

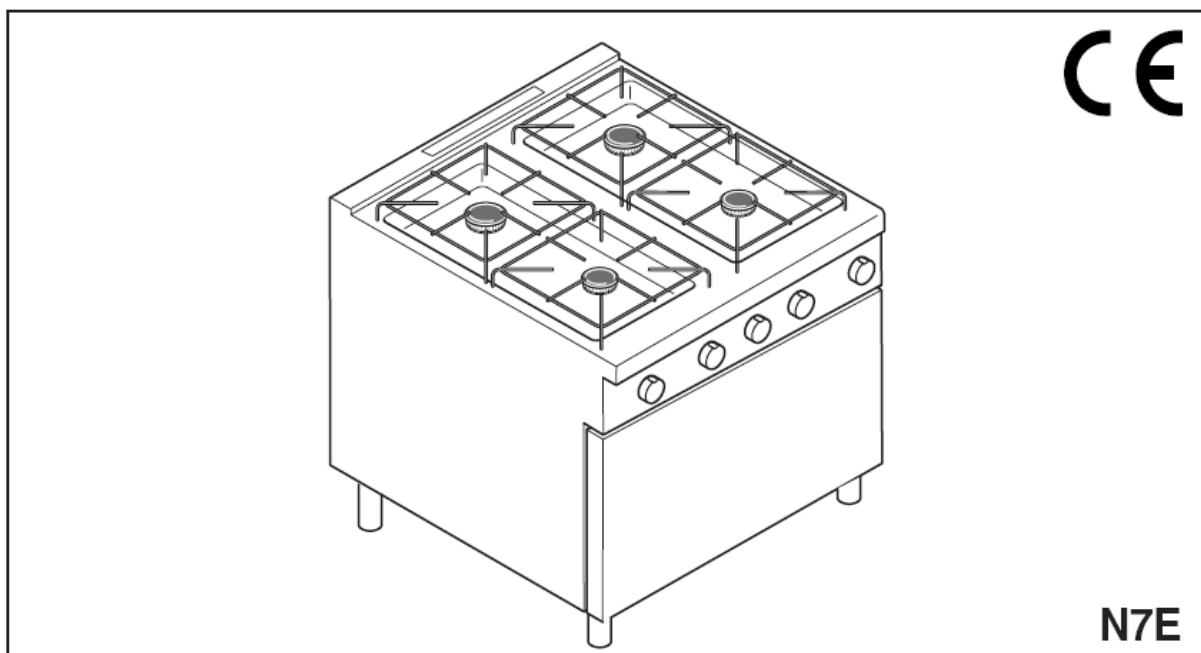
11/2011

Mod: E17/4PQ8T-230-3--N

Production code: 373130



Diamond
catering equipment



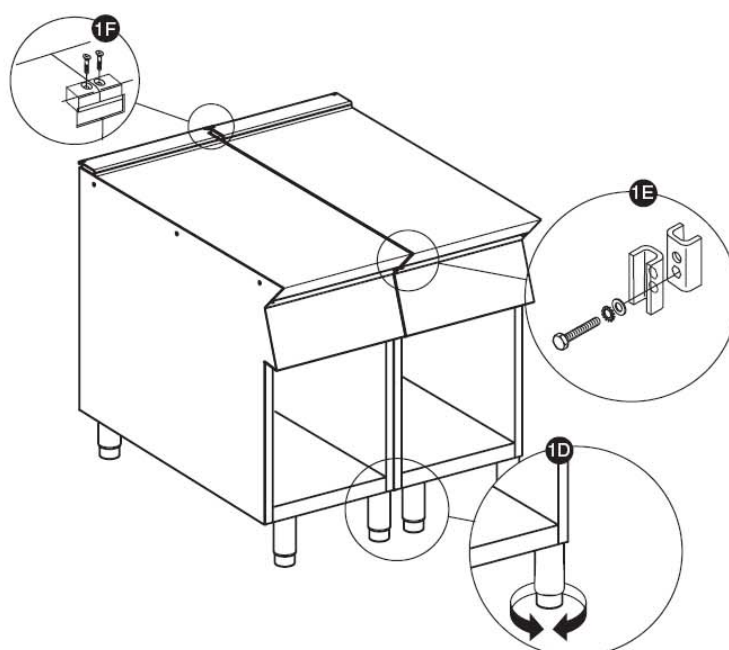
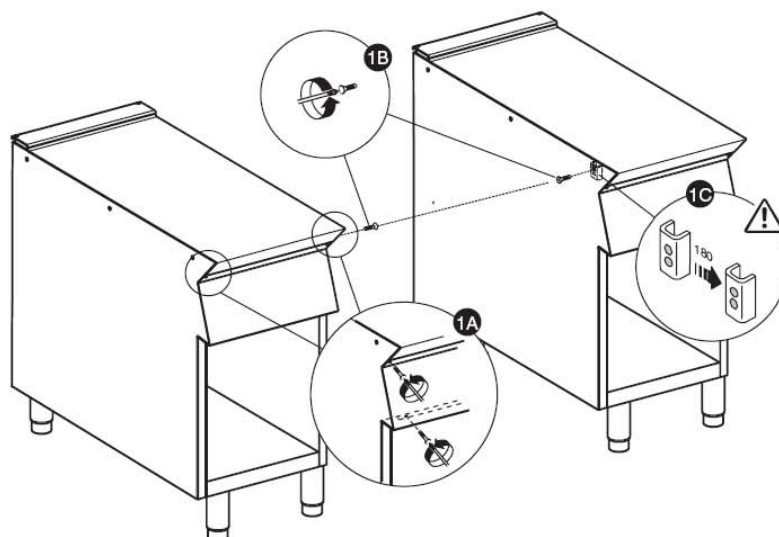
KUCHNIE (Trzony)

Instrukcja instalacji, obsługi i konserwacji

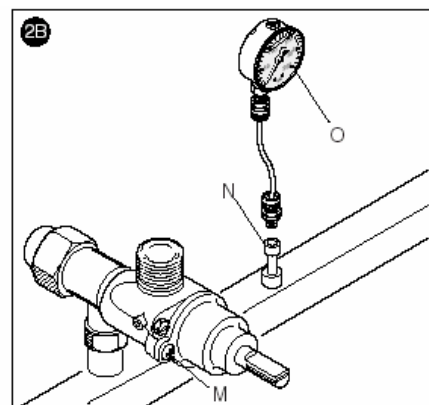
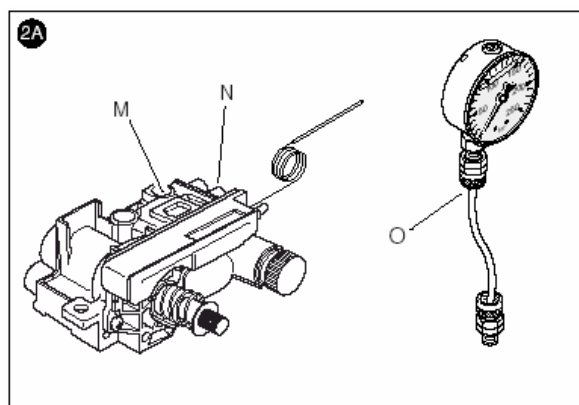
DOC.NO. 59589AG00
EDITION 1 03 2011

I. DOKUMENTACJA WYKRESOWA:	3
Zgrupowanie urządzeń / Dane techniczne dot. dysz	
II. ZAŁĄCZNIK (Kuchnie gazowe – Tabela dysz)	5
III. TABLICZKA ZNAMIONOWA I DANE TECHNICZNE	6
IV. OGÓLNE WSKAZÓWKI	8
V. OCHRONA ŚRODOWISKA	9
VI. INSTALACJA URZĄDZENIA	9
1. Normy referencyjne	
2. Wypakowanie urządzenia	
3. Posadowienie urządzenia	
4. Odprowadzanie spalin	
5. Podłączenia	
6. Dostosowanie / nastawienie urządzeń gazowych	
VII. WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA	14
1. Wykorzystanie płyty grzewczej	
2. Wykorzystanie piekarnika	
VIII. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA	16
1. Powierzchnie zewnętrzne	
2. Pozostałe powierzchnie	
3. Długa przerwa w eksploatacji	
4. Części wewnętrzne	
IX. KONSERWACJA URZĄDZENIA NAD RAMY ZWYKŁEJ	16
1. Konserwacja	

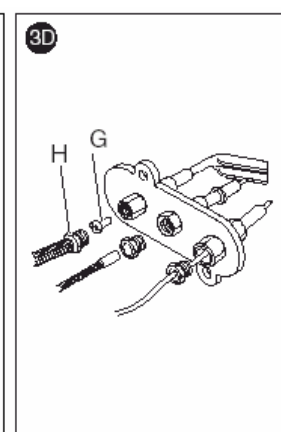
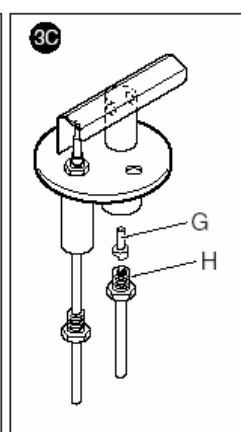
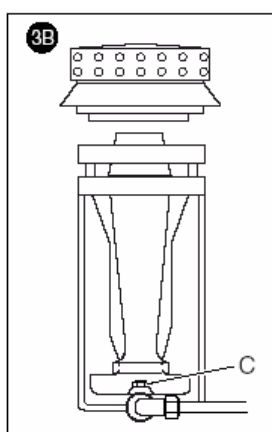
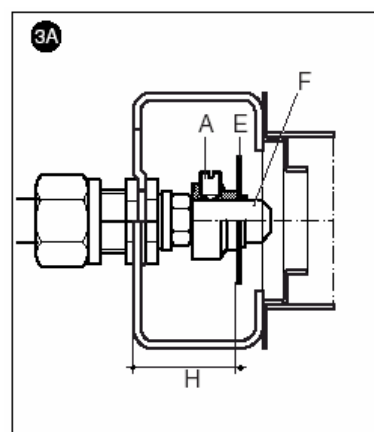
WZAJEMNE PODŁĄCZENIE URZADZEŃ



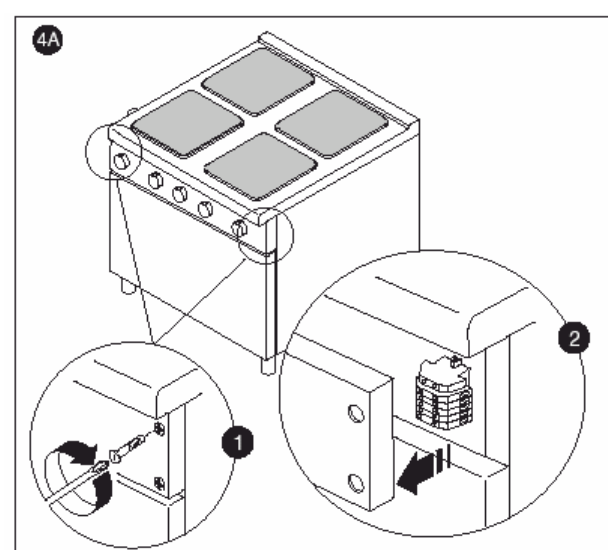
ZAWORY GAZOWE / KURKI



PALNIK GŁÓWNY / PALNIK PILOTA



ZŁĄCZA ELEKTRYCZNE



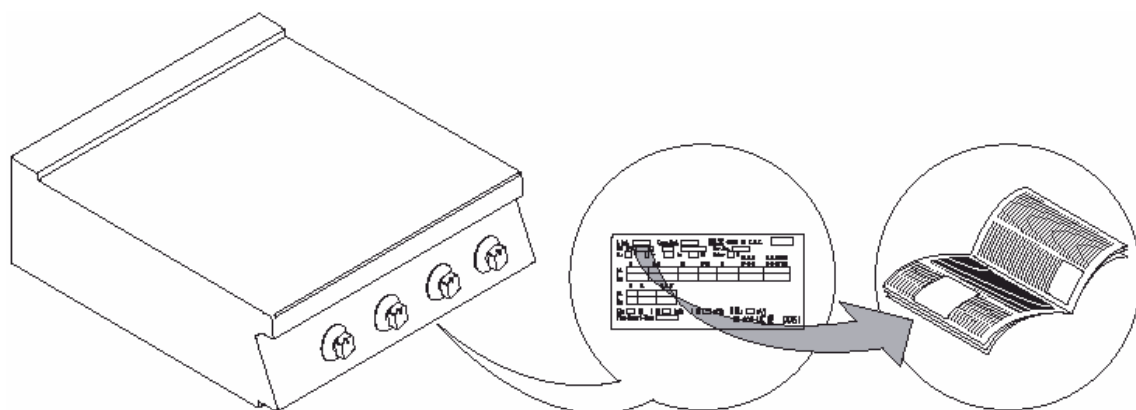
II. ZAŁĄCZNIK – Tabela dysz (Kuchnie gazowe)

PL. POLAND (kategoria II2E3B/P)

TABELA B - Ciśnienie gazu oraz dane dysz

TYP GAZU				G20						G30/G31					
				Nom inalne		M in im alne		M aks ym alne		Nom inalne		M in im alne		M aks ym alne	
CIŚNIENIE GAZU			(mbar)	20		17		25		37		30		50	
PALNIKI		Ø (mm)	kW	Aerator	Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot	Aerator	Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot
				mm	mm	Ozn.	mm	Ozn.	nr	mm	mm	Ozn.	mm	Ozn.	nr
PŁYTA DO GOTOWANIA	Max	60	5,5	-	1,85	185	0,80	80	41	-	1,10	110	0,55	55	25
	Min		1,4												
PIEKARNIK	Max	-	6	35	1,85	185	-	-	27	35	1,20	120	-	-	14
	Min	-	-												
PIEKARNIK O DUŻEJ POJEMNOŚCI	Max	-	9	35	2,40	240	-	-	27	32	1,45	145	-	-	14
	Min	-	-												
Dolna wartość opałowa (Hi)				34,02 MJ/m3						45,65 MJ/Kg (Gaz G30)					
Łączny pobór gazu (o dolnej wartości opałowej (Hi) przy 15°C i 1013mbar)															
MODELE		+7GCGD2C00		1,16 m3/h						0,87 Kg/h					
		+7GCGH4C00		2,33 m3/h						1,74 Kg/h					
		+7GCGL6C00		3,49 m3/h						2,60 Kg/h					
		+7GCGH4CG0		2,96 m3/h						2,21 Kg/h					
		+7GCGL6C10		4,13 m3/h						3,08 Kg/h					
		+7GCGH4CE0		2,33 m3/h						1,74 Kg/h					
		+7GCGL6C20		3,49 m3/h						2,60 Kg/h					
		+7GCGL6C20		2,33 m3/h						1,74 Kg/h					

III. TABLICZKA ZNAMIONOWA I DANE TECHNICZNE



UWAGA!

Instrukcja niniejsza przeznaczona jest dla więcej modeli. Kod wyrobu znajduje się na tabliczce znamionowej, znajdującej się pod panelem sterowania urządzenia (patrz rysunek wyżej).

TABELA A : dane techniczne (urządzenia gaz / elektryczność)

MODELE Dane techniczne		+7GCGD 2C00 400mm	+7GCGH 4C00 800mm		+7GCGL 6C00 1200mm	+7GCGH 4CG0 800mm	+7GCGL 6C10 1200mm	+7GCGH 4CE0 800mm	+7GCGL 6C20 1200mm	+7GCGH 4CEN 800mm	
Napięcie zasilania	V	-	-		-	-	-	400	400	230	
Moc pobierana	kW	-	-		-	-	-	6	6	6	
Ilość faz	Szt.	-	-		-	-	-	3N	3N	3	
Częstotliwość	Hz	-	-		-	-	-	50/60	50/60	50/60	
Podłączenie ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"		1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	
Ilość palników kuchni Ø60 (5,50 – 1,4 kW)	Szt.	2	4		6	4	6	4	6	4	
Moc cieplna kuchni	kW	11	22		33	22	33	22	33	22	
Typ konstrukcji		A1	A1		A1	A1	A1	A1	A1	A1	
Piekarnik	-	-	-		-	Gaz	Gaz	Elektro	Elektro	Elektro	
Maks. moc cieplna piekarnika	kW	-	-		-	6	6	-	-	-	
Min. moc cieplna piekarnika	kW	-	-		-	-	-	-	-	-	
Nominalna moc cieplna	kW	11	22		33	28	39	22	33	22	

TABELA A – DANE TECHNICZNE – (urządzenia z ogrzewaniem elektrycznym)

MODELE Dane techniczne		+7ECED2R00 400mm	+7ECEH4R00 +7ECEH4Q00 800mm	+7ECEH4RE0 +7ECEH4QE0 800mm	+7ECEL6R00 1200mm	
Napięcie zasilania	V	380-400	380-400	380-400	380-400	
Fazy (ilość)		3N	3N	3N	3N	
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	
Ilość płyt grzewczych	Szt.	2	4	4	6	
Moc maks. Płyty grzewczej	kW	5,2	10,4	10,4	15,6	
Moc maks. Piekarnika	kW	-	-	6	-	
Moc nominalna	kW	4,5-5,2	9-10,4	14,6-16,4	13,8-15,6	
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm ²	4	4	4	6	

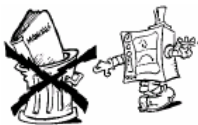
TABELA A – DANE TECHNICZNE – (urządzenia z ogrzewaniem elektrycznym)

MODELE Dane techniczne		+7ECED2R0N 400mm	+7ECEH4R0N +7ECEH4Q0N 800mm	+7ECEH4REN +7ECEH4QEN 800mm	+7ECMD2R05 400mm / +7ECMD2R06 400mm	+7ECMH4RE5 +7ECMH4QE5 800mm	+7ECMH4RE6 +7ECMH4QE6 800mm	+7ECML6Q25 800mm	+7ECML6Q26 800mm
Napięcie zasilania	V	230	230	230	400 / 440	400	440	400	440
Fazy (ilość)		3	3	3	3	3	3	3	3
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Ilość płyt grzewczych	Szt.	2	4	4	2	4	4	4	4
Moc maks. Płyty grzewczej	kW	5,2	10,4	10,4	5,2	10,4	10,4	10,4	10,4
Moc maks. Piekarnika	kW	-	-	6	-	-	-	-	-
Moc nominalna	kW	4,5-5,2	9-10,4	14,6-16,4	4,5-5,2	9-10,4	9-10,4	9-10,4	9-10,4
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm ²	4	4	4	4	4	4	4	4

IV. WSKAZÓWKI OGÓLNE



- Przed wprowadzeniem urządzenia do eksploatacji należy dokładnie przeczytać niniejszy podręcznik.



- Podręcznik po instalacji przechowywać w takim miejscu, aby był do dyspozycji w przypadku problemów przy eksploatacji.



- **NIEBEZPIECZEŃSTWO POWSTANIA POŻARU** – otoczenie urządzenia utrzymywać wolne, w jego pobliżu nie wolno przechowywać materiałów łatwopalne.



- Urządzenie należy instalować do pomieszczenia gdzie zabezpieczona jest dostateczna wentylacja, w innym przypadku w pomieszczeniu będzie się gromadzić para. System wentylacyjny nie może mieć przeszkód. Otwory wentylacyjne i wylotowe urządzenia nie przykrywać.



- Alarmowe numery telefoniczne umiejscowić na widocznym miejscu.

- Instalację, konserwację i nastawienie urządzenia na inny rodzaj gazu może wykonać wyłącznie kwalifikowany, producentem autoryzowany pracownik. Usługi techniczne wykonuje serwis klienta, autoryzowany przez producenta, który stosuje oryginalne części zamienne.
- Urządzenie przeznaczone jest do **gotowania potraw**. Stosuje się w dużej gastronomii. **Inne wykorzystanie jest wzbronione.**
- Obsługujący personel musi być przeszkolony. Podczas eksploatacji urządzenie nie może zostać bez nadzoru.
- W przypadku awarii urządzenie należy wyłączyć.
- Do mycia urządzenia lub podłogi w jego pobliżu nie stosować środków zawierające chlor, nawet rozcieńczony. Do czyszczenia stalowych powierzchni nie używać metalowych przedmiotów (szczotki albo druciaki).
- Uważać aby części z tworzyw sztucznych nie doszły do kontaktu z oliwą albo tłuszczem.
- Na urządzeniu nie wolno zostawiać resztek potraw, tłuszczu lub zanieczyszczeń.



- Urządzenie nie wolno myć wodą pod ciśnieniem.

- Symbol  oznacza, że likwidowane urządzenie nie należy wyrzucać do zwykłych odpadów, ale należy go zlikwidować zgodnie z zarządzeniami o ochronie środowiska i ochronie zdrowia. Informacje o obrocie wtórnym produktów udziela miejscowe przedstawicielstwo, sprzedawca produktu, serwis albo lokalna spółka zajmująca się wywozem i likwidacją odpadów.

Niedotrzymanie niniejszych wskazówek może mieć wpływ na bezpieczeństwo podczas eksploatacji urządzenia.

Równocześnie automatycznie zanika gwarancja.

V. OCHRONA ŚRODOWISKA

5.1 OPAKOWANIE

Materiały, wykorzystane do produkcji opakowania są ekologiczne i można je bez problemów i ryzyka magazynować i zlikwidować w spalarni odpadów. Materiały, które można wykorzystać w ramach obrotu wtórnego oznaczone są symbolem:



Polietylen: Zewnętrzna warstwa ochronna, woreczek na podręcznik i woreczek na dysze gazowe.



Polipropylen: Zewnętrzne plansze i taśmy umacniające.



Polistyren: Zewnętrzne elementy ochronne.

5.2 EKSPLOATACJA

Nasze urządzenia konstruowane i ulepszone są za pomocą testów laboratoryjnych, aby zagwarantować wysoki poziom wydajności, oszczędności i efektywności urządzeń. Pomimo to, w interesie minimalizacji zużycia energii (elektryczność, gaz i woda), należy urządzenia wykorzystywać w pełni załadowane tak, aby nie wpływać nieprzyjemnie na jego wydajność, tj. pracować zawsze z zamkniętą pokrywą. Polecamy również urządzenie zagrzać przed jego wykorzystaniem.

5.3 MYCIE URZĄDZENIA

Aby minimalizować emisję substancji szkodliwych do przyrody, należy urządzenie myć (z zewnątrz, a jeżeli jest to potrzebne również wewnątrz) środkami czyszczącymi, które minimum w 90% rozkładają się biologicznie.

5.4 LIKWIDACJA URZĄDZENIA



Po zakończeniu żywotności urządzenie należy odpowiednio zlikwidować. 90 % masy urządzenia wyprodukowanych jest z materiałów podatnych do obróbki wtórnej (stal nierdzewna, żelazo, glin, galwanizowana stal platerowana, itp.). Materiały te można wykorzystać w obróbce wtórnej. Zgodnie z przepisami lokalnymi dot. likwidacji odpadów można je przekazać do punktu skupu. Przed likwidacją urządzenie należy uczynić całkowicie niezdolnym do pracy: uciąć kabel zasilania oraz usunąć wszystkie drzwiczki, aby nie zdarzyło się, że w środku urządzenia zamkną się dzieci.

VI. INSTALACJA URZĄDZENIA

Instrukcję instalacji i konserwacji urządzenia przeczytać przed rozpoczęciem pracy.



- Instalację, konserwację i nastawienie urządzenia na inny rodzaj gazu może wykonać wyłącznie kwalifikowany pracownik, autoryzowany producentem. Usługi techniczne udziela serwis klienta, autoryzowany przez producenta, używający oryginalne części zamienne.
- Nie dotrzymanie zaleconego prawidłowego trybu postępowania podczas instalacji i konserwacji urządzenia, przestawianie oraz zmiany na urządzeniach mogą spowodować poważne uszkodzenia jak również wypadki przy pracy. Automatycznie również zanika gwarancja producenta.

6.1 NORMY REFERENCYJNE

- Urządzenie instaluje kwalifikowany pracownik, dotrzymując wszystkie obowiązujące przepisy bezpieczeństwa.

6.2 VYPAKOWANIE URZĄDZENIA UWAGA!

Należy natychmiast sprawdzić, czy urządzenie nie uszkodziło się podczas transportu.

- Sprawdzić czy opakowanie nie jest naruszone.
- Za bezpieczeństwo towaru podczas transportu i wyładunku odpowiada firma spedycyjna.
- Jawne i skryte wady należy reklamować u spedytora. Uszkodzony lub brakujący towar podczas przejmowania należy wpisać do dokumentu transportowego, który musi podpisać kierowca pojazdu. Spedytor ma prawo do nie przejęcia odpowiedzialności za szkodę, jeżeli dokument transportowy nie został podpisany przez kierowcę. (Właściwy druk do dyspozycji przekaze spedytör).
- W terminie do 15 dni od przejęcia towaru należy spedytörowi zgłosić ewentualne usterki, które nie były widoczne podczas przejmowania towaru, a zostały odkryte aż po odpakowaniu urządzenia.
- Dokumentację, dołączoną do towaru należy przechować.
- Urządzenie należy ostrożnie odpakować, z plansz zewnętrznych usunąć folię ochronną. Jeżeli zajdzie potrzeba, odpowiednim rozpuszczalnikiem usunąć resztki kleju.
- Podczas odpakowywania urządzenia uważać, aby się nie uszkodziło. Pracować w



odpowiednich rękawicach ochronnych.

6.3 POSADOWIENIE URZĄDZENIA

- Urządzenie ostrożnie podnieść, aby go nie uszkodzić i aby nie doszło do urazu osób. Podczas transportu i posadowienia urządzenie powinno być ułożone na palcie.
- Wymiary urządzenia i umiejscowienie poszczególnych przyłączy (woda, gaz, elektryczność) są uwidocznione na schematach instalacyjnych. Na miejscu instalacji sprawdzić, czy są do dyspozycji i czy działają wszystkie potrzebne przyłącza.
- Urządzenia można instalować samodzielnie albo w zgrupowaniu z innymi urządzeniami tej linii konstrukcyjnej (patrz ust. 3.3)
- Urządzenia nie są przeznaczone do instalacji pod zabudowę.
- Pomiedzy bocznymi albo tylną ścianą urządzenia i obok stojącym urządzeniem należy pozostawić minimum 10 cm wolnej przestrzeni.
- Jeżeli w pobliżu urządzenia znajduje się przedmiot z materiału łatwopalnego, podczas instalacji należy zachować odpowiednią odległość.
- Należy również pozostawić przestrzeń potrzebną podczas konserwacji i naprawy urządzenia.
- Jeżeli wymienione odstępy nie mogą być dotrzymane, należy powierzchnie styku odpowiednio termicznie izolować.
- Po posadowieniu urządzenie wyrównać do pozycji poziomej i uregulować jego ostateczne posadowienie. Jeżeli urządzenie nie zostanie posadowione w doskonale poziomej pozycji może się uszkodzić.

6.3.1 Wzajemne zestawienie urządzeń

- (Rys. 1A) Usunąć 4 śruby mocujące i demontować panele sterowania urządzeń.
- (Rys. 1B) Z bocznej strony każdego urządzenia, które należy zestawić z innym, usunąć śrubę mocującą, znajdującą się najbliżej do panelu sterowania.
- (Rys. 1D) Urządzenia zbliżyć do siebie i wypoziomować je obracaniem nóżek do wyrównania ich powierzchni roboczych.
- (Rys. 1C) Niek którą z dwóch płytek, znajdujących się wewnątrz urządzenia obrócić o 180°.
- (Rys. 1E) Z wnętrza panelu sterującego tego samego urządzenia połączyć oba urządzenia z przedniej strony, przy czym jedną śrubę TE M5x40 (dostarczoną z urządzeniem) umocować do przeciwległej wkładki.

6.3.2 Przytwierdzenie urządzenia do podłogi

Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu się pojedynczego urządzenia półmodułowego, zainstalowanego samodzielnie, należy przytwierdzić je do podłogi. Odpowiednie akcesoria dostarczane są razem z instrukcją.

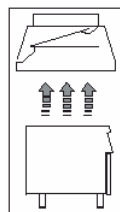
6.3.3 Montaż i połączenie urządzeń do wsporników mostkowych i ściennych albo betonowych podstawach

Postępować zgodnie ze wskazówkami, załączonymi do wybranej opcji i urządzenia.

6.3.4 Uszczelnienie szczelin między urządzeniami

Postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do materiału uszczelniającego (opcja na zamówienie).

6.4 ODPROWADZANIE SPALIN I ODPOWIEETRZANIE



- Urządzenie instalować do dobrze wentrowanego pomieszczenia.
- System wentrowania pomieszczenia nie wolno modyfikować.
- Otwory wywiewne i wietrzące urządzeń nie wolno przykryć

UWAGA! Niedostateczna wentylacja ogranicza eksploatację urządzenia; w pomieszczeniu mogą się gromadzić opary i gazy, które mogłyby zagrozić zdrowiu obecnych osób.

6.4.1 Odprowadzenie spalin urządzeń typu „A1“

Urządzenia typu „A1“ instaluje się pod okapem wentylacyjnym (dygestorium), zapewniającym odprowadzenie spalin i oparów.

Należy sprawdzić, czy odprowadzanie spalin i oparów kuchennych jest zapewnione.

6.4.2 Odprowadzanie spalin urządzeń typu „B“

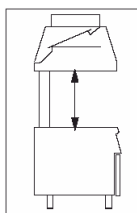
Dla urządzeń typu „B“ zaleca się instalowanie pod normowane urządzenie ssące, które zapewni odprowadzanie oparów i gazów odpadowych powstających podczas gotowania.

6.4.2.1 Instalacja kominka (złącza) do odprowadzania spalin

- Z otworu do odprowadzania spalin usunąć kratkę.
- Kominek instalować zgodnie ze wskazówkami dot. montażu.

6.4.2.2 Montaż urządzenia pod okapem wentylacyjnym

- Urządzenie ustawić pod okap wentylacyjny (patrz rysunek).
- Przyłączyć prowadzącą rurę o jednakowej średnicy jak otwór prowadzący.
- Nie jest wymagana instalacja regulatora ciągu.
- Wysokość kanału odprowadzania spalin jak również odległość urządzenia od okapu wentylacyjnego regulowane są normą.
- Koniec rury wylotu spalin musi wychodzić co najmniej 1,8 m od górnej powierzchni urządzenia.



6.4.2.3 Instalacja – odprowadzenie oparów na zewnątrz albo do komina

- Jeżeli na miejscu instalacji nie jest do dyspozycji żadne urządzenie odprowadzające, opary odprowadza się na zewnątrz, należy instalować urządzenie do odprowadzania spalin (opcja).
- Do komina (złącza) zamontować regulator ciągu: dolną, zwężoną część regulatora ciągu wmontować do tulei złącza odprowadzania spalin.
- Przyłączeniem do odpowiedniego kanału, odpornego na temperaturę 300°C można opary odprowadzić na zewnątrz budynku albo do komina budynku.

Uwaga:

Instalacja musi gwarantować, że

- a) opary będą odprowadzane bez przeszkody (zatory);
- b) rura nie będzie dłuższa niż 3 m;
- c) jeżeli będą łączone rury o różnych średnicach, zastosowany zostanie adapter "E".

UWAGA!

W zależności od rodzaju instalacji należy zmienić dane na tabliczce znamionowej. Nieprawidłowe dane "skasuje się", a widoczne zostaną tylko dane odpowiadające rzeczywistości.

6.5 PRZYŁĄCZENIA



- Wszystkie prace instalacyjne i serwis związany z siecią gazową, elektryczną i wodociagową musi wykonać technik, autoryzowany przez producenta albo firmę dostawczą.
- Na podstawie danych podanych na tabliczce znamionowej określić o jaki rodzaj urządzenia chodzi.

- Ze schematów instalacyjnych należy zlokalizować pozycję przyłączy energii urządzenia:

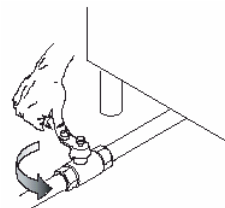
- gaz (Ø1/2" M ISO 7/1)
- energia elektryczna

6.5.1 Urządzenia z ogrzewaniem gazowym

UWAGA! Urządzenia przystosowane są do pracy z gazem G20 20 mbar. Jeżeli urządzenie należy dostosować do pracy z innym rodzajem gazu, należy postępować zgodnie ze wskazówkami w dalszym tekście niniejszego rozdziału.

6.5.1.1 Przed podłączeniem urządzenia

- Należy sprawdzić czy urządzenie jest przystosowane do pracy z takim rodzajem gazu, który jest do dyspozycji na miejscu instalacji. W innym przypadku urządzenie należy dostosować (patrz ust. „Dostosowanie urządzenia do pracy z innym rodzajem gazu”).
- Przed każdym urządzeniem gazowym w dostępnym miejscu przewodu zasilania należy zainstalować zawór szybko odcinający dopływ gazu.



- Rury dokładnie oczyścić, usunąć kurz, zabrudzenia, ciała obce, które mogłyby zahamować przepływ gazu.
- Do podłączenia nie wolno stosować rur o średnicach mniejszych niż określono dla urządzenia.
- UWAGA! Nieprawidłowe zestawienie może ograniczyć spalanie i zagrozić eksploatację urządzenia.

6.5.1.2 Przyłączenie urządzenia do rozrządu gazu

- Zgodnie ze schematem instalacyjnym znaleźć wyjście przyłącza gazowego na dole urządzenia.
- Przed podłączeniem do rozrządu gazu usunąć plastikową osłonę zakrywającą wlot przyłącza.
- Po podłączeniu urządzenia do rozrządu gazu standardowym sposobem sprawdzić szczelność wszystkich połączeń.

6.5.1.3 Kontrola ciśnienia gazu na wejściu

Sprawdzić, czy urządzenie jest odpowiednie do pracy z gazem, który jest do dyspozycji na miejscu instalacji. Dane, podane na tabliczce

znamionowej muszą odpowiadać parametrom gazu, w innym przypadku postępować zgodnie z ust. „Dostosowanie urządzenia na inny rodzaj gazu”.

• Wejściowe ciśnienie gazu mierzy się manometrem o minimalnej rozdzielczości 0,1 bar. Podczas pomiaru ciśnienia wejściowego należy:

- Usunąć panel sterowania urządzenia.

- Usunąć śrubę mocującą „A” i na jej miejsce podłączyć manometr „O”. (Rys. 2A)

Zmierzone wartości powinny odpowiadać danym, podanym w tabeli B:

RODZAJ GAZU	Ciśnienie (mbar)		
	Nom.	Min.	Maks.
Gaz ziemny G20/G25	20	18	25
L.P.G. G30/G31	50	42,5	57,5

Jeżeli zmierzone wartości nie odpowiadają danym w tabeli, urządzenia nie wolno włączyć. Należy kontaktować dostawcę gazu.

• Po zakończeniu pomiaru manometr odłączyć, śrubę „A” wrócić na pierwotne miejsce i umocować.

6.5.1.4 Regulator ciśnienia

• Przewód przyłącza musi mieć taką średnicę, aby zapewnić dla wszystkich podłączonych urządzeń prawidłowe ciśnienie gazu.

• Jeżeli ciśnienie nie odpowiada jest różne od wymaganego, albo trudne do wyregulowania, należy przed urządzenie w łatwo dostępnym miejscu zainstalować regulator ciśnienia gazu (kod 927225). Aby zapewnić prawidłowe ciśnienie, regulator powinien być instalowany poziomo.

Podczas zabudowy regulatora należy postępować zgodnie z rysunkiem:

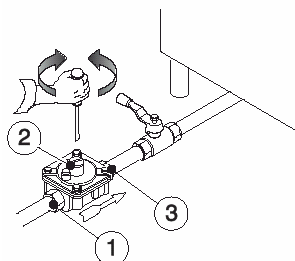
- „1” Przyłącze gazowe ze strony budynku

- „2” Regulator ciśnienia

- „3” Przyłącze gazowe urządzenia

Strzałka na regulatorze pokazuje kierunek przepływu gazu.

Regulator ciśnienia:



UWAGA: Urządzenia skonstruowane i certyfikowane są na pracę z gazem ziemnym lub z propan-butanem. Dla gazu ziemnego regulator ciśnienia nastawiony jest na 8” w.c. (20 mbar).

6.5.1.5 Kontrola dopływu powietrza pierwotnego

Dopływ powietrza pierwotnego nastawiony jest prawidłowo, jeżeli płomień

- na jeszcze zimnym palniku nie podnosi się i nie oddziela się, a

- na rozgrzanym palniku pali się równomiernie i nie znika. Postępowanie podczas nastawiania dopływu powietrza pierwotnego (Rys. 3A):

Obluzować śrubę mocującą „A” i pierścień „E” nastawić do odległości „H” (Rys. 3A).

• Po nastawieniu odległości śrubę mocującą ponownie umocować.

6.5.1.6 Dostosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu

Tabela dysz „B” podaje typ dyszy, którą można zastąpić dyszą zainstalowaną przez producenta (numer podany jest na korpusie dyszy).

Po wymianie na nową dyszę należy wykonać co następuje:

Kontrola	Ok
• Wymiana dyszy (dysz) palnika	
• Prawidłowe nastawienie dopływu powietrza pierwotnego do palnika (palników)	
• Wymiana dyszy (dysz) pilota	
• Wymiana śruby (śrub) nastawienia Minimum	
• Prawidłowe nastawienie palnika pilota – jeżeli jest Potrzebny	
• Prawidłowe nastawienie ciśnienia wejściowego (patrz dane techniczne / dysze)	
• Oznaczenie urządzenia właściwą naklejką, określającą nastawiony rodzaj gazu.	

6.5.1.6.1 Wymiana dyszy w głównym palniku (płyta grzewcza)

• Obluzować i wyciągnąć dyszę „C”. Zamienić ją na nową, odpowiadającą dyszę, wybraną na podstawie tabeli B (Rys. 3B).

• Średnica dyszy podana jest w 1/100 mm na korpusie dyszy.

• Nową dyszę „C” mocno dokręcić.

6.5.1.6.2 Wymiana dyszy palnika pilota (Płyta grzewcza)

• Usunąć całe złącze śrubowe „H” i dyszę „G” wymienić za nową, odpowiednią dla danego rodzaju gazu, wybraną na podstawie tabeli B (Rys. 3C).

• Właściwe oznakowanie podane jest na korpusie dyszy.

• Złącze śrubowe „H” umocować w pierwotnym miejscu.

6.5.1.6.3 Wymiana śruby nastawienia minimum (Płyta grzewcza)

• Śrubę nastawienia minimum „M” wykręcić z

zaworu i zamienić na nową, odpowiednią dla danego rodzaju gazu – umocować (Tab. B, Rys. 2B)

6.5.1.6.4 Wymiana dyszy w głównym palniku (piekarnik)

- Wyciągnąć dno piekarnika.
- Obluzować dyszę „F” (Tab. B, Rys. 3A).
- Wyciągnąć dyszę i pierścień.
- Dyszę „F” zamienić na nową, odpowiadającą danemu rodzajowi gazu.
- Średnica dyszy podana jest w 1/100 mm na korpusie dyszy.
- Dyszę „F” nasunąć do pierścienia „E”, oba połączone elementy nałożyć do prawidłowej pozycji, dyszę umocować.

6.5.1.6.5 Wymiana dyszy palnika pilota (piekarnik)

- Usunąć całe złącze śrubowe „H” i dyszę „G” wymienić za nową, odpowiednią dla danego rodzaju gazu (Tab. B, Rys. 3D).
- Średnica dyszy podana jest w 1/100 mm na korpusie dyszy.
- Złącze śrubowe „H” umocować w pierwotnym miejscu.

6.5.2 Urządzenia z ogrzewaniem elektrycznym **(Piekarnik albo płyta grzewcza)**

6.5.2.1 Podłączenie urządzenia do sieci zasilania (Rys. 4A, Tab. A)

UWAGA! Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilania należy się upewnić, że napięcie i częstotliwość prądu odpowiadają danym na tabliczce znamionowej.

- Dostęp do zacisków łączówki uzyskamy obluzowaniem śrub mocujących i usunięciem przedniego panelu urządzenia (Obr. 4A 1-2).
- Kabel zasilania przyłączyć do zacisków łączówki zgodnie z dołączonym schematem przyłączenia.
- Kabel zasilania umocować zaciskiem kablowym.

UWAGA: Producent nie ponosi odpowiedzialności za niedotrzymanie przepisów w zakresie bezpieczeństwa.

6.5.2.2 Kabel zasilania

Nasze urządzenia standardowo dostarczane są bez kabla zasilania. Instalujący powinien użyć elastyczny kabel, typu H05RN-F z izolacją gumową. Część kabla, prowadzona obok urządzenia musi być chroniona rurką metalową albo z utwardzanego plastiku.

6.5.2.3 Włacznik ochronny

Przed urządzenie należy zainstalować wyłącznik bezpieczeństwa (wyłącznik) obowiązującej klasy klasyfikacyjnej z odległością kontaktów i maksymalną wartością prądu upływowego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

6.5.2.4 Uziemienie i wyrównanie potencjałów

- Urządzenie musi być odpowiednio uziemione. Kabel uziemienia przyłączyć do odpowiedniej końcówki.
- Urządzenie również musi być podłączone do systemu wyrównywania potencjałów (śruba pod ramą wprawo z przodu, oznakowana symbolem międzynarodowym ).

6.5.2.5 Termostat bezpieczeństwa

Niektóre modele wyposażone są w termostat bezpieczeństwa, który po przekroczeniu określonej temperatury automatycznie odetnie dopływ gazu (modele gazowe), albo energii elektrycznej (modele elektryczne).

6.5.2.5.1 Resetowanie termostatu (powrót do stanu wyjściowego)

- Zaczekać nim urządzenie wystygnie na ca 90°C. Potem termostat można resetować.
- Nacisnąć czerwony przycisk znajdujący się na termostacie bezpieczeństwa.

UWAGA:

- Jeżeli do resetowania termostatu potrzebny jest demontaż niektórego z elementów ochronnych (np. panelu sterowania), może to być wykonane tylko przez fachowca.
- Zmiana nastawienia termostatu bezpieczeństwa powoduje utratę gwarancji.

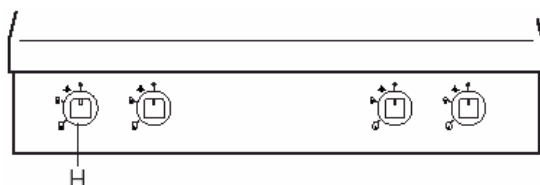
VII. WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

7.1 WYKORZYSTANIE PŁYTY GRZEWCZEJ

7.1.1 Modele z ogrzewaniem gazowym

Palnik płyty grzewczej – Pokrętko palnika ma 4 pozycje:

- Wyłączone
- ★ Zapalanie palnika pilota
- 🔥 Maksymalny płomień
- 🔥 Minimalny płomień



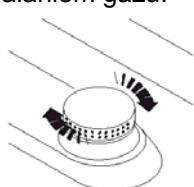
7.1.1.1 Włączanie urządzenia

- Pokrętko „H” nacisnąć i obrócić do pozycji „Zapalanie palnika pilota”.
- Pokrętko całkiem nacisnąć i do palnika pilota przyłożyć zapalstkę lub zapalniczkę, aby zapalić palnik pilota.
- Pokrętko trzymać naciśnięte jeszcze przez ok. 20 sekund; po zwolnieniu nacisku pokrętki, płomyk nie może zgasnąć. Jeżeli jest to potrzebne, postępowanie powtórzyć.
- Palnik główny zapali się po obróceniu pokrętki z pozycji „Zapalanie” do pozycji „Maksymalny płomień”.
- Regulacja mocy – ruchem pokrętki pomiędzy pozycjami „Maksymalny płomień” i „Minimalny płomień”.

7.1.1.2 Wyłączanie urządzenia

- Jeżeli urządzenie będzie niedługo ponownie używane, pokrętko z pozycji „Płomień” nastawić do pozycji „Zapalanie” (palnik pilota zostanie włączony).
- Urządzenie wyłącza się całkowicie po naciśnięciu i obróceniu pokrętki do pozycji „Wyłączone”.

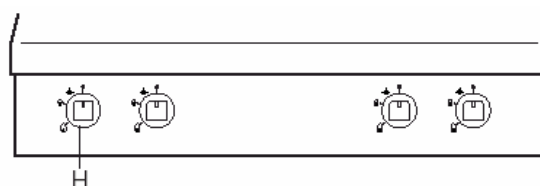
Uwaga: Nieprawidłowe ułożenie grzybków przykrywających płomień może spowodować problemy ze spalaniem gazu.



Przed zapaleniem palników należy sprawdzić, czy grzybki są obrócone do oporu.

7.1.2 Modele z zasilaniem elektrycznym

- Urządzenie wyposażono w szybko nagrzewające się elektryczne płyty grzewcze, każda z mocą grzewczą 2,6 kW.
- W celu **zapewnienia długotrwałego użytkowania należy:**
 - używać garnków i patelni o płaskich dnach;
 - nie pozostawiać włączonych płyt bez postawionych na nich naczyń lub z pustymi naczyniami;
 - nie rozlewać zimnych cieczy na powierzchnie gorącej płyty



7.1.2.1 Włączanie urządzenia

- Włączyć przełącznik główny dopływu prądu znajdujący się przed urządzeniem.
- Pokrętko „B” właściwej płyty grzewczej obrócić do jednej z 6 możliwych pozycji, przy czym

1 = najniższa moc

6 = maksymalna moc

Rozjaśnienie zielonej kontrolki „A” sygnalizuje, że płyta jest włączona.

- Przy regulacji mocy należy płytę grzewczą najpierw włączyć na maksymalną moc „6”; po osiągnięciu maksymalnej temperatury (wrzenia) nastawić pokrętko na wymagany niższy poziom.

7.1.2.2 Wyłączanie urządzenia

Pokrętki nastawić do pozycji „0”.

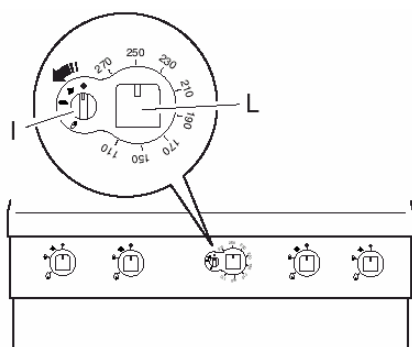
Kontrolka „A” zgaśnie – urządzenie jest wyłączone.

7.2 WYKORZYSTANIE PIEKARNIKA

7.2.1 Modele z ogrzewaniem gazowym

Pokrętko zaworu termostaticznego ma następujące pozycje:

- **Wyłączone**
- ★ **Zapalanie palnika pilota**
- **Płomień pilota**
- **Palnik**



7.2.1.1 Włączanie piekarnika gazowego

- Lekko wcisnąć pokrętko „I” równocześnie obrócić je kilka stopni w lewo poczym w tym położeniu zwolnić je w celu odblokowania.
- Całkowicie wcisnąć pokrętko „I” poczym przestawiać je na pozycję „Zapalanie palnika pilota”; słyszalny będzie dźwięk, sygnalizujący zapalenie.
- Przytrzymując przciśnięte pokrętko „I” przestawić na pozycję „Płomień pilota” i w tej pozycji przytrzymać przez około 15 - 20 sekund, aby umożliwić dopływ gazu do palnika pilota (zapalenie dyżurnego płomyka pilota i podgrzewanie termopary).
- Po zapaleniu płomienia palnika pilota, pokrętko „I” obrócić do pozycji „Palnik” (płomień powinien zapalić się).
- Pokrętkiem „L” nastawić wymaganą temperaturę.

Uwaga:

Urządzenie posiada blokadę w zaworze piekarnika, która przez pewien okres (około 40 sekund) uniemożliwi ponowne zapalenie palnika. Zapewnia to wywietrzenie z piekarnika ewentualnie zgromadzonego w nim gazu i tym samym zwiększa bezpieczeństwo eksploatacji.

7.2.1.2 Wyłączanie gazowego piekarnika

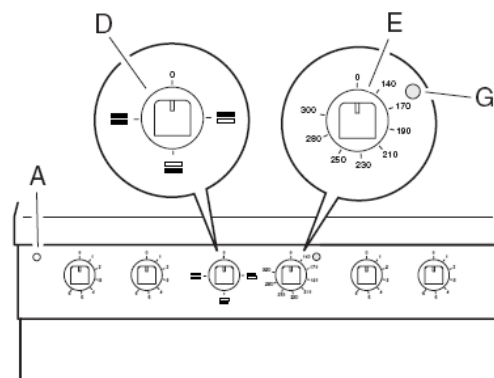
- Pokrętko „L” obrócić do pozycji „Wyłączone” – palnik główny wyłączy się.
- Wyłączenie płomyka pilota: Pokrętko „I” obrócić do pozycji „Wyłączone”.

7.2.2 Modele z ogrzewaniem elektrycznym

Działanie elementów grzewczych piekarnika sterowane jest za pomocą pokrętła „D” ustawianego na jedną z czterech pozycji, gdzie z kolei temperatura piekarnika sterowana jest termostatem „E”.

Pokrętkami należy dobrać najbardziej przydatny rodzaj grzania, wykorzystujący odpowiednie elementy grzewcze:

- **Pozycja „Wyłączone”**
- 1 **Pozycja „Włączone zasilanie urządzenia”**
- **„Górne i dolne elementy grzewcze”**
- **„Górne elementy grzewcze”**
- **„Dolne elementy grzewcze”**



Uwaga:

Podczas wszystkich programów drzwiczki piekarnika muszą być ciągle **zamknięte**.

7.2.2.1 Włączanie piekarnika

- Przełącznik elementów grzewczych „D” nastawić do wymaganej pozycji. Rozjaśnienie zielonej kontrolki „A” sygnalizuje, że zasilanie jest włączone.
- Pokrętkiem termostatu „E” nastawić wymaganą temperaturę obróbki (140 – 320°C). Żółta kontrolka „G” sygnalizuje, że elementy grzewcze grzeją się, po osiągnięciu nastawionej temperatury kontrolka zgaśnie.

7.2.2.2 Wyłączanie piekarnika

Pokrętko obrócić do pozycji „0”. Wyłączyć ochronny przełącznik zainstalowany przed urządzeniem.

VIII. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

UWAGA!

Przed myciem urządzenie należy odłączyć od sieci zasilania.

8.1 POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

POWIERZCHNIE POLEROWANE ZE STALI NIERDZEWNEJ (codziennie)

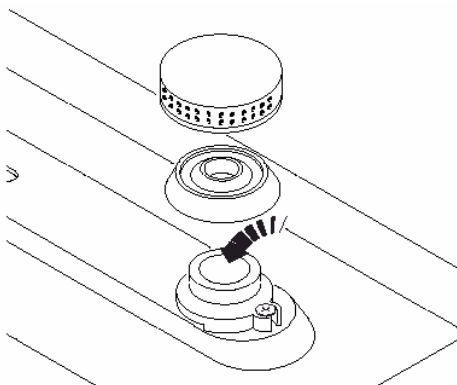
- Wyczyścić wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej: świeże zanieczyszczenia o wiele łatwiej usunąć.
- Zanieczyszczenia, tłuszcze i resztki pokarmów usunąć z wystudzonej powierzchni; używać roztwór mydłany. Powierzchnie po umyciu wytrzeć do sucha.
- Zaschnięte brudy usunąć ścierką albo gąbką w kierunku polerowania stali nierdzewnej, powierzchnię częściej opłukiwać. Polerowanie w koło oraz resztki pokarmów zatrzymane na ściERCe mogą uszkodzić polerowanie stali szlachetnej.
- Przedmiotami metalowymi można podrapać powierzchnię: uszkodzona powierzchnia szybciej się brudzi i może ulec korozji.
- W przypadku potrzeby polerowanie stali nierdzewnej należy odnowić.

POWIERZCHNIE POCIEMNIAŁE Z POWODU WYSOKIEJ TEMPERATURY (według potrzeb)

Na powierzchniach wystawionych działaniu wysokiej temperatury mogą pojawić się ciemne plamy. Można je usunąć wyżej wymienionym sposobem.

Uwaga:

Uważać, aby nie zanieczyściło się wnętrze dyszy "Venturi".



Zanieczyszczenia mogą prowadzić do zatykania dyszy i spowodować problemy z płomieniem palnika.

8.2 POZOSTAŁE POWIERZCHNIE

ELEKTRYCZNE PŁYTY ŻELIWNE

Płyty żeliwne należy czyścić wilgotną tkaniną, poczym należy je na kilka minut włączyć w celu szybkiego osuszenia, następnie płyty grzewcze lekko natrzeć olejem jadalnym aby wytworzyć antykorozyjną warstwę ochronną. Nie wolno rozlewać zimnych cieczy na powierzchnie gorącej płyty.

UWAGA! Przy wszystkich elektrycznych urządzeniach, należy szczególnie uważać aby woda nie weszła w kontakt z elementami obwodów elektrycznych. Przesiknięcie wody do tych elementów może spowodować zwarcia elektryczne uszkodzenia lub zakłócenia w pracy urządzenia, np. wyzwalanie urządzeń bezpieczeństwa.

8.3 DŁUGA PRZERWA W EKSPLOATACJI

Jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas wykorzystywane, należy:

- Zamknąć zawory doprowadzenia gazu i wody, wyłączyć główny wyłącznik;
- Na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść ścierką delikatnie warstwę oleju wazelinowego;
- Pomieszczenie regularnie wietrzyć;
- Przed ponownym użyciem urządzenie sprawdzić;
- Urządzenia elektryczne włączyć przynajmniej na 45 minut i pozostawić w ruchu na najniższej mocy – aby zgromadzona wilgoć nie odparowała za szybko. Urządzenie mogłoby się uszkodzić.

8.4 CZĘŚCI WEWNĘTRZNE

(Co 6 miesięcy)

UWAGA! Pracę tę musi wykonać specjalizowany technik.

- Sprawdzić stan elementów wewnętrznych;
 - Usunąć osadzone zabrudzenia z przestrzeni wewnętrznej urządzenia;
 - Sprawdzić i wyczyścić system odpadowy.
- W szczególnych przypadkach (np. bardzo intensywne wykorzystywanie, za duże ilości soli w otoczeniu, itp.) zaleca się wspomniane prace wykonywać częściej.

IX. KONSERWACJA URZĄDZENIA NAD RAMY ZWYKŁEJ

9.1 AWARIE W EKSPLOATACJI I POMOC

Awaryje i problemy mogą pojawić się również przy prawidłowym używaniu urządzenia i podczas zwykłej eksploatacji.

Palnik pilota płyty grzewczej nie zapala się

Możliwe przyczyny:

- Za małe ciśnienie gazu zasilającego.
- Upchana dysza.
- Uszkodzony zawór gazowy.

Palnik pilota piekarnika nie zapala się

Możliwe przyczyny:

- Iskrownik jest źle obsadzony lub źle podłączony.
- Zapalarka piezoelektryczna lub przewód iskrownika jest uszkodzony.
- Niedostateczne ciśnienie w instalacji gazowej.
- Zapchana dysza gazowa.
- Uszkodzony zawór gazu.

Płomyk palnika zapalania po zwolnieniu pokrętła gaśnie

Możliwe przyczyny:

- Termopara nie ogrzeje się od palnika zapalania dostatecznie, albo jest zepsuta.
- Pokrętło podczas zapalania nie zostało dostatecznie naciśnięte.
- Za małe ciśnienie gazu.
- Zepsuty zawór gazowy.

Palnik główny nie zapala się, chociaż palnik zapalania pracuje bezbłędnie

Możliwe przyczyny:

- Za małe ciśnienie gazu.
- Upchana dysza albo uszkodzony zawór gazowy.
- Palnik ma upchane otwory.

Nie można nastawić temperatury piekarnika

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzony czujnik termostatu.
- Uszkodzony zawór gazowy.
- Uszkodzony elektryczny termostat.
- Zadziałał elektryczny termostat bezpieczeństwa.

9.2 INSTRUKCJA WYMIANY NIEKTÓRYCH CZĘŚCI (praca dla fachowca)

Zdemontować przednią ścianę, aby uzyskać dostęp do następujących części:

Zawór gazowy

- Wyśrubować przewód palnika pilota do termopary, wyśrubować również przyłącze wejściowe i wyjściowe
- Podczas powrotnego montażu postępować w odwrotnej kolejności.

Zgrupowanie palnik pilota, termopara, świeca

- Podczas wymiany świecy i termopary obluźować właściwe śruby mocujące, elementy wyciągnąć.
- Przy wymianie palnika pilota należy wyciągnąć rury prowadzące gaz i całe zgrupowanie palnika pilota.
- Elementy zamienić, podczas montażu powrotnego postępować w odwrotnej kolejności.

Palnik główny

- Z uchwytu dyszy odkręcić przyłącze gazowe.
- Obluźować śruby mocujące palnika na uchwycie.
- Wyciągnąć zgrupowanie palnika pilota.
- Podczas powrotnego montażu postępować w odwrotnej kolejności; uważać, aby podczas montażu palnika sworzeń centrujący w tylnej części zapadł do swojego łożyska.