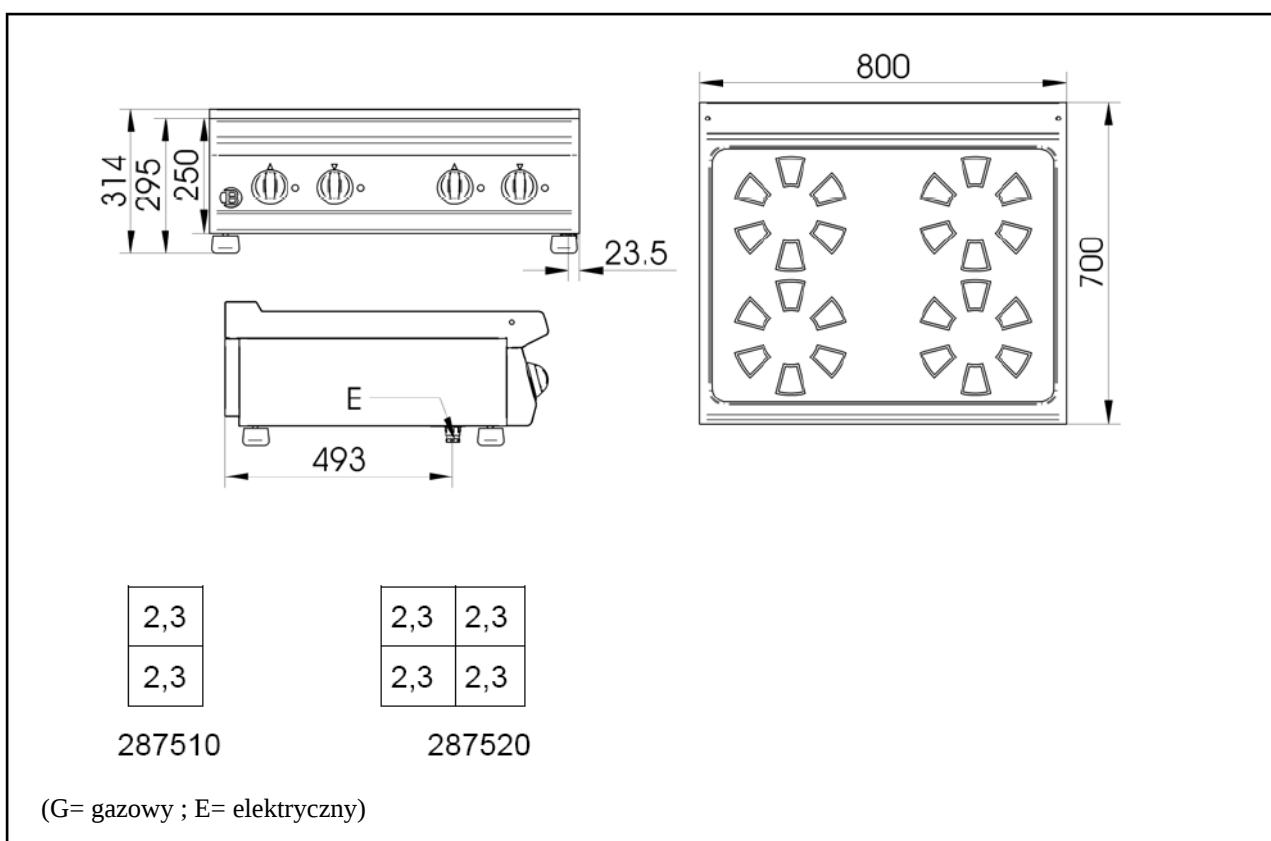
Rys. 7: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



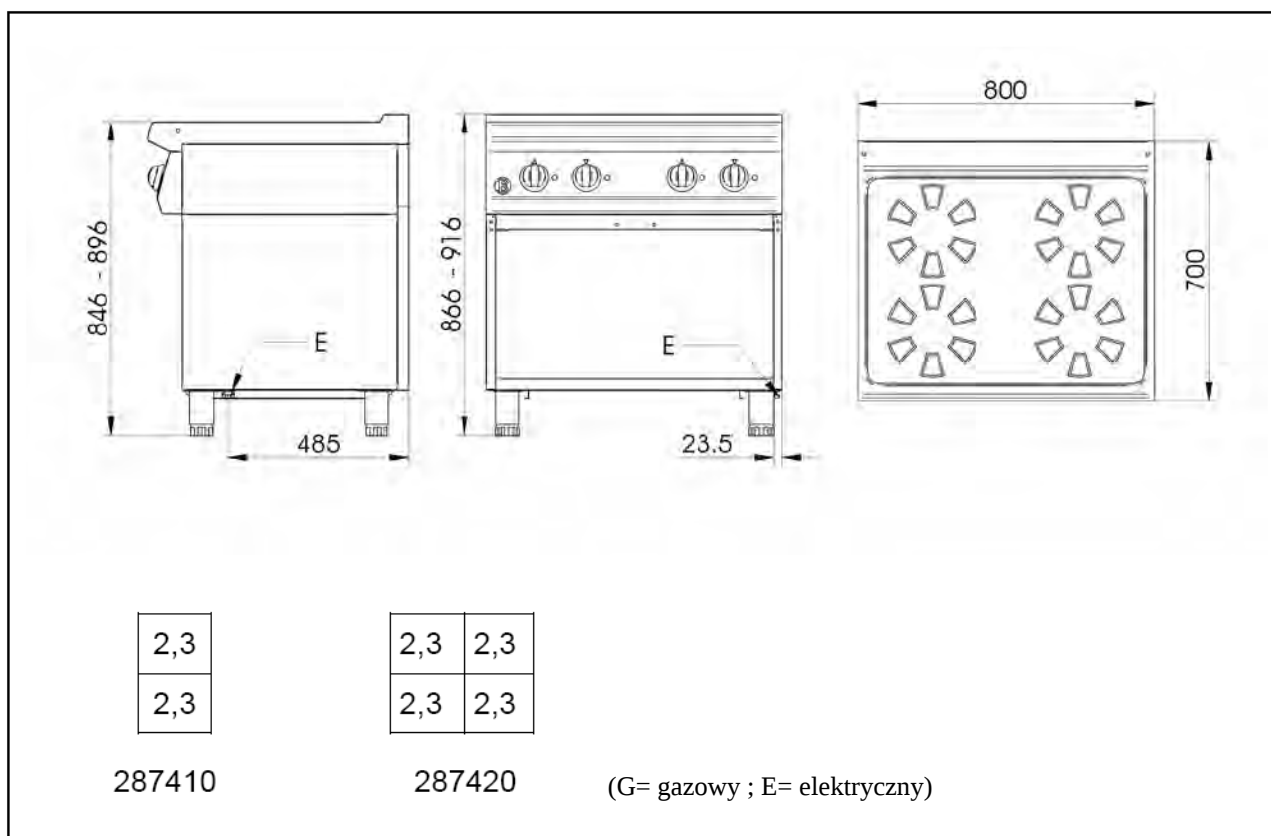
Rys. 8: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



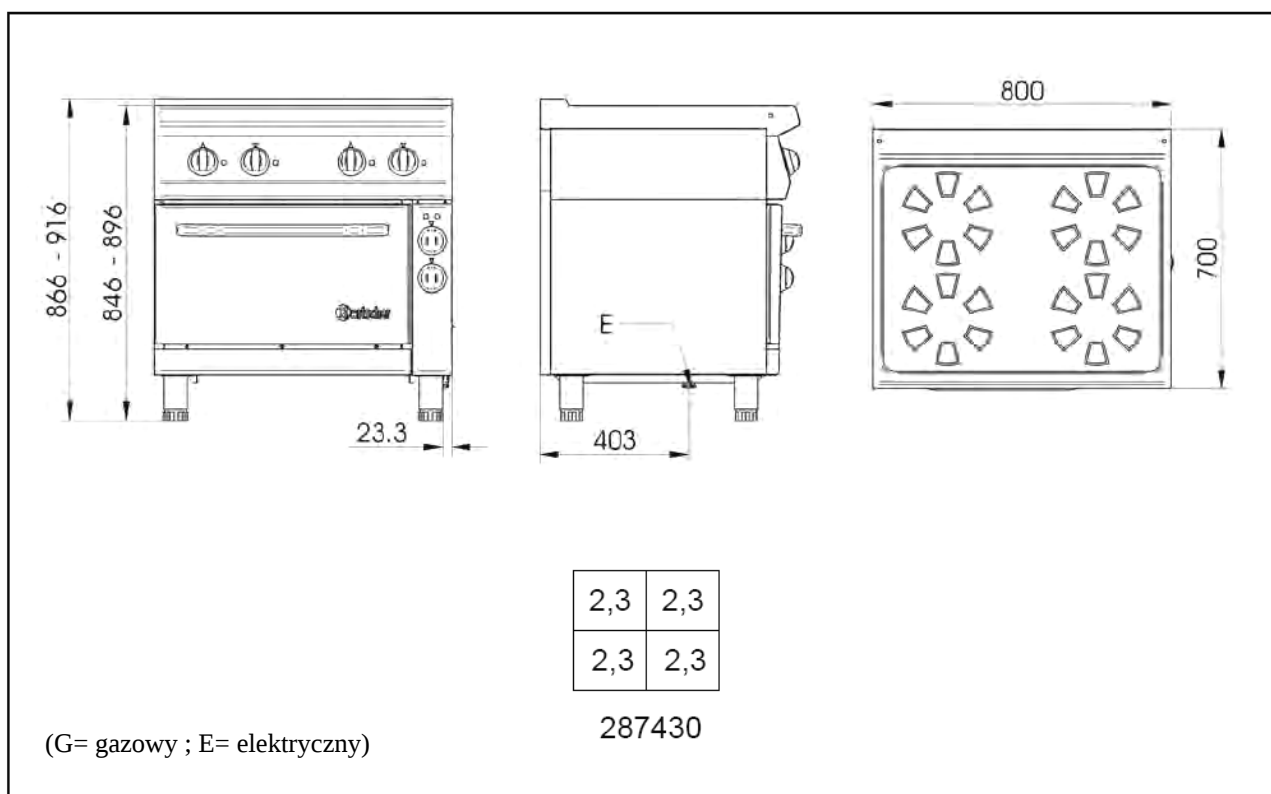
Rys. 9: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



Rys. 10: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



Rys. 11: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



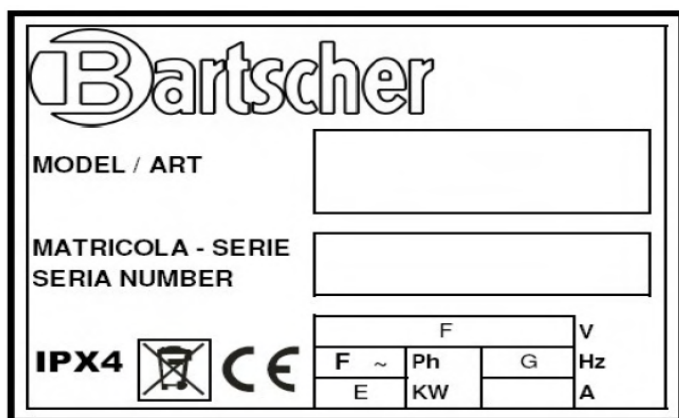
Rys. 12: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.									
	I _{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV	☐								
	I _{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS	☐								
	I _{3B/P}	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	☐	MT	☐						
	II _{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU	☐								
 XXXX Nr.	II _{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	☐	BE	☐						
	II _{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	☐	PT	☐	GR	☐	GB	☐		
TIPO/TYPE A	II _{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	☐	IE	☐	CH	☐				
	II _{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL	☐								
MOD.	II _{2ELL3B/P}	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE	☐								
ART. N°.	II _{2H3B/P}	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	☐	CH	☐	CZ	☐	SK	☐		
	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	☐	LT	☐	BG	☐				
ΣQn kW B m³/h C kg/h D	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	☐	SK	☐	RO	☐				
	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	☐	SI	☐	HR	☐	TR	☐		
	II _{2HS3B/P}	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU	☐								
kW E V ~ F Hz G	II _{2L3B/P}	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL	☐								
	III _{1a2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE	☐								
	III _{1a2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK	☐								
Ustawienia fabryczne na gaz										G20 20mbar (H)									

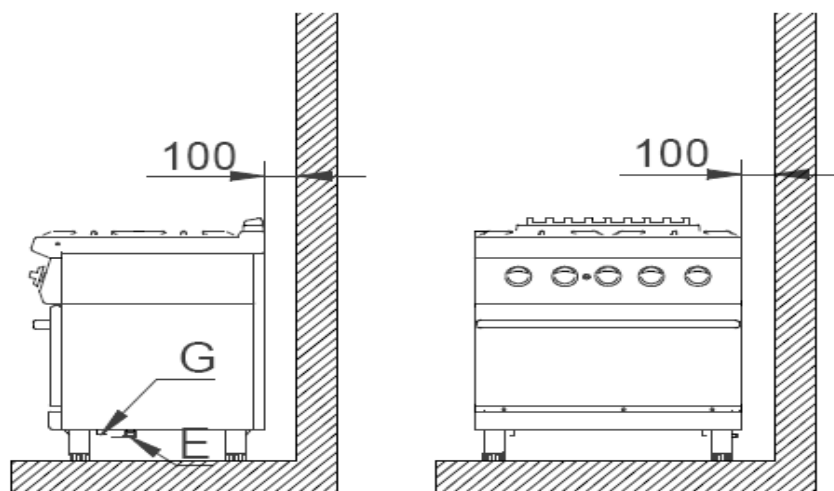
Rys. 13: Tabliczka znamionowa

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30	G31	Made in E.U.												
	I _{2H}	p mbar	20	-	-	-	LV	☐											
	I _{3P}	p mbar	-	-	-	37	IS	☐											
	I _{3B/P}	p mbar	-	-	28-30	28-30	CY	☐	MT	☐	HU	☐							
	I _{3B/P}	p mbar	-	-	50	50	HU	☐											
 XXXX Nr.	II _{2E3+}	p mbar	20	-	28-30	37	LU	☐											
	II _{2E3P}	p mbar	20	-	-	37	PL	☐											
TIPO/TYPE A1	II _{2E+3+}	p mbar	20	25	28-30	37	FR	☐	BE	☐									
MOD. ART. N°.	II _{2H3+}	p mbar	20	-	28-30	37	IT	☐	PT	☐	GR	☐	GB	☐					
	II _{2H3+}	p mbar	20	-	28-30	37	ES	☐	IE	☐									
ΣQn kW	II _{2ELL3B/P}	p mbar	20	20	50	50	DE	☐											
	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	50	50	AT	☐	CH	☐	CZ	☐	SK	☐					
	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	28-30	28-30	FI	☐	LT	☐	BG	☐	SE	☐					
	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	28-30	28-30	DK	☐	NO	☐	SK	☐	RO	☐					
kW . V ~ . Hz .	II _{2H3B/P}	p mbar	20	-	28-30	28-30	EE	☐	SI	☐	HR	☐	TR	☐					
	II _{2L3B/P}	p mbar	-	25	28-30	28-30	NL	☐											
Ustawienia fabryczne na gaz													G20 20mbar (2H)						

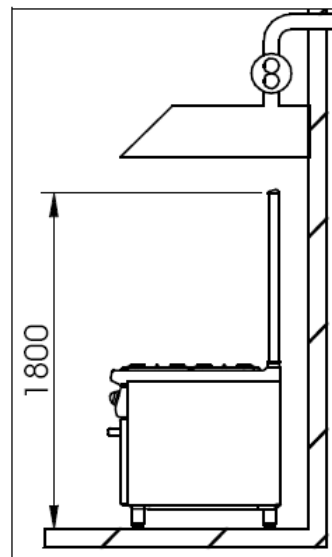
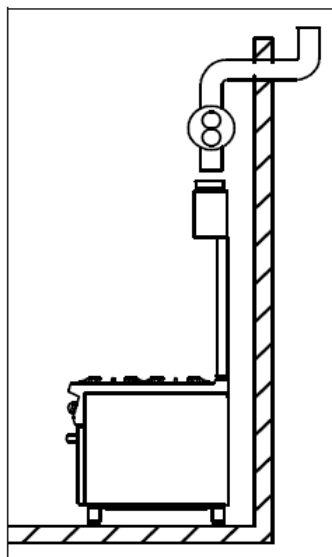
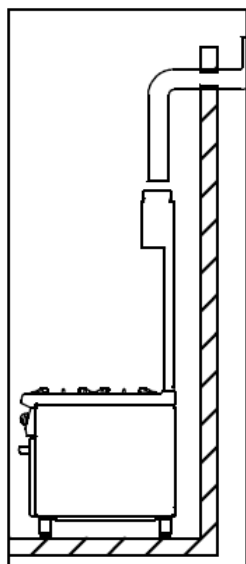
Rys. 14: Tabliczka znamionowa (piekarnik Maxi)



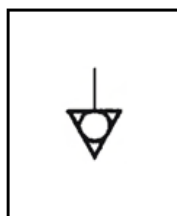
Rys. 15: Tabliczka znamionowa



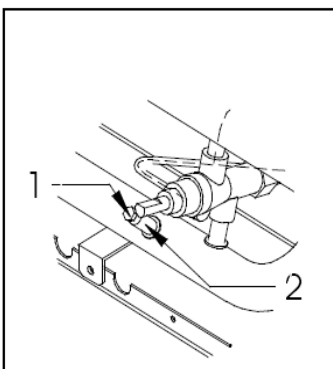
Rys. 16: Miejsce instalacji



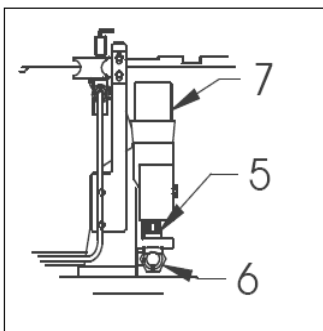
Rys. 17, 18, 19: Wyciąg dymu



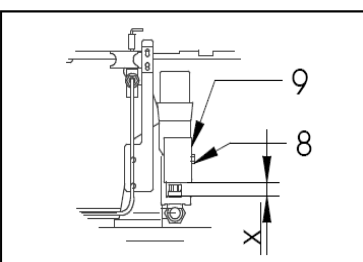
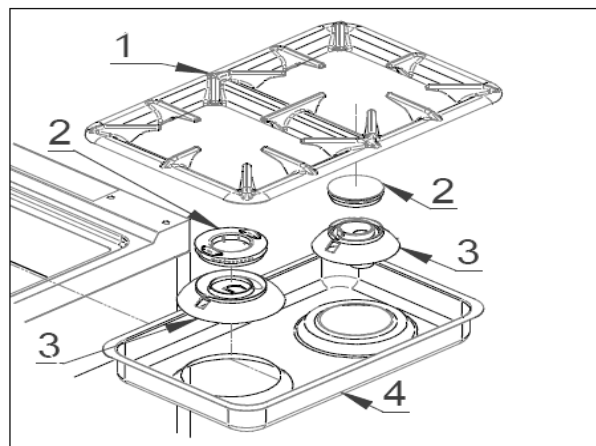
Rys. 20: Symbol wyrównanego potencjału



Rys. 21: Kontrola szczelności i ciśnienia zasilającego

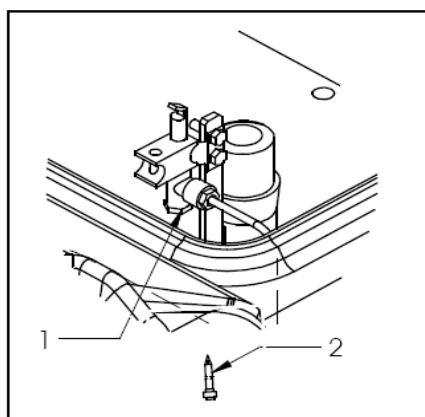
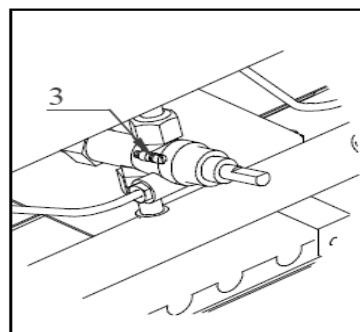
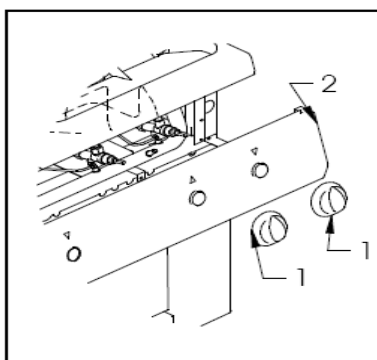


Rys. 22,23: Wymiana dyszy palnika głównego

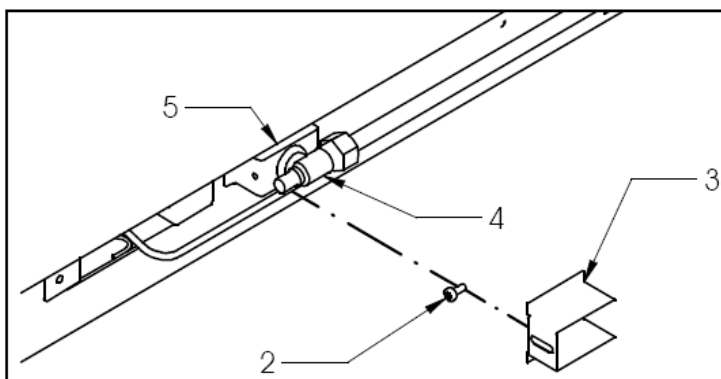
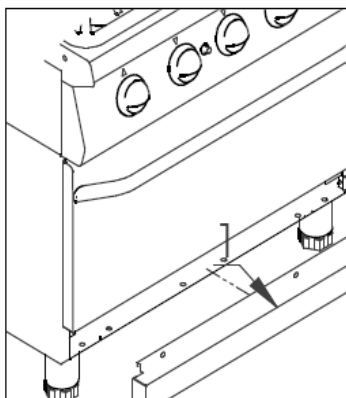


Rys. 24: Regulacja powietrza pierwszego palnika głównego

Rys. 25, 26: Wymiana obejścia

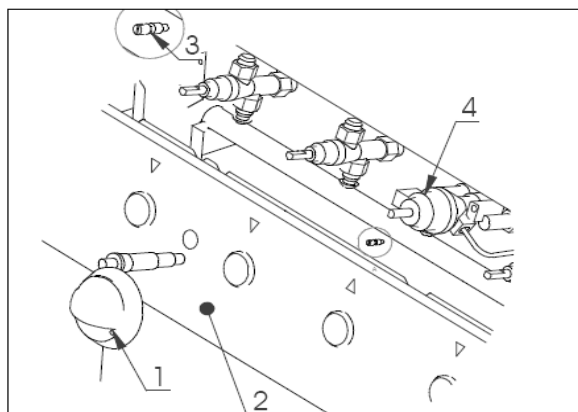
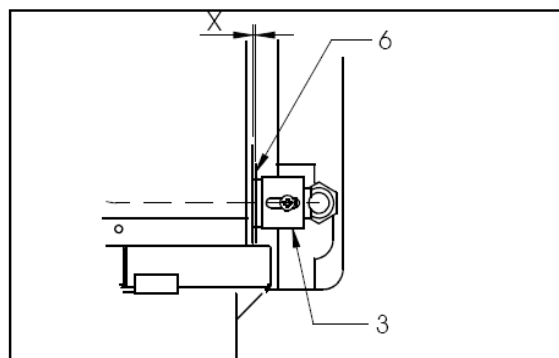


Rys. 27: Wymiana dyszy palnika zapłonowego

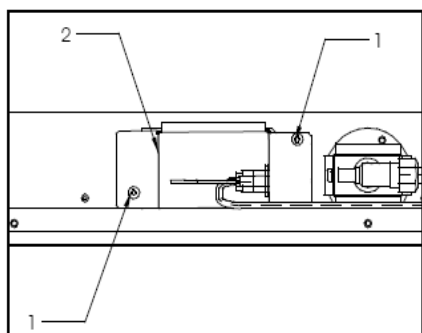


Rys. 28, 29: Wymiana dyszy palnika głównego

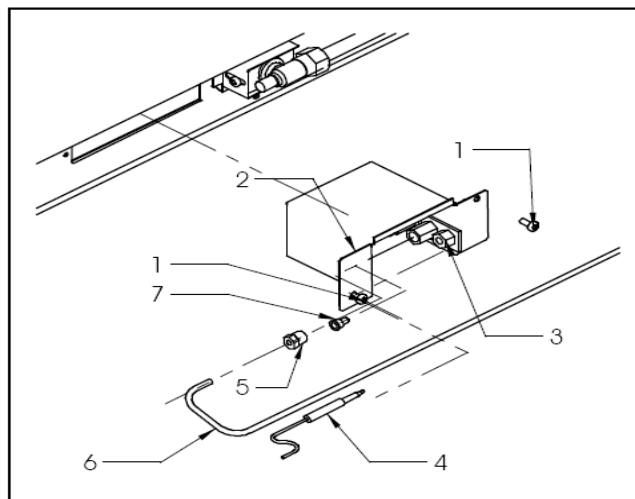
Rys. 30: Regulacja powietrza pierwszego palnika głównego

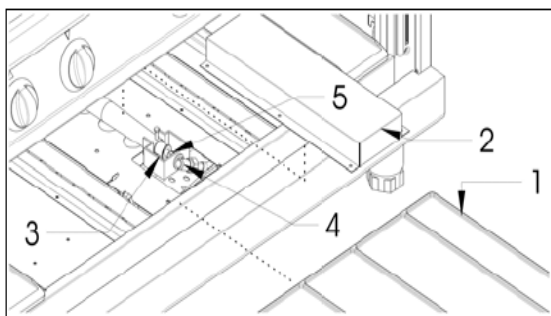


Rys. 31: Wymiana obejścia



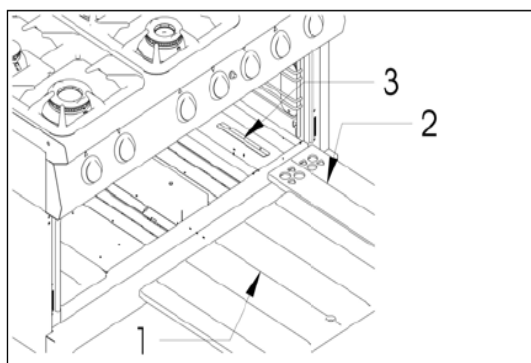
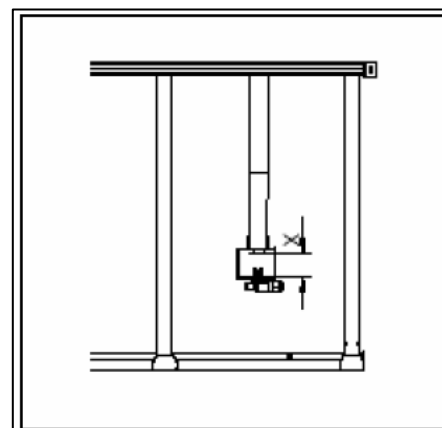
Rys. 32, 33: Wymiana dyszy palnika zapłonowego



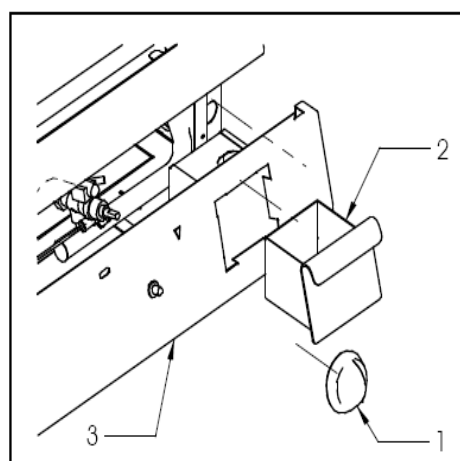
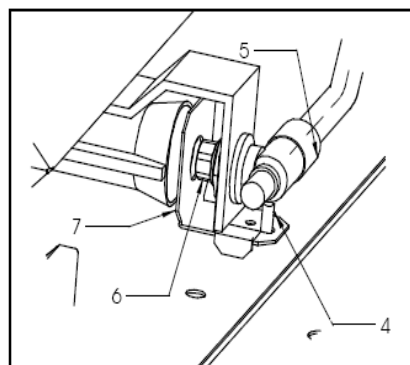
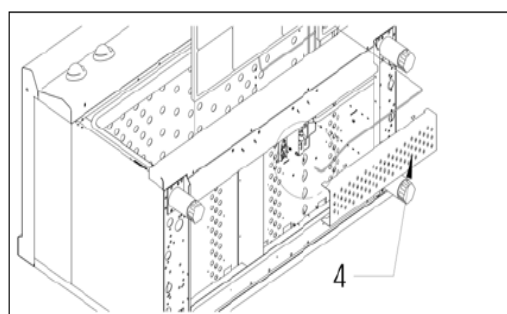
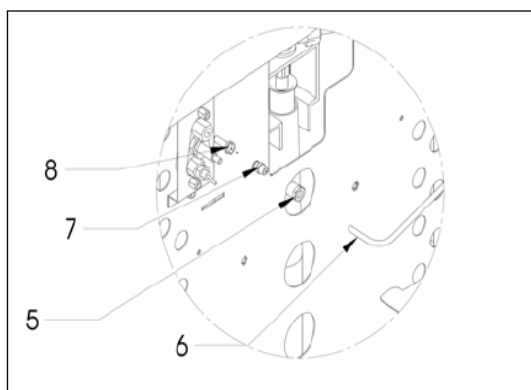


Rys. 34: Wymiana dyszy palnika głównego

Rys. 35: Regulacja powietrza pierwszego palnika głównego

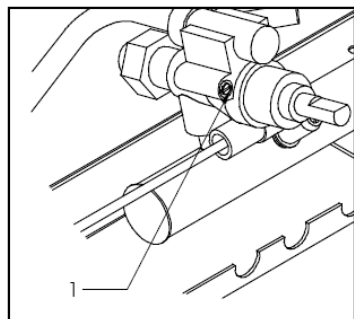
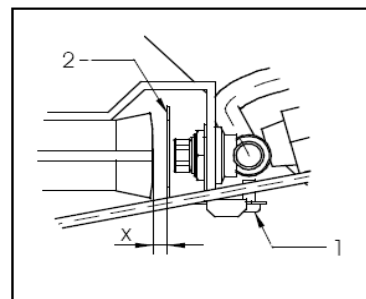


Rys. 36, 37, 38: Wymiana palnika zapłonowego



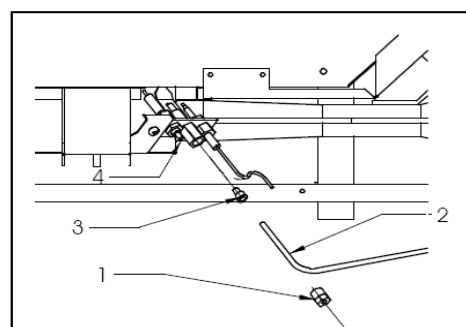
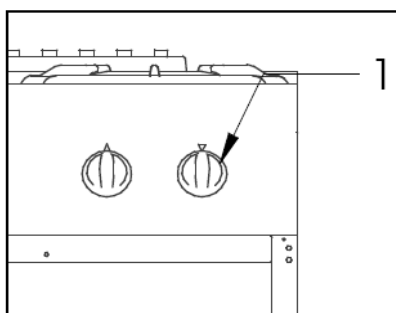
Rys. 39, 40: Wymiana dyszy palnika głównego

Rys. 41: Regulacja powietrza pierwszego palnika głównego



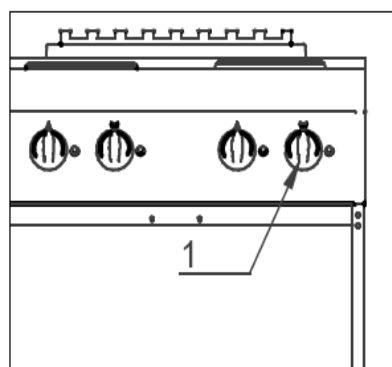
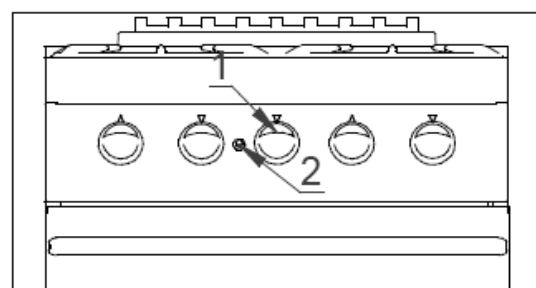
Rys. 42: Regulacja najmniejszego płomienia

Rys. 43: Wymiana dyszy palnika zapłonowego



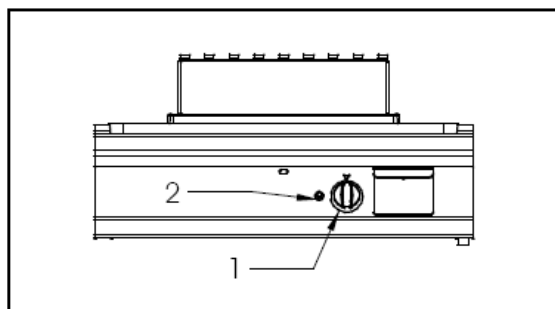
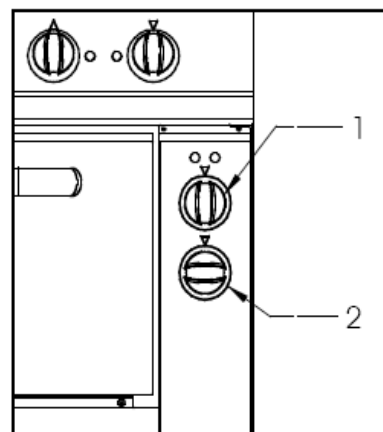
Rys. 44: Pokręta palników (przełączniki obrotowe)

Rys. 45: Pokręta piekarnika (przełączniki obrotowe)



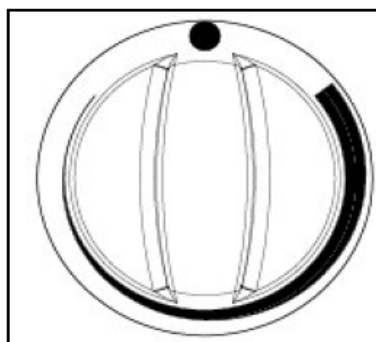
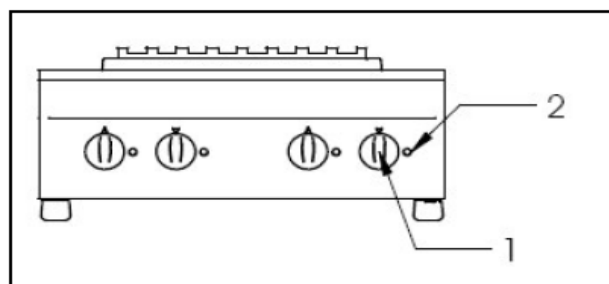
Rys. 46: Pokręta płyty elektrycznej (przełączniki obrotowe)

Rys. 47: Pokręta piekarnika elektrycznego
(przełączniki obrotowe)



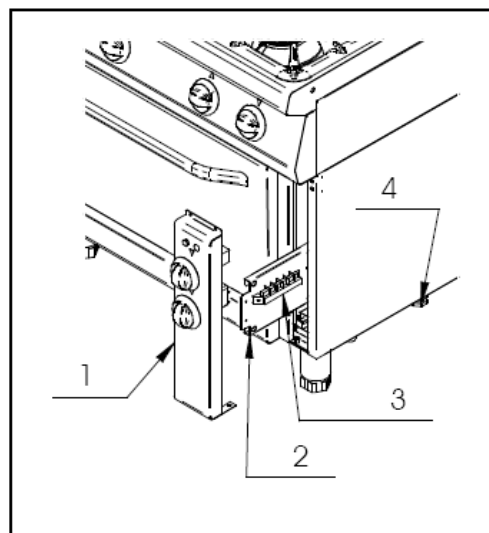
Rys. 48: Pokręta płyty grillowej (przełączniki obrotowe)

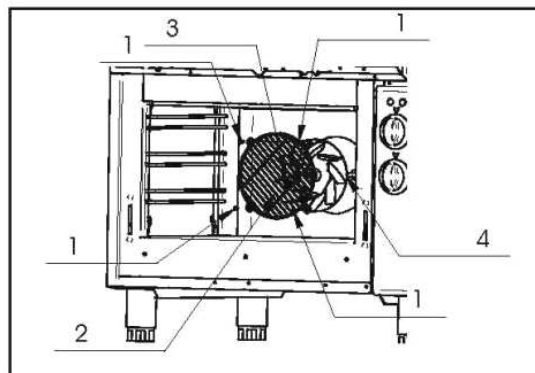
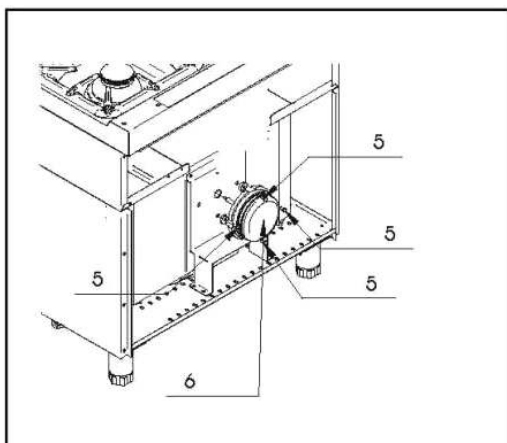
Rys. 49: Pokręta kuchni ceramicznej
(przełączniki obrotowe)



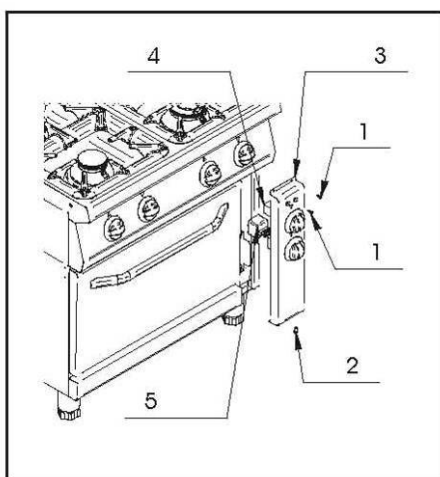
Rys. 50: Gałka

Rys. 51: Podłączenie elektryczne piekarnika
elektrycznego z termoobiegiem



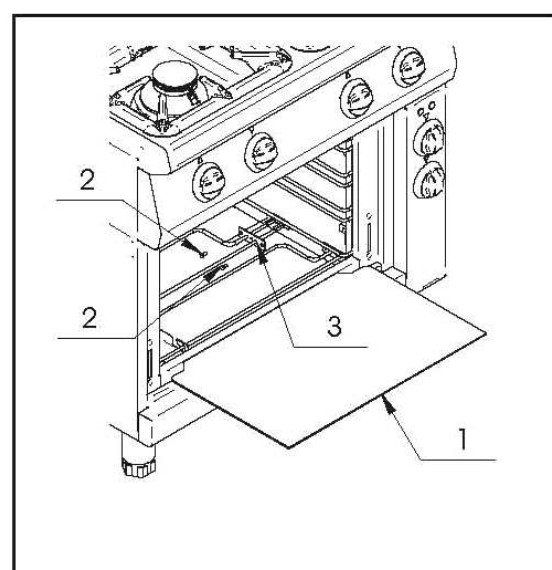


Rys. 52, 53: Wymiana silnika elektrycznej kuchenki z systemem wentylacyjnym.



Rys. 54: Wymiana części elektrycznych kuchenki z systemem wentylacyjnym.

Rys. 55: Wymiana elementów grzewczych w kuchence z systemem wentylacyjnym.



(Tabela 1) DANE TECHNICZNE (GB-IE-GR-FI-NO-NL-SE-DK-LV-IS-CY-MT-PL-CZ-SK-LT-BG-RO-EE-HR-TR-HU)

Model	Opis	Wymiary SxGxW [mm]	Moc Gazowa (B) [Kw]	Rodzaj (A)	Zużycie LPG (G30) (D) [kg/h]	Zużycie Metanu (G20) (C) [m3/h]	Zużycie miejskiego (G110) (C) [m3/h]	Powietrze dla spal. [m3/h]	Instalacja gazowa	Moc Elektr. (E) [Kw]	Napięcie (F) [V]	Często- tliwość (G) [Hz]	Rodzaj kabla H07 RN- F [mm2]	Palnik C 3,6 kW [N]	Palnik D 5,5 kW [N]	Wzys- tkie H.P. 11,5 kW [N]	Piekarnik G 7,55 kW [N]	Piekarnik H 13,5 kW [N]	El. płyta grzejna 0220 2,6 kW [N]	Grzejnik 2,3 kW [N]	Elek.płyta grzejna 220x220 2,6 kW [N]
2891021	Płyta gazowa z 2 palnikami		9,1	A1	0,717	0,963	2,348	18,2	UNI-HSO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	
2891041	Płyta gazowa z 4 palnikami	800x700x295	18,2	A1	1,435	1,926	4,696	36,4	UNI-HSO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	
2891061	Płyta gazowa z 6 palnikami	1200x700x295	27,3	A1	2,153	2,889	7,045	54,6	UNI-HSO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	
2851021	Kuchenka gazowa nabołtowa z 2 palnikami	400x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	2,34	18,2	UNI-HSO 7/1 R ½	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	
2851041	Kuchenka gazowa nabołtowa z 4 palnikami	800x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	4,69	36,4	UNI-HSO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	
2851061	Kuchenka gazowa nabołtowa z 6 palnikami	1200x700x845	27,3	A1	2,153	2,889	7,045	54,6	UNI-HSO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	
2852341	Kuchenka gazowa z piekarnikiem i 4 palnikami	800x700x845	25,75	A1/B11	2,058	2,724	6,761	52,2	UNI-HSO 7/1 R ½	-	-	-	-	2	2	-	1	-	-	-	
2852361	Kuchenka gazowa z piekarnikiem i 6 palnikami	1200x700x845	34,85	A1/B11	2,775	3,687	9,109	70,4	UNI-HSO 7/1 R ½	-	-	-	-	3	3	-	1	-	-	-	
2852241	Kuchenka gazowa z 4 palnikami i elektrycznym wentylowanym piekarnikiem	800x700x845	9,1	A1	0,717	0,963	2,34	18,2	UNI-HSO 7/1 R ½	3,65	230 3 - 400 3N	50	4x1 - 5x1	2	2	-	-	-	1	-	
2852461	Kuchenka gazowa z 6 palnikami i elektrycznym wentylowanym piekarnikiem	1200x700x845	18,2	A1	1,435	1,926	4,69	36,4	UNI-HSO 7/1 R ½	3,65	230 3 - 400 3N	50	4x1 - 5x1	3	3	-	-	-	1	-	
2852261	Kuchenka gazowa z 6 palnikami i elektrycznym wentylowanym piekarnikiem i 6 palnikami	1200x700x845	40,8	A1	3,218	4,317	-	81,6	UNI-HSO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	
2857001	Płyta grzejna nabołtowa	800x700x845	11,5	A1	0,907	1,216	-	23	UNI-HSO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
288102	Płyta elektryczna z 2 polami grzejnymi	400x700x295	-	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50	4x1,5 - 5x1	-	-	-	-	-	2	-	
288104	Płyta elektryczna z 4 polami grzejnymi	800x700x295	-	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50	4x 4 - -5x 1,5	-	-	-	-	-	4	-	
288106	Płyta elektryczna z 6 polami grzejnymi	1200x700x295	-	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50	4x 6 - 5x2,5	-	-	-	-	-	6	-	
286102	Płyta elektryczna nabołtowa otwarta z 2 polami grzejnymi	400x700x845	-	-	-	-	-	-	-	5,2	400 3N	50	4x1,5 - 5x1	-	-	-	-	-	2	-	
286104	Płyta elektryczna nabołtowa otwarta z 4 polami grzejnymi	800x700x845	-	-	-	-	-	-	-	10,4	400 3N	50	4x 4 - 5x1,5	-	-	-	-	-	4	-	
286106	Płyta elektryczna nabołtowa otwarta z 6 polami grzejnymi	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	-	15,6	400 3N	50	4x 6 - 5x2,5	-	-	-	-	-	6	-	
286224	Płyta elektryczna z 4 polami grzejnymi i elektrycznym wentylowanym piekarnikiem	800x700x845	-	-	-	-	-	-	-	14,05	230 3 - 400 3N	50	4x6 - 6x2,6	-	-	-	-	1	4	-	
286246	Płyta elektryczna z 6 polami grzejnymi i elektrycznym wentylowanym piekarnikiem	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	-	19,25	230 3 - 400 3N	50	5x4	-	-	-	-	1	6	-	
286324	Płyta elektryczna z 4 polami grzejnymi i elektrycznym wentylowanym piekarnikiem	800x700x845	-	-	-	-	-	-	-	14,05	230 3 - 400 3N	50	4x6 - 6x2,6	-	-	-	-	1	-	4	
286346	Płyta elektryczna z 6 polami grzejnymi i elektrycznym wentylowanym piekarnikiem	1200x700x845	-	-	-	-	-	-	-	19,25	230 3 - 400 3N	50	5x4	-	-	-	-	1	-	6	
287510	Płyta szklano-ceramiczna z 2 polami grzejnymi	400x700x295	-	-	-	-	-	-	-	4,6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	2	
287520	Płyta szklano-ceramiczna z 4 polami grzejnymi	800x700x295	-	-	-	-	-	-	-	8,2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	4	
287410	Płyta szklano-ceramiczna nabołtowa otwarta z 2 polami grzejnymi	400x700x845	-	-	-	-	-	-	-	4,6	400 3N	50/60	5x1,5	-	-	-	-	-	-	2	
287420	Płyta szklano-ceramiczna nabołtowa otwarta z 2 polami grzejnymi	800x700x845	-	-	-	-	-	-	-	8,2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	-	-	-	-	4	
287430	Płyta szklano-ceramiczna nabołtowa otwarta z 4 polami grzejnymi i elektrycznym wentylowanym piekarnikiem	800x700x845	-	-	-	-	-	-	-	11,85	400 3N	50	5x4	-	-	-	-	1	-	4	

(Tabela 2) WŁAŚCIWOŚCI PALNIKA (GB, IE, GR - KAT. II_{2H3+})

Rodzaj gazu	Normalna Moc [kW]	Zredukowana Moc [kW]	Średnica Głównego Wtryskiwacza [1/100 mm]	Średnica zaworu obejściowego - [1/100 mm]	Wtryskiwacze sterujące [N°]	Regulacja powietrza "x" [mm]
PALNIK C Ø 85						
Płynny Gaz LPG (G30-G31)	3,60	1,40	95	58	20	2,0
<u>Naturalny Gaz Metanowy (G20)</u>	3,60	1,40	140	85	35	0,0
PALNIK D Ø 110						
Płynny Gaz LPG (G30-G31)	5,50	1,80	120	65	20	9,0
<u>Naturalny Gaz Metanowy (G20)</u>	5,50	1,80	175	100	35	2,0
WSZYSTKIE PALNIKI PŁYTY GRZEJNEJ						
Płynny Gaz LPG (G30-G31)	11,5	3,60	170	100	16,2	3,0
<u>Naturalny Gaz Metanowy (G20)</u>	11,5	3,60	260	Reg.	27,2	1,0
PALNIK PIEKARNIKA						
Płynny Gaz LPG (G30-G31)	7,90	1,90	AL 140	70	16,2	Otwarty
<u>Naturalny Gaz Metanowy (G20)</u>	7,55	1,90	200R	105	27	3,0
PALNIK PIEKARNIKA MAXI						
Płynny Gaz LPG (G30-G31)	13.5	-	AL 190	-	19	39.0
<u>Naturalny Gaz Metanowy (G20)</u>	13.5	-	AL 285	-	27	25.0

(Tabela 3) WŁAŚCIWOŚCI PALNIKA (CY, MT, HU(piekarnik maxi) – KAT. I3B/P 29 mbar)

Rodzaj Gazu	Normalna Moc [kW]	Zredukowana Moc [kW]	Średnica Głównego Wtryskiwacza [1/100 mm]	Zawór obejściowy - Średnica [1/100 mm]	Wtryskiwacze sterujące [N°]	Regulacja Powietrza "x" [mm]
PALNIK C Ø 85						
Płynny Gaz LPG (G30-G31)	3,60	1, 40	95	58	20	2,0
PALNIK D Ø 110						
Płynny Gaz LPG (G30-G31)	5,50	1,80	120	65	20	9,0
WSZYSTKIE PALNIKI PŁYTY GRZEJNEJ						
Płynny Gaz LPG (G30-G31)	11,5	3,60	170	100	16,2	3,0
PALNIK PIEKARNIKA						
Płynny Gaz LPG (G30-G31)	7,90	1,90	AL 140	70	16,2	Otwarty
PALNIK PIEKARNIKA MAXI						
Płynny Gaz LPG (G30-G31)	13.5	-	AL 190	-	19	39.0

WSKAZÓWKI

Ogólne

- *Przed instalacją, użytkowaniem i konserwacją urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejsze wskazówki.*
- *Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszym podręczniku producenta.*
- *Urządzenie może być użytkowane tylko przez specjalnie do tego przeszkolone osoby, oraz tylko w celu, do którego zostało wyraźnie przeznaczone.*
- *W przypadku uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, urządzenie należy wyłączyć i zwrócić się do autoryzowanego punktu obsługi klienta.*
- *Wolno stosować wyłącznie oryginalne części zapasowe; w przeciwnym razie producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.*
- *Nie wolno czyścić urządzenia za pomocą bezpośredniego strumienia wody pod ciśnieniem. Nie wolno także zatykać otworów ani szpar, przez które zasysane lub wyrzucane jest powietrze, dym lub gorące powietrze.*

UWAGA! Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za uszkodzenia, które wynikają z wadliwej instalacji, celowych uszkodzeń, niewłaściwego użytkowania, niedostatecznej konserwacji, montażu części nieoryginalnych, nieprzestrzegania lokalnych przepisów i wskazówek zawartych w niniejszym podręczniku.

Dla technika/instalatora:

- *Użytkownikowi urządzenia należy wyjaśnić zasady pracy urządzenia oraz ją zademonstrować. Po upewnieniu się, że wyjaśnione zostały wszystkie kwestie, należy przekazać użytkownikowi instrukcję użytkowania.*
- *Użytkownika należy poinformować, że po przeprowadzeniu zmian w budowie lub renowacji, które mogą mieć wpływ na dopływ powietrza niezbędnego do spalania, wymagana jest ponowna kontrola właściwej pracy urządzenia.*

WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

Poniższe wskazówki dotyczące uruchomienia odnoszą się do urządzeń, do których pracy wymagany jest gaz, oraz do urządzeń kombinowanych, należących do kategorii II_{2H3+} i wymagających ciśnienia przyłączeniowego 30/37 mbar przy gazie propan/butan (G30-G31) oraz 20 mbar przy gazie ziemnym (G20). Tabliczka znamionowa (rys. 13, 14, 15 - str. 8, 9) ze wszystkimi informacjami dotyczącymi danego urządzenia znajduje się, w zależności od modelu na wewnętrznej stronie prawej lub lewej ścianki bocznej lub na wewnętrznej stronie panelu obsługi. Wszystkie urządzenia zostały sprawdzone w odniesieniu do poniższych dyrektyw unijnych:

2006/95/CE – Niskie napięcie (LVD)

CEE 2004/108 – Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)

90/396/CEE – Urządzenia zasilane gazem

98/37/CE – Regulacje dot. urządzeń

i odpowiednie przepisy odnoszące się do powyższych dyrektyw.

Oświadczenie zgodności

Producent niniejszym oświadcza, że wyprodukowane przez niego urządzenia odpowiadają wymienionym powyżej dyrektywom CEE i wyraźnie podkreśla, że instalacja, szczególnie jeśli chodzi o odprowadzanie dymu i wymianę powietrza, może być przeprowadzona tylko przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów.

OPIS URZĄDZEŃ

Płyta gazowa

Solidna konstrukcja ze stali szlachetnej na czterech nogach, dzięki którym w przypadku wersji do zabudowy możliwe jest dopasowanie odpowiedniej wysokości urządzenia. Obudowa zewnętrzna z nierdzewnej stali chromowo-niklowej 18-10. Każdy palnik zaopatrzony jest w zawór bezpieczeństwa, dzięki któremu możliwa jest regulacja siły płomienia od stopnia najwyższego do najniższego; bezpieczeństwo urządzenia zapewnia termoelement, którego działanie jest osiągnięte poprzez płomień palnika zapłonowego. Palnik, dysza Venturiego, rozdzielnik płomienia i ruszt wykonane z żeliwa.

Płyta elektryczna

Solidna konstrukcja ze stali szlachetnej na czterech nogach, dzięki którym w przypadku wersji do zabudowy możliwe jest dopasowanie odpowiedniej wysokości urządzenia. Obudowa zewnętrzna z nierdzewnej stali chromowo-niklowej 18-10. Każda płyta kuchni wyposażona jest w 7-stopniowy przełącznik, dzięki któremu można regulować temperaturę od najwyższej do najniższej; bezpieczeństwo urządzenia zapewnia umieszczony we wnętrzu płyty ogranicznik temperatury. Płyta elektryczna zbudowana jest z żeliwa z przymocowanym do spodu elementem grzewczym, który jest osadzony w warstwie materiału izolującego.

Płyta grillowa

Solidna konstrukcja ze stali szlachetnej na czterech nogach, dzięki którym możliwa jest regulacja wysokości. Obudowa zewnętrzna z nierdzewnej stali chromowo-niklowej 18-10. Urządzenie wyposażone jest w zawór bezpieczeństwa, dzięki któremu możliwa jest regulacja siły płomienia od stopnia najwyższego do najniższego; bezpieczeństwo urządzenia zapewnia termoelement, którego działanie jest osiągnięte poprzez płomień palnika zapłonowego. Płyta składa się z super mocnego żeliwa z centralnie umieszczonym otworem czopowym do kontroli palnika. Ogrzewanie płyty następuje w wyniku działania tzw. palnika „Pfeifen” z nierdzewnej stali szlachetnej, który jest specjalnie przystosowany do wysokich temperatur.

Piekarnik gazowy

Komora piekarnika i uchwyty rusztu wykonane są z nierdzewnej stali szlachetnej. Dno składa się z żeliwa, a z góry i z dołu zaopatrzone jest szeregiem żeber wzmacniających. Wyjmowany ruszt wykonany jest z okrągłych rurek ze stali szlachetnej, powleczonych warstwą ochronną. Izolacja komory piekarnika i drzwi gwarantowana jest wytrzymałą także na wysokie temperatury warstwą z włókna ceramicznego.

Piekarnik wyposażony jest w termostatyczny zawór bezpieczeństwa, który umożliwia ustawienie temperatury w zakresie pomiędzy 140°C a 300°C; bezpieczeństwo urządzenia zapewnione jest przez termoelement, którego działanie osiągnięte jest przez płomień palnika zapłonowego. Nagrzewanie komory piekarnika następuje dzięki palnikowi w kształcie rury z nierdzewnej stali szlachetnej, który jest specjalnie przystosowany do wysokich temperatur.

Piekarnik elektryczny

Komora piekarnika i uchwyty rusztu wykonane są z nierdzewnej stali szlachetnej. Dno składa się z żeliwa, a z góry i z dołu zaopatrzone jest szeregiem żeber wzmacniających. Wyjmowany ruszt wykonany jest z okrągłych rurek ze stali szlachetnej, powleczonych warstwą ochronną. Izolacja komory piekarnika i drzwi gwarantowana jest wytrzymałą także na wysokie temperatury warstwą z włókna ceramicznego. Piekarnik wyposażony jest w termostatyczny zawór bezpieczeństwa, który umożliwia ustawienie temperatury w zakresie pomiędzy 90°C a 300°C i posiada przełącznik, za pomocą którego można wybrać rodzaj pieczenia, jak pieczenie tylko od góry, pieczenie tylko od dołu lub z obydwu stron jednocześnie. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest przez termostat, który można cofnąć manualnie. Podgrzewanie komory piekarnika następuje w wyniku działania specjalnych opancerzonych oporników, które są zamocowane pod dnem i nad blachą rozprowadzającą przy suficie.

Piekarnik gazowy Maxi

Komora piekarnika i uchwyty rusztu wykonane są z nierdzewnej stali szlachetnej. Dno składa się z żeliwa, a z góry i z dołu zaopatrzone jest szeregiem żeber wzmacniających. Wyjmowany ruszt wykonany jest z okrągłych rurek ze stali szlachetnej, powleczonych warstwą ochronną. Izolacja komory piekarnika i drzwi gwarantowana jest wytrzymałą także na wysokie temperatury warstwą z włókna ceramicznego.

Piekarnik wyposażony jest w termostatyczny zawór bezpieczeństwa, który umożliwia ustawienie temperatury w zakresie pomiędzy 140°C a 300°C; bezpieczeństwo urządzenia zapewnione jest przez termoelement, którego działanie osiągnięte jest przez płomień palnika zapłonowego. Nagrzewanie komory piekarnika następuje dzięki palnikowi w kształcie rury z nierdzewnej stali szlachetnej, który jest specjalnie przystosowany do wysokich temperatur.

Neutralny element szafki

Dla wersji osadzonych na podstawie bez piekarnika są do dyspozycji drzwi, dzięki którym można zamknąć pusty korpus podstawy i w ten sposób stworzyć neutralny element szafki. Dostępne są także uchwyty do wprowadzenia pojemników gastronomicznych.

PRZYGOTOWANIE INSTALACJI

Miejsce instalacji (rys. 16 - str. 9)

Zaleca się instalowanie urządzenia w pomieszczeniu dobrze wentylowanym lub pod okapem. Urządzenie może być ustawione pojedynczo samodzielnie lub w bezpośrednim sąsiedztwie innych urządzeń. W obydwu przypadkach przy instalacji należy zachować minimalny odstęp od ściany z palnego materiału, 150 mm od ścian bocznych i od ściany tylnej (zob. rysunek). Jeśli nie jest możliwe zachowanie odstępu, o którym mowa powyżej, należy wprowadzić rozwiązania zabezpieczające (np. folię z żaroodpornego materiału), dzięki którym będzie można zachować mieszczącą się w granicach bezpieczeństwa temperaturę ściany.

Instalacja

Prace instalacyjne, ewentualne przestawienie na gaz lub na napięcie prądu odmienne od ustawień fabrycznych, ustawienie aparatury i urządzeń, wentylacja, wyciąg dymu i ewentualne konserwacje muszą być wykonywane zgodnie ze wskazówkami producenta oraz z obowiązującymi przepisami, wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Należy także uwzględnić poniżej przytoczone przepisy: **(Niemcy):**

- DVGW-Instrukcja robocza G600 TRGI (Techniczne przepisy dot. instalacji gazowych)
- TRF-Techniczne przepisy dotyczące gazu płynnego
- DVGW-Instrukcja robocza G634 Instalacja urządzeń użytkowych w kuchniach profesjonalnych
- VGB 77 – Przepisy dot. zapobiegania wypadkom
- obowiązujące przepisy dot. bezpieczeństwa wg norm VDE
- właściwe przepisy prawne, jak krajowe przepisy budowlane i pożarowe
- Zarządzenia przedsiębiorstwa zaopatrującego w gaz (GVU)
- Wytyczne nadzoru budowlanego dot. technicznych wymogów przeciwpożarowych w instalacjach wentylacyjnych
- Przepisy bezpieczeństwa dla kuchni ZH 1/37
- normy DIN 18160 część 1 "Kominy domowe"
- Wytyczne "Techniczne instalacje wentylacji pomieszczeń dla kuchni" zgodnie z normą VDI 2052
- Wytyczne dot. używania gazu płynnego ZH 1/455
- Przepisy dot. zaopatrzenia w wodę pitną .

W pozostałych krajach należy przestrzegać lokalnych wytycznych:

- przepisy spółki gazowej
- lokalne przepisy budowlane i przeciwpożarowe
- obowiązujące ustawy dot. zapobiegania wypadkom
- przepisy jednostki zaopatrującej w gaz
- normy elektryczne
- obowiązujące przepisy przeciwpożarowe

Wyciąg dymu

Urządzenia dzieli się na dwa typy (zob. tabela 1 - str. 16):

Urządzenia zasilane gazem typ "A1"

Dla tego typu urządzeń nie jest wymagane bezpośrednie połączenie z rurą wyciągową, jeśli chodzi o odprowadzanie spalin powstających przy spalaniu. Spaliny te muszą być jednak odprowadzane do przeznaczonych do tego okapów wyciągowych lub podobnych urządzeń, które są połączone z dostatecznie wydajnym kominem lub otworem wyciągowym bezpośrednio na zewnątrz.

Jeśli brak powyższych urządzeń, dopuszcza się zastosowanie instalacji ssących powietrza połączonych bezpośrednio z przestrzenią zewnętrzną (wolne powietrze), których wydajność nie może być niższa od wartości podanych w tabeli 1 - str. 16. Wartość tę należy podnieść o wymianę powietrza konieczną dla dobrego samopoczucia pracowników, zgodnie z obowiązującymi przepisami (w sumie ok. 35 m³/h na kW zainstalowanej mocy gazu).

Urządzenia zasilane gazem typ "B11"

Podłączenie tych urządzeń należy przeprowadzić na jeden z następujących sposobów:

- *Odprowadzanie naturalne (rys.17- str. 9)*

Podłączenie do wydajnego komina z naturalnym wyciągiem i zamontowaną zasuwą odcinającą, przez którą spaliny wyprowadzane są bezpośrednio na zewnątrz.

- *Odprowadzanie bezpośrednio wymuszone (rys. 18- str. 9)*

Podłączenie do komina z wyciągiem wymuszonym i zamontowaną zasuwą odcinającą, przez którą spaliny wyprowadzane są bezpośrednio na zewnątrz. Dopływ gazu do urządzenia musi być kontrolowany przez wymuszony system odprowadzania i w przypadku spadku wydajności systemu poniżej wartości zalecanych w obowiązujących przepisach niezwłocznie przerwany. Ponowne doprowadzenie gazu może nastąpić wyłącznie w sposób manualny.

- *Odprowadzanie wymuszone pod okapem wyciągowym (rys.19- str. 9)*

W tym przypadku wyciąg dymu urządzenia musi znajdować się 1,8 m nad podłogą, a przekrój otworu wyjściowego rury wyciągowej spalin musi się mieścić w obwodzie podstawowym okapu wyciągowego. Dopływ gazu do urządzenia musi być kontrolowany przez wymuszony system odprowadzania i w przypadku spadku wydajności systemu poniżej wartości zalecanych w obowiązujących przepisach niezwłocznie przerwany. Ponowne doprowadzenie gazu może nastąpić wyłącznie w sposób manualny (zob. rysunek).

INSTALACJA

Czynności wstępne

Wyjąć urządzenie z opakowania, sprawdzić, czy jest w stanie nienaruszonym, a w przypadku wątpliwości przez użyciem urządzenia należy zasięgnąć porady fachowca. Po stwierdzeniu nienagannego stanu urządzenia można usunąć materiał ochronny. Części zewnętrzne urządzenia oczyścić dokładnie z ewentualnych pozostałości po kleju za pomocą letniej wody i środka czyszczącego, wycierając na zakończenie do sucha za pomocą miękkiej ściereczki. Jeśli nadal widoczne są pozostałości po kleju, można zastosować odpowiedni rozpuszczalnik (np. aceton). W żadnym wypadku nie wolno stosować środków szorujących. Po ustawieniu urządzenia należy je wypoziomować za pomocą regulowanej wysokości nóżek.

Podłączenie gazu

Przed podłączeniem urządzenia trzeba sprawdzić, czy dostępny rodzaj gazu jest zgodny z rodzajem gazu przewidzianego dla urządzenia, czyli upewnić się, że gaz jest odpowiedni. Jeśli rodzaje gazu nie są zgodne, należy postępować zgodnie z rozdziałem „Zasilanie rodzajem gazu innym niż ustawiony fabrycznie”. Przyłączenie do znajdującej się na dnie urządzenia mufki instalacyjnej o średnicy $\frac{3}{4}$ cala można wykonać stosując znormalizowaną szybką złączkę na stałe lub ruchomo. W przypadku zastosowania przewodów giętkich, muszą być one wykonane z nierdzewnej stali szlachetnej i odpowiadać obowiązującym przepisom. Wszystkie uszczelki przyłączy gwintowych muszą być wykonane z materiałów certyfikowanych do stosowania z gazem. Nad każdym pojedynczym urządzeniem musi być zamontowany w położeniu łatwo dostępnym zawór zamykający, za pomocą

którego po zakończeniu pracy można zakręcić gaz. Po wykonaniu przyłączenia należy sprawdzić jego szczelność za pomocą sprayu do wykrywania wycieku gazu.

Podłączenie elektryczne

Przed przyłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy dostępne napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem przewidzianym dla urządzenia, czyli upewnić się, że dostępne napięcie jest odpowiednie. Jeśli napięcia nie są zgodne i konieczna jest zmiana napięcia, przyłączenie musi być zmienione jak przedstawiono w schemacie elektrycznym. Listwy zaciskowe znajdują się, w zależności od wersji, za panelem obsługi płyty lub za panelem obsługi piekarnika (rys. 44 - str. 13), przy czym do ostatnich można uzyskać dostęp przez zwolnienie dwu śrub mocujących uchwytu i wyjęcie panelu obsługi z listwą zaciskową. Następnie należy sprawdzić skuteczność uziemienia i upewnić się, że przewód uziemiający od strony przyłączenia jest dłuższy niż inne przewody. Przewód przyłączeniowy musi mieć przekrój odpowiedni do napięcia pobieranego przez urządzenie i odpowiadać przynajmniej typowi H05 RN-F. **Zgodnie z przepisami międzynarodowymi nad urządzeniem musi być zainstalowany przyrząd wielobiegunowy z otworem kontaktowym o szerokości przynajmniej 3 mm, który jednak nie może przerywać żółto-zielonego przewodu uziemiającego.** Przyrząd musi być dopuszczony i zamocowany w bezpośredniej bliskości urządzenia, a także charakteryzować się odpowiednią dla urządzenia wytrzymałością cieplną (zob. właściwości techniczne). Następnie urządzenie musi być połączone z systemem ekwipotencjalnym. Listwa zaciskowa do podłączenia znajduje się w pobliżu otworu przewodu zasilającego i jest oznaczona etykietą z symbolem, jak na rysunku 20 - str. 9.

Kontrola szczelności i ciśnienia zasilającego (rys. 21 - str. 10)

Przed rozpoczęciem kontroli ciśnienia trzeba sprawdzić szczelność instalacji gazowej aż do dyszy, za pomocą przeznaczonego do tego sprayu. W ten sposób upewniamy się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu. Na zakończenie należy sprawdzić ciśnienie wstępne za pomocą manometru – „U”-rurki lub manometru elektrycznego z minimalną podziałką 0,1 mbar. Aby móc przeprowadzić pomiar, należy usunąć śrubę zamykającą (1) z przyłącza ciśnieniowego (2) i połączyć je z rurką manometru. Otworzyć zawór urządzenia doprowadzający gaz, sprawdzić ciśnienie przekazywane i ponownie zamknąć zawór. Usunąć rurkę, a śrubę zamykającą starannie ponownie przykręcić do przyłącza ciśnieniowego. Wartość ciśnienia musi znajdować się pomiędzy poniżej przedstawionymi wartościami minimalnymi i maksymalnymi:

Rodzaj gazu	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (gaz metanowy)	20	17	25
G25 (gaz metanowy)	20	17	25
G30 (butan)	50	42,5	57,5
G31 (propan)	50	42,5	57,5

Jeśli zmierzone ciśnienie nie mieści się w wartościach granicznych określonych w tabeli, należy znaleźć przyczynę. Po zlikwidowaniu problemu należy ponownie zmierzyć ciśnienie.

Kontrola mocy

Normalnie wystarczy sprawdzić, czy zainstalowane dysze odpowiadają wytycznym i czy palniki funkcjonują bez zarzutu. Jeśli dodatkowo istnieje potrzeba kontroli pobieranej mocy, można do tego zastosować „metodę wolumetryczną”. Za pomocą chronometru i licznika można odczytać ilość gazu oddawanego do urządzenia na daną jednostkę czasową. Właściwą ilość porównawczą [E] można obliczyć za pomocą przytoczonej dalej formuły w litrach/ godz. (l/h) lub litrach/min. (l/min.), dzieląc określoną w tabeli właściwości palników moc nominalną i minimalną przez poniższą wartość opałową ustawionego rodzaju gazu; wartość ta znajduje się w tabeli norm lub można o nią zapytać w lokalnym punkcie zaopatrywania gazem.

$$E = \frac{\text{moc}}{\text{wartość opałowa}}$$

Pomiar musi być wykonywany na pracującym urządzeniu.

Kontrola palnika zapłonowego

Należy sprawdzić płomień palnika zapłonowego, który nie powinien być ani za wysoki, ani za niski, lecz otaczać termoelement i być ostro zarysowany; w przeciwnym razie należy sprawdzić ilość dysz w zależności od rodzaju palnika zapłonowego; bliższe informacje na ten temat znajdują się w kolejnych rozdziałach.

Kontrola regulacji powietrza pierwszego

Wszystkie palniki główne są wyposażone w regulację powietrza pierwszego. Kontrolę należy przeprowadzić powołując się na wartości podane w rubryce „Regulacja powietrza” w tabeli określającej właściwości palników. Aby przeprowadzić regulację należy postępować zgodnie z informacjami zawartymi w następujących rozdziałach.

UWAGA! Wszystkie części chronione i zamknięte przez producenta mogą być tylko wówczas regulowane przez technika, kiedy jest to wyraźnie zalecane.

USTAWIENIA I WYMIANA W PRZYPADKU RODZAJÓW GAZU INNYCH OD USTAWIEŃ FABRYCZNYCH

Zasilanie gazem innego rodzaju niż ustawienia fabryczne

Aby przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu, konieczna jest wymiana dysz palnika głównego i palnika zapłonowego stosując się do wskazówek przytoczonych w kolejnych rozdziałach. Rodzaj dysz, jakie powinny być zamontowane należy sprawdzić w tabeli 2 str. 17. Dysze palnika głównego i palnika zapłonowego, które są oznaczone numerem, znajdują się w przezroczystym opakowaniu i są załączone do podręcznika. Po zakończeniu przestawiania należy sprawdzić szczelność połączeń i upewnić się, że palnik zapłonowy i główny, zarówno w obszarze najwyższym, jak i najniższym, działają bez zarzutu. Ewentualnie można sprawdzić także wydajność.

Otwarty ogień

Wymiana dyszy palnika głównego (rys. 22,23 - str. 10)

Aby wymienić dysze palnika głównego należy najpierw usunąć ruszt (1), rozdzielnik płomienia (2), palnik (3) i szalkę na skropliny (4). Po zrobieniu dostępu do miejsca pracy wykręcić dyszę (5) z obsady dyszy (6) pod rurką Venturiego (7) i zastąpić ją dyszą dostosowaną do danego rodzaju gazu (zob. tabela 2 - str. 17). Dyszę dobrze przykręcić i przeprowadzić regulację powietrza pierwszego zgodnie ze wskazówkami w poniższych rozdziałach. Po zakończeniu wszystkich pracy części usunięte wcześniej ponownie przymocować.

Regulacja powietrza pierwszego palnika głównego (rys. 24 - str. 10)

Po wymianie dyszy palnika głównego należy przeprowadzić regulację powietrza pierwszego. W tym celu zwolnić śrubę (8) tulei stalowej (9), ustawić wartość x zgodnie z danymi tabeli nr 2, śrubę (8) ponownie przykręcić i sprawdzić poprawność wartości x.

Wymiana obejścia (rys. 25, 26 - str. 10)

Aby wymienić obejście (by-pass), należy najpierw usunąć przełącznik obrotowy (1), a następnie panel obsługi (2). Po zrobieniu dostępu do miejsca pracy wykręcić obejście (3) za pomocą śrubokręta i zastąpić je obejściem dostosowanym do danego rodzaju gazu (zob. tabela 2 - str. 17). Obejście dobrze dokręcić, a następnie zamocować ponownie panel obsługi i przełącznik obrotowy.

Wymiana dyszy palnika zapłonowego (rys. 25 - str. 10)

Aby wymienić palnik zapłonowy należy najpierw usunąć ruszt, rozdzielnik płomienia, palnik i szalkę na skropliny, jak przedstawiono na rys. 11. Po zrobieniu dostępu do miejsca pracy wykręcić kołpak gwintowany (1), zwolnić śrubokrętem dyszę (2) i zastąpić dyszą dostosowaną do danego rodzaju gazu (zob. tabela 2 - str. 17). Wkręcić dyszę całkowicie do wnętrza. Ponownie zamocować kołpak gwintowany (1), dobrze przykręcić i ponownie zamocować zdjęte uprzednio części.

Piekarnik

Wymiana dyszy palnika głównego (rys. 28, 29 - str. 11)

Aby wymienić dyszę palnika głównego należy usunąć przedni panel (1) pod drzwiami piekarnika. Po zrobieniu dostępu do miejsca pracy zwolnić śrubę, która blokuje regulację powietrza pierwszego (3) i wszystko otworzyć. Za pomocą innego klucza wykręcić dyszę (5) z obsady (4) i zastąpić dyszą dostosowaną do danego rodzaju gazu (zob. tabela 2 - str. 17). Po zamontowaniu nowej dyszy dobrze ją przykręcić i przeprowadzić regulację powietrza pierwszego zgodnie ze wskazówkami zawartymi w następnym rozdziale. Po zakończeniu wszystkich prac ponownie przymocować przedni panel.

Regulacja powietrza pierwszego palnika głównego (rys. 30 - str. 11)

Po wymianie dyszy palnika głównego należy przeprowadzić regulację powietrza pierwszego: zwolnić śrubę (2), odległość tulei (3) do palnika (6) ustawić na dokładną wartość (wartość „x”) zgodnie z danymi tabeli 2, śrubę (2) przykręcić ponownie i sprawdzić poprawność wartości.

Wymiana obejścia (rys. 31 - str. 11)

Aby wymienić obejście należy najpierw usunąć przełącznik obrotowy (1), a następnie panel obsługi (2). Po zrobieniu dostępu do miejsca pracy wykręcić śrubokrętem znajdujące się w kurku (4) obejście (3) i zastąpić obejściem dostosowanym do danego rodzaju gazu (zob. tabela 2 - str. 17). Przykręcić mocno obejście i założyć ponownie panel obsługi i przełącznik obrotowy.

Wymiana dyszy palnika zapłonowego (rys. 32, 33 - str. 11)

Aby wymienić dyszę palnika zapłonowego należy usunąć panel przedni pod drzwiami piekarnika jak na rys. 28, 29. Po zrobieniu dostępu do miejsca pracy należy za pomocą śrubokręta zwolnić śruby mocujące (1) obsady palnika zapłonowego (2) i wyjąć palnik zapłonowy.

Odkręcić nakrętkę (3), która trzyma termoelement (4) w obsadzie dyszy i wyjąć element; na zakończenie wykręcić łączę (5), które trzyma przewód doprowadzający gaz palnika zapłonowego (6) i wyjąć dyszę (7). Dyszę zastąpić dyszą dostosowaną do danego rodzaju gazu (zob. tabela 2 - str. 17). Po zamontowaniu nowej dyszy przymocować ponownie przewód i całkowicie przykręcić łączę. Podstawę palnika zapłonowego ponownie nałożyć, zamocować i założyć panel przedni.

Piekarnik Maxi

Wymiana dyszy palnika głównego (rys. 34 - str. 12)

Aby wymienić dyszę palnika głównego należy otworzyć drzwi i usunąć centralny poziom (1). Po zwolnieniu śrub osłony Venturiego, zwolnić śrubę, która blokuje regulację powietrza pierwszego (3), i wszystko otworzyć. Za pomocą innego klucza wykręcić dyszę (5) z mocowania i zastąpić dyszą odpowiednią do stosowanego rodzaju gazu (zob. tabela 2 - str. 17). Po zamontowaniu nowej dyszy dobrze ją naciągnąć i przeprowadzić regulację powietrza pierwszego zgodnie ze wskazówkami opisanymi w kolejnym fragmencie. Po zakończeniu wszystkich prac zamocować poziom centralny.

Regulacja powietrza pierwszego palnika głównego (rys. 34, 35 - str. 12)

Po wymianie dyszy palnika głównego należy przeprowadzić regulację powietrza pierwszego: zwolnić śrubę, odległość tulei (3) ustawić zgodnie z danymi tabeli 2 na dokładną wartość (wartość „x”), śrubę (2) ponownie naciągnąć i sprawdzić poprawność wartości.

Wymiana dyszy palnika zapłonowego (rys. 36, 37, 38 - str. 12)

Aby wymienić dyszę palnika zapłonowego należy otworzyć drzwi piekarnika, usunąć poziomy z żeliwa (1 i 2) oraz mocowanie (3). Wyciągnąć osłonę (4) i nakrętki śrub (5); a następnie przewód doprowadzający gaz palnika zapłonowego (6). Wyjąć pierścienie dwustożkowe i dyszę (8). Dyszę zastąpić dyszą odpowiednią do stosowanego rodzaju gazu (zob. rys.2). Po zamontowaniu nowej dyszy ponownie przymocować przewód i całkowicie wkręcić przyłączy. Założyć ponownie podstawę palnika zapłonowego, zamocować i włożyć poziomy.

Płyta grillowa

Wymiana dyszy palnika głównego (rys. 39, 40 - str. 12)

Aby wymienić dyszę palnika głównego najpierw należy usunąć przełącznik obrotowy (1), blat (2) i panel obsługi (3). Po zwolnieniu dostępu do miejsca pracy za pomocą śrubokręta zwolnić śrubę (4), która blokuje regulację powietrza pierwszego (7) i wszystko otworzyć. Za pomocą innego klucza wykręcić dyszę (6) z mocowania (5) i zastąpić ją dyszą odpowiednią do stosowanego rodzaju gazu (zob. tabela 2 - str. 17). Po zamontowaniu nowej dyszy dobrze ją naciągnąć i przeprowadzić regulację powietrza pierwszego zgodnie ze wskazówkami opisanymi w kolejnym fragmencie. Po zakończeniu wszystkich prac ponownie założyć panel obsługi i przełącznik obrotowy.

Regulacja powietrza pierwszego palnika głównego (rys. 41 - str. 13)

Po wymianie dyszy palnika głównego należy przeprowadzić regulację powietrza pierwszego: zwolnić śrubę (1), ustawić wartość „x” zgodnie z danymi tabeli 2, śrubę (1) ponownie naciągnąć i sprawdzić poprawność wartości „x”.

Regulacja najmniejszego płomienia (rys. 42 - str. 13)

Do zasilania gazem płynnym obejście (1) musi być całkowicie wkręcone i dobrze naciągnięte. Do zasilania gazem ziemnym natomiast obejście musi być wyregulowane w następujący sposób: w tabeli 2 odczytać wartość mocy minimalnej i stosując opisaną poprzednio metodę wolumetryczną przekształcić w 1/h; w tym czasie urządzenie można użytkować zgodnie ze wskazówkami. Jeśli urządzenie pracuje, moc obejścia trzeba wyregulować zgodnie z danymi licznika, przy czym aby zmniejszyć przepływ należy go obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a żeby zwiększyć przepływ – w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po zakończeniu regulacji należy zaznaczyć kroplą czerwonego lakieru pozycję obejścia.

Wymiana dyszy palnika zapłonowego (rys. 43 - str. 13)

Aby wymienić dyszę palnika zapłonowego należy usunąć przełącznik obrotowy i panel obsługi, jak na rys. 39 - str. 12. Po zwolnieniu dostępu do miejsca pracy wykręcić przyłączy (1) przewodu doprowadzającego gaz palnika zapłonowego (2) na podstawie palnika zapłonowego (4) i wyjąć dyszę (3). Dyszę zastąpić dyszą odpowiednią do stosowanego rodzaju gazu (zob. tabela 2 - str. 17). Po zamontowaniu nowej dyszy ponownie przymocować przewód i całkowicie wkręcić przyłączy. Na koniec założyć panel obsługi i przełącznik obrotowy.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Otwarty ogień (rys. 44 - str. 13)

Zapalając palniki otwartego ognia należy postępować w następujący sposób:

- przekręcić przełącznik obrotowy (1) z pozycji zamkniętej ● na pozycję zapalania ★;
- przełącznik wcisnąć do końca;
- zapalić palnik za pomocą zapalniczki lub innego przyrządu do zapalania;
- po zapaleniu trzymać włącznik wciśnięty, aż rozgrzeje się termoelement i utrzyma zapalony palnik zapłonowy;
- zapalić palnik główny i ustawić w odpowiedniej pozycji, od maksymalnej 🔥 do minimalnej 🔥.

Aby wyłączyć palnik główny, przekręcić przełącznik obrotowy w prawo na pozycję „zapalanie” ★, aby także wyłączyć palnik zapłonowy, przełącznik przekręcić dalej na pozycję „zamknięty” ●.

Piekarnik (rys. 45 - str. 13)

Przy zapalaniu palnika piekarnika należy postępować w następujący sposób:

- otworzyć drzwi piekarnika i przekręcić przełącznik obrotowy (1) z pozycji „zamknięty” ● na pozycję „zapalanie” ★;
- przełącznik wcisnąć do końca;
- nacisnąć przycisk zapalnika pizoelektrycznego (2) ★, aby zapalić palnik zapłonowy;
- trzymać przełącznik wciśnięty, aż termoelement się rozgrzeje i utrzyma zapalony palnik zapłonowy; proces ten można kontrolować przez otwór w podstawie piekarnika;
- palnik główny ustawić przez przekręcanie przełącznika na jedną z ośmiu dostępnych pozycji, uwzględniając przy tym najlepszą pozycję w stosunku do podanych poniżej danych dot. temperatury do wybranego rodzaju pieczenia:

Pozycja (N°)	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura (°C)	140	160	180	205	235	260	280	300

Aby wyłączyć palnik główny, przełącznik obrotowy należy przekręcić na pozycję „zapalanie” ★, aby wyłączyć także palnik zapłonowy, przełącznik należy przekręcić dalej na pozycję „zamknięty” ●.

Płyta grillowa (rys. 48 - str. 14)

Przy zapalaniu palnika płyty grillowej należy postępować w następujący sposób:

- przekręcić przełącznik obrotowy (1) z pozycji zamkniętej ● na pozycję zapalania ★; przełącznik wcisnąć do końca;
- nacisnąć przycisk zapalnika pizoelektrycznego (2) ★, aby zapalić palnik zapłonowy;
- trzymać przełącznik wciśnięty, aż termoelement się rozgrzeje i utrzyma zapalony palnik zapłonowy;
- zapalić palnik główny i ustawić w odpowiedniej pozycji, od maksymalnej 🔥 do minimalnej 🔥.

Aby wyłączyć palnik główny, przekręcić przełącznik obrotowy w prawo na pozycję „zapalanie” ★, aby także wyłączyć palnik zapłonowy, przełącznik przekręcić dalej na pozycję „zamknięty” ●.

Płyty elektryczne (rys. 46 - str. 13)

Aby włączyć płytę kuchni elektrycznych należy postępować w następujący sposób:

- przekręcić przełącznik obrotowy (1) na wybraną pozycję, zapali się zielona kontrolka która wskazuje na włączoną płytę.

Zaleca się, aby ustawić płytę najpierw na najwyższą temperaturę i pozostawić w tej pozycji przez kilka minut, a następnie przekręcić przełącznik obrotowy na pozycję **0**.

Pozycja [Nr]	Zastosowanie
0	Płyta wyłączona
1	Utrzymywanie ciepła
2	Gotowanie małych ilości
3	Gotowanie dużych ilości
4	Gotowanie w średniej temperaturze
5	Gotowanie w wysokiej temperaturze
6	Początek procesu gotowania

UWAGA! Urządzenie może pracować tylko pod nadzorem. Nigdy nie należy używać płyt bez naczyń do gotowania, naczynie musi mieć ponadto odpowiednią średnicę i płaskie dno, w miarę możliwości nie mniejsze niż płyta.

Piekarnik Maxi (rys. 45 - str. 13)

Przy zapalaniu palnika piekarnika należy postępować w następujący sposób:

- otworzyć drzwi piekarnika i przekręcić przełącznik obrotowy (1) z pozycji zamkniętej ● na pozycję zapalania ★;
- przełącznik wcisnąć całkowicie;
- wcisnąć gałkę zapalnika piezoelektrycznego (2) ★, aby zapalić palnik zapłonowy;
- trzymać wciśnięty przełącznik, aż rozgrzeje się termoelement oraz palnik zapłonowy będzie w stanie utrzymać płomień; proces ten można sprawdzić poprzez otwór w poziomie piekarnika;
- włączyć palnik główny przez obracanie przełącznika na jedną z 7 możliwych pozycji, wybierając przy tym najlepszą pozycję, przy uwzględnieniu przytoczonych poniżej danych dot. temperatury dla poszczególnych rodzajów pieczenia:

Pozycja (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura (°C)	60	100	140	180	220	260	300

Aby wyłączyć palnik główny, przekręcić przełącznik obrotowy w prawo do pozycji „zapalania” ★, aby wyłączyć także palnik zapłonowy, przełącznik przekręcić dalej na pozycję „zamknięty” ●.

Piekarnik elektryczny z termoobiegiem (rys. 47 - str. 14)

Przed włączeniem piekarnika elektrycznego należy ustawić odpowiedni rodzaj pieczenia, przy czym należy postępować w następujący sposób:

- przełącznik obrotowy (1) ustawić na odpowiedniej pozycji:

Pozycja	Zastosowanie
	Płyta wyłączona
	Termoobieg i podgrzewanie całościowe
	Podgrzewanie całościowe
	Termoobieg i pieczenie od dołu
	Pieczenie od dołu
	Termoobieg i pieczenie od góry
	Pieczenie od góry

- odpowiednia temperatura pieczenia jest ustawiana za pomocą termostatu (2), obydwie lampki kontrolne zapalają się. Zielona lampka kontrolna świeci się na stałe, wskazując właściwe zasilanie prądem, podczas gdy lampka pomarańczowa gaśnie zaraz po osiągnięciu wybranej temperatury;
- aby wyłączyć piekarnik, należy ustawić jeden z obydwu przełączników obrotowych na pozycji **0**.

Kuchnie elektryczne z płytą ceramiczną (rys. 49 - str. 14)

Aby włączyć płytę, należy postępować w następujący sposób:

Gałkę (1) przekręcić na odpowiednią pozycję, włącza się lampka (2) i pokazuje włączenie wybranej płyty (włączona strefa stanie się czerwona na powierzchni gotującej).

Ta gałka obrotowa (rys. 50 - str. 14) jest połączona z regulatorem energii, przy jej przekręcaniu urządzenie zostaje włączone. Wybierając pozycję, urządzenie włącza się i wyłącza, aby temperatura pozostawała stała. Im wyższa jest strefa na gałce, tym dłuższy jest czas włączenia.

Między granicą maksymalną a wskaźnikiem płyta pracuje zawsze na mocy maksymalnej.

Urządzenie jest wyposażone w termostat bezpieczeństwa, aby uniknąć niebezpiecznych i niekontrolowanych wzrostów temperatury.

Zakłócenia pracy

Jeśli urządzenie z jakiegóż powodu nie chce się włączyć lub wyłącza się podczas pracy, należy sprawdzić dopływ energii i właściwe ustawienie funkcji pracy. Jeśli nie ma tu żadnych błędów, należy skontaktować się z Obsługą Klienta.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Czyszczenie

UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia należy się upewnić, że urządzenie zostało wyłączone z sieci, oraz że jest zamknięty zawór dopływu gazu. Podczas czyszczenia nie należy używać bezpośredniego strumienia wody ani strumienia wody pod ciśnieniem. Prace czyszczące można przeprowadzać tylko na schłodzonych urządzeniach.

Części ze stali szlachetnej należy myć letnią wodą z neutralnym środkiem czyszczącym, stosując ściereczkę; środek czyszczący musi nadawać się do czyszczenia stali nierdzewnej i nie może zawierać substancji szorujących ani żrących. Nie stosować żadnej wełny stalowej ani tym podobnych, ponieważ poprzez odkładanie się żelaza mogą powstawać plamki rdzy. Odradza się także stosowanie papieru ściernego czy papieru szmerglowego. Tylko w przypadku silnych osadów z zanieczyszczeń można zastosować pumeks w formie proszkowej, chociaż lepsze jest zastosowanie w tym przypadku syntetycznej gąbki ścierniej lub nierdzewnej wełny stalowej. Po myciu urządzenie należy osuszyć miękką ściereczką. Do czyszczenia otwartych miejsc ognia należy usunąć ruszt, szalkę na skropliny, rozdzielnik płomienia i palniki, oraz czyścić letnią wodą, neutralnym środkiem czyszczącym o odpowiednim narzędziem. Na zakończenie przepłukać czystą wodą i osuszyć. Na koniec założyć wszystkie części, zwracając uwagę, żeby zostały dokładnie umieszczone w swoich miejscach. Do czyszczenia piekarnika należy wyjąć ruszt z okrągłych prętów stalowych, spód, górną blachę rozprowadzającą (przy rurce piekarnika elektrycznego) i mocowania rusztu, czyścić letnią wodą, neutralnym środkiem czyszczącym i odpowiednim narzędziem. Na zakończenie opłukać w czystej wodzie i dobrze osuszyć. Na koniec ponownie złożyć wszystkie części zwracając uwagę, żeby zostały umieszczone dokładnie w swoich miejscach. Jeśli urządzenie ma być nie używane przez dłuższy czas, zaleca się zamknięcie kurka gazu, ew. wyłączenie z sieci i przetarcie wszystkich powierzchni zewnętrznych zamoczoną w wazelinie ściereczką, przez co zostanie naniesiona pielęgnująca warstwa ochronna. Od czasu do czasu należy przewietrzyć pomieszczenie.

Czyszczenie powierzchni ze szkła ceramicznego jest podobne do czyszczenia szkła. Nie należy stosować ostrych środków do mycia naczyń, jak np. spray do czyszczenia pieca, gąbki stalowe czy proszki do mycia naczyń.

Przed czyszczeniem powierzchni należy odczekać, aż ona ostygnie.

Ewentualne pozostałości po środku do mycia naczyń należy usunąć wilgotną gąbką. Może się zdarzyć, że z powodu gorąca staną się one zeszlifowane.

Kilka zaleceń dot. czyszczenia szkła ceramicznego:

Typ zabrudzenia	Zalecane środki czyszczące
Lekkie zabrudzenia bez suchych pozostałości	Wilgotna gąbka
Tłuste plamy (sosy, zupy, olej ...)	Nie czyścić ostrymi środkami
Kleiste zabrudzenia	Nie czyścić ostrymi środkami, a następnie wyczyścić wilgotną gąbką.
Woda i kamień	Natychmiast usunąć te pozostałości octem lub mleczkiem do mycia naczyń. Następnie natychmiast oczyścić wilgotną gąbką.
Cukier, potrawy, zaschnięty plastik	Natychmiast zeskrobać, czyścić mleczkiem do mycia naczyń i natychmiast ponownie wilgotną gąbką. Jeśli strefa ostygnie z tego rodzaju zabrudzeniem, może ono uszkodzić szkło ceramiczne.

UWAGA! Przed czyszczeniem płyta ceramiczna musi ostygnąć.

Jeśli urządzenie ma być przez dłuższy czas nieużywane, zaleca się zamknięcie kurka z gazem, przerwanie ew. dopływu prądu i przetarcie wszystkich powierzchni zewnętrznych ściereczką nasączoną wazeliną, przez co zostanie naniesiona powłoka ochronna. Od czasu do czasu należy przewietrzyć pomieszczenie.

Konserwacja

UWAGA! Przed rozpoczęciem wszelkich prac konserwacyjnych czy naprawczych należy się upewnić, że urządzenie zostało wyłączone z sieci, a zawór gazu jest zamknięty.

Przynajmniej raz w roku wykwalifikowany personel fachowy powinien przeprowadzić następujące prace konserwacyjne. Dlatego zaleca się podpisanie umowy na prace konserwacyjne.

- Skontrolować poprawną pracę wszystkich urządzeń kontrolnych i zabezpieczających.
- Skontrolować właściwe zapalanie palników i poprawną pracę także przy najmniejszym płomieniu.
- Skontrolować szczelność przewodów gazowych.
- Skontrolować stan przewodu elektrycznego.
- Oczyszczyć rurę wyciągową urządzeń typu 'B' zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.
- Kurek gazu powinien zostać nasmarowany. Ponieważ jednak ta praca jest męcząca i niepewna, zaleca się wymianę kurka.

WYMIANA CZĘŚCI

UWAGA! Przed każdą wymianą należy się upewnić, że urządzenie zostało wyłączone z sieci, a zawór gazu jest zamknięty.

Kurek bezpieczeństwa otwartego ognia

Aby wymienić kurek bezpieczeństwa, należy usunąć przełącznik obrotowy i panel obsługi, a następnie należy odkręcić kolejno króciec, przewód palnika zapłonowego, termoelement i na końcu króciec rampy. Dopiero wówczas można wymienić część.

Termostat bezpieczeństwa piekarnika

Aby wymienić termostat piekarnika, należy usunąć przełącznik obrotowy i panel obsługi, a potem kolejno odkręcić króciec, przewód palnika zapłonowego, termoelement i na końcu króciec rampy. Dopiero wówczas można wymienić część.

Termoelement otwartego ognia

Aby wymienić termoelement, najpierw należy usunąć przełącznik obrotowy i panel obsługi, a następnie ruszt, rozdzielnik płomienia, palnik i szalkę na skropliny. Łącze termoelementu przykręcić do kurka, zdemontować palnik zapłonowy i wymienić część.

Termoelement piekarnika

Aby wymienić termoelement piekarnika, należy usunąć przełącznik obrotowy i panel obsługi piekarnika. Następnie odkręcić łącze termoelementu do kurka i palnika zapłonowego i wymienić część.

Wanna piekarnika Maxi

Aby wymienić wannę piekarnika Maxi, należy usunąć przełącznik obrotowy i panel obsługi, a następnie kolejno odkręcić wspornik, przewód palnika zapłonowego, termoelement, a na końcu wspornik rampy. Teraz wymienić element.

Termoelement piekarnika Maxi

Aby wymienić termoelement piekarnika Maxi, należy usunąć przełącznik obrotowy i panel obsługi piekarnika. Następnie odkręcić przyłącze termoelementu na kurku i na palniku zapłonowym i wymienić element.

Termoelement der płyty grillowej

Aby wymienić termoelement płyty grillowej, należy usunąć przełącznik obrotowy i panel obsługi. Następnie odkręcić przyłącze termoelementu na kurku i na palniku zapłonowym i wymienić element.

Wentylator piekarnika elektrycznego (rys. 52 - str. 15)

Aby zastąpić wentylator piekarnika elektrycznego, należy usunąć śruby mocujące (1) obudowy ochronnej (2), a następnie nakrętka śruby (3) wentylatora (4). Następnie zdjąć wentylator, do zmontowania postępować w odwrotnej kolejności.

Silnik piekarnika elektrycznego (rys. 52, 53 - str. 15)

Aby wymienić silnik piekarnika elektrycznego, należy postępować jak w przypadku wentylatora. Do prac w tylnej części piekarnika należy zdemontować tylną ścianę.

Po odkleszczeniu przewodu elektrycznego należy usunąć śruby mocujące (5), które trzymają silnik (4) na elemencie ustalającym i zapobiegają jego oddzieleniu.

Elementy elektryczne piekarnika elektrycznego (rys. 54- str. 15)

Aby zastąpić regulator (4) i termostat (5) piekarnika, należy usunąć śruby mocujące (1 i 2) tablicy instrumentalnej (3). Wówczas zostają zwolnione połączenia przewodów, aby wymienić elementy. Po zakończeniu wymiany należy złożyć przewody zgodnie ze schematem połączeń.

Oporniki piekarnika elektrycznego z termoobiegami (rys. 54- str. 15)

Aby wymienić oporniki piekarnika, należy wyjąć kratkę stalową, poziomy, górną blachę rozdzielającą i mocowania kratki. Na koniec zwolnić śruby mocujące opornika, który ma być wymieniony, zwolnić z mocowania po drugiej stronie, wyciągnąć z okablowaniem i oddzielić.

Wymiana oporników grzewczych w kuchni z płytą ceramiczną.

Jeśli muszą być wymienione oporniki grzewcze, odkręcić tablicę sterowniczą, wykręcić śrubę z ramy. Następnie zluźnić przewody oporników i wyjąć oporniki. Otwarta część oporników musi być pozostawiona do góry. Wymienić część.

W przypadku ponownego montowania postępować w kolejności odwrotnej.

Regulator energii w płycie ceramicznej.

Aby wymienić regulator energii, należy usunąć śruby mocujące obudowy ochronnej, obudowę należy odwrócić i wymienić odpowiednią część. Po zakończeniu wymiany podłączyć ponownie wszystkie przewody, zawsze zgodnie ze schematem połączeń elektrycznych.

DO WYMIANY WOLNO UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE DOSTARCZONE PRZEZ PRODUCENTA ORYGINALNE CZĘŚCI ZASTĘPCZE. PRACE MUSZĄ BYĆ PRZEPROWADZANE PRZEZ AUTORYZOWANY PERSONEL FACHOWY.

UWAGA! Jeśli wymieniane są części instalacji gazowej, należy sprawdzić ich szczelność oraz poprawną pracę różnych elementów.

PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO WPROWADZANIA ZMIAN WE WŁAŚCIWOŚCIACH PRODUKTÓW OPISANYCH NA NINIEJSZYCH STRONACH, BEZ UPRZEDZENIA.