

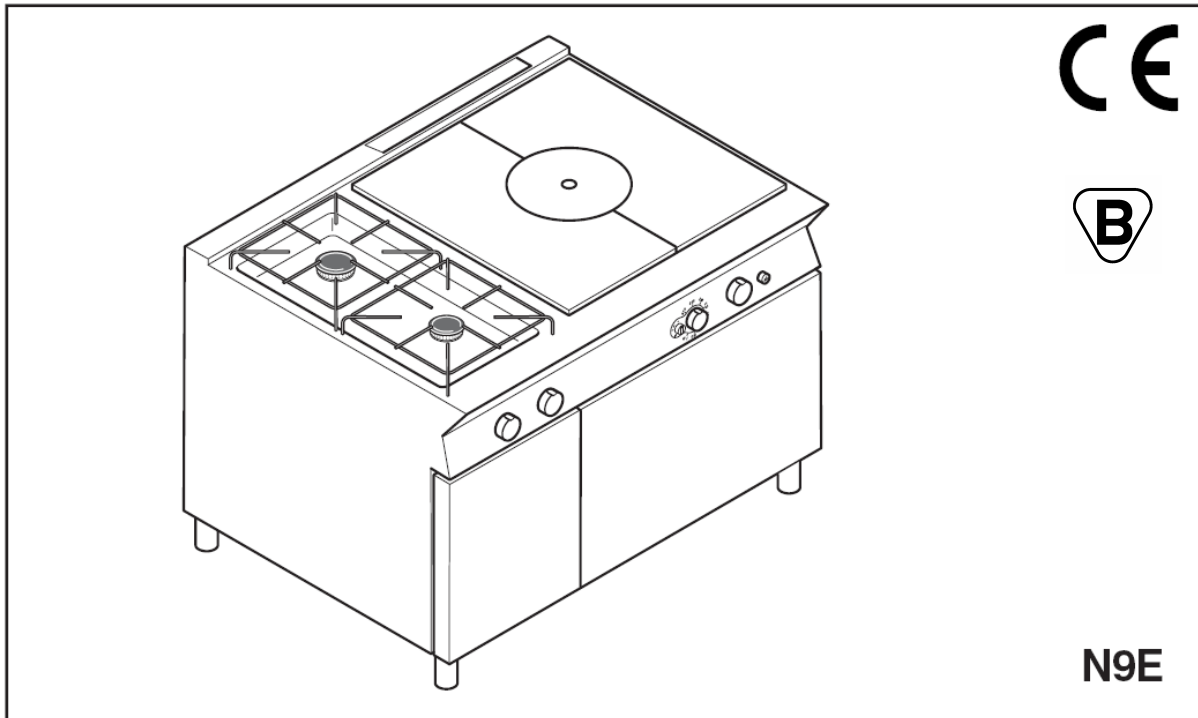
07/2012

Mod: N22/PT2T-N

Production code: 393156



Diamond
catering equipment



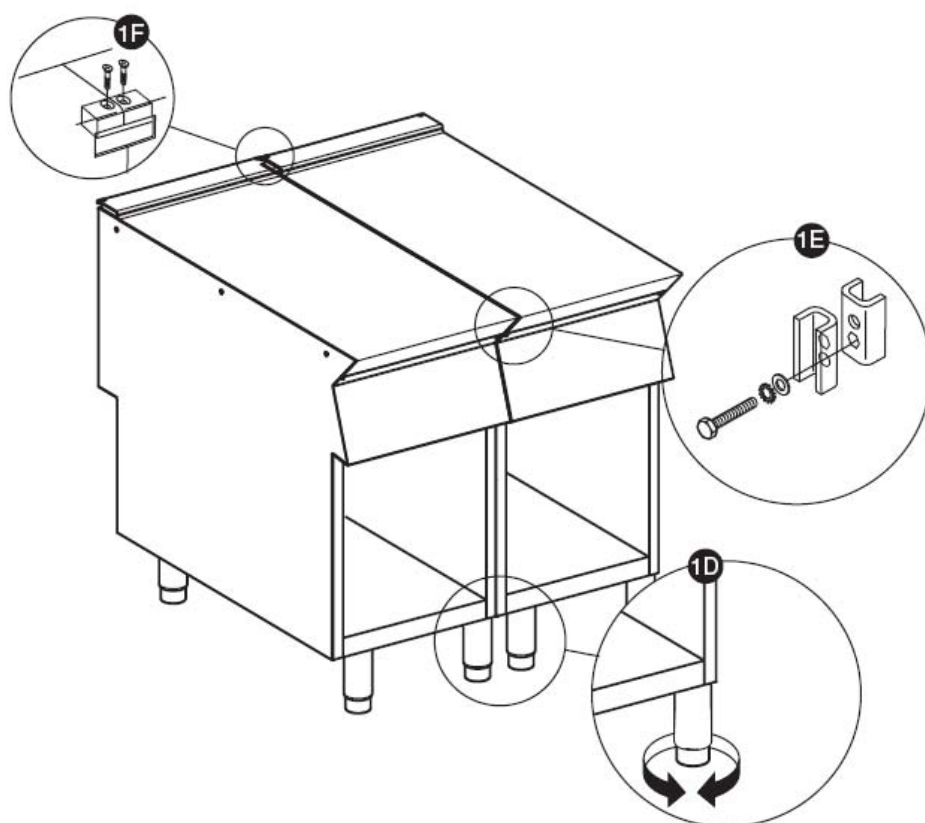
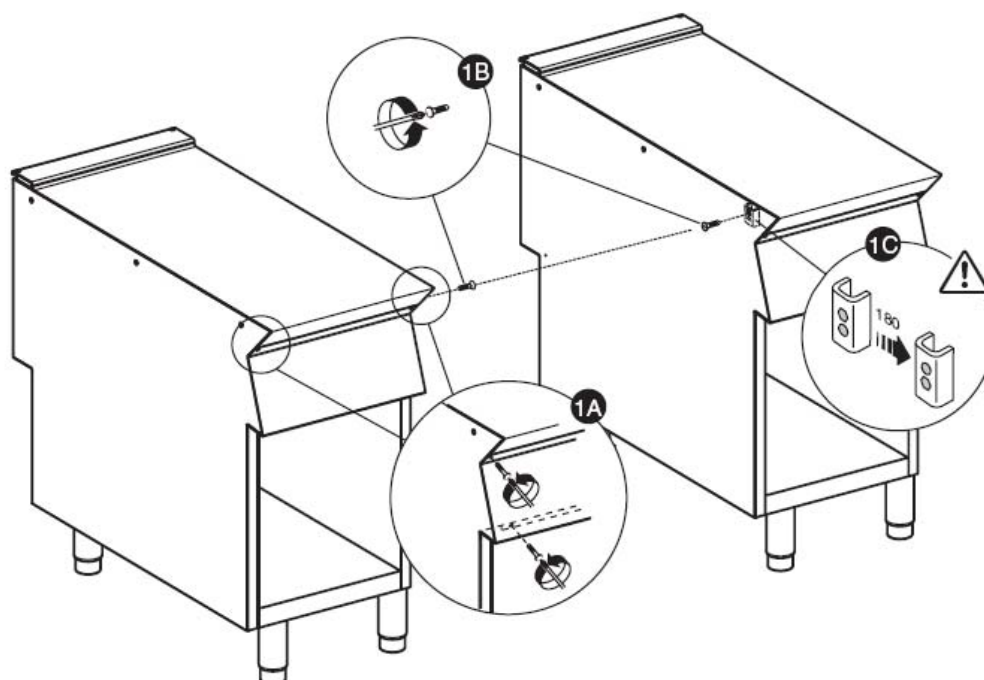
KUCHNIE Z GAZOWYMI PALNIKAMI OTWARTYMI I PŁYTĄ GRZEWCZĄ

Instrukcja instalacji, obsługi i konserwacji

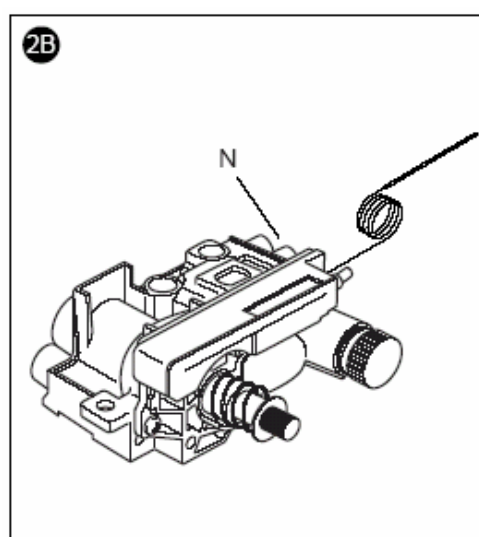
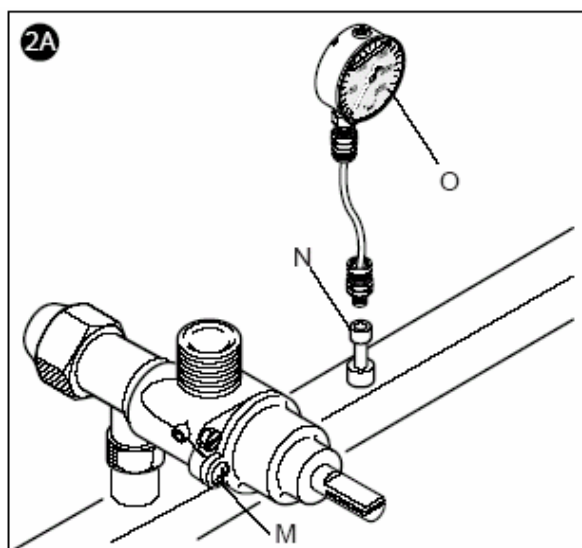
DOC. NO. 59589A700
EDITION 1 03 2011

IA SCHEMATY MONTAŻOWE (plany instalacji)

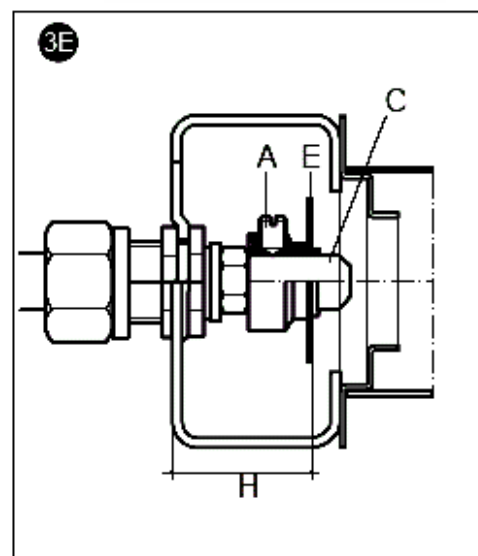
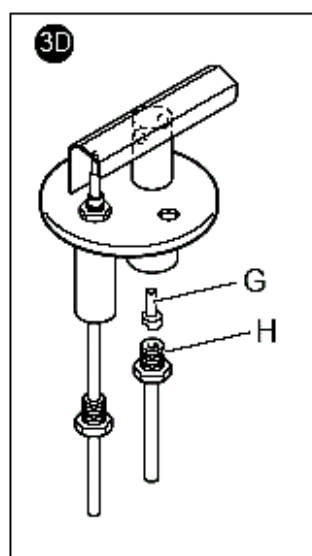
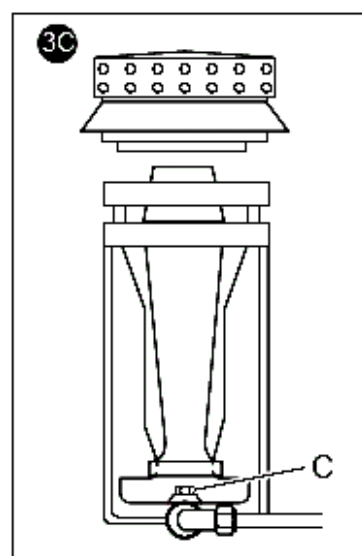
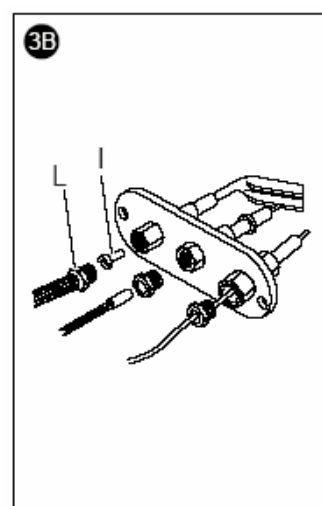
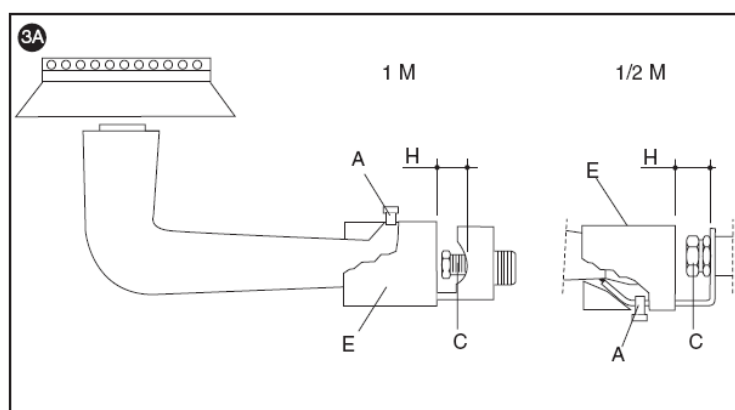
1 ŁĄCZENIE MODUŁÓW



2 ZAWORY/KURKI GAZOWE



3 PALNIK GAZOWY /PALNIK PILOTA



SPIS TREŚCI

IA	SCHEMATY MONTAŻOWE (plany instalacji)	2
1	ŁĄCZENIE MODUŁÓW	2
2	ZAWORY/KURKI GAZOWE	3
3	PALNIK GAZOWY /PALNIK PILOTA	3
IC.	DANE TECHNICZNE I TABELY DYSZ GAZOWYCH	5
	TABELA A – DANE TECHNICZNE URZĄDZEŃ GAZOWYCH I WARTOŚCI CIŚNIENIA GAZU PRZYŁĄCZENIOWEGO	5
	TABELA B – DYSZE GAZOWE I REGULACJA PRZYSŁONY POWIETRZA (H)	5
II.	INFORMACJE OGÓLNE	6
1.	OGÓLNE INSTRUKCJE	6
2.	EKOLOGIA	6
2.1	OPAKOWANIE	6
2.2	UŻYTKOWANIE	6
2.3	CZYSZCZENIE	6
2.4	ZŁOMOWANIE	7
2.5	ZAKŁÓCENIA RADIOWE	7
III.	INSTALACJA	8
1.	WYTYCZNE	8
2.	ROZPAKOWANIE	8
3.	POSADOWIENIE	8
3.1	INFORMACJE OGÓLNE	8
3.2	PRZYTWIERDZENIE DO PODŁOGI	8
3.3	ZESTAWIANIE KOMBINACJI URZĄDZEŃ	8
3.4	ZŁOŻENIE I POŁĄCZENIE URZĄDZEŃ NADSTAWKOWYCH MONTOWANYCH NA PODSTAWACH, PIEKARNIKACH, ORAZ W UKŁADACH MOSTKOWYCH I NA WSPORNIKACH TYPU CANTILEVER	8
3.5	USZCZELNIANIE SZCZELIN MIĘDZY URZĄDZENIAMI	8
4.	ODPROWADZANIE SPALIN	9
4.1	ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „B”	9
4.1.1	ZŁĄCZE (KOMINEK) DO ODPROWADZENIA SPALIN	9
4.1.2	MONTAŻ URZĄDZENIA POD OKAPEM WENTYLACYJNYM	9
4.1.3	MONTAŻ URZĄDZENIA Z ODPROWADZANIEM SPALIN NA ZEWNĄTRZ: KOMINEM LUB DO KANAŁU SYSTEMU ODPROWADZANIA SPALIN	9
4.2	ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „A1”	9
5.	PODŁĄCZENIA	9
5.1	URZĄDZENIA GAZOWE	9
5.1.1	PRZED WYKONANIEM PODŁĄCZENIA	9
5.1.2	PODŁĄCZENIE	10
5.1.3	KONTROLA CIŚNIENIA GAZU NA WEJŚCIU DO URZĄDZENIA	10
5.1.4	REGULATOR CIŚNIENIA GAZU	10
5.1.5	REGULACJA DOPŁYWU POWIETRZA PIERWOTNEGO	10
5.1.6	DOSTOSOWANIE URZĄDZENIA DO INNEGO RODZAJU GAZU	11
IV.	INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA	12
1.	EKSPLLOATACJA PEŁNEJ PŁYTY GRZEWOCZEJ	12
2.	EKSPLLOATACJA ODKRYTYCH PALNIKÓW KUCHNI	13
3.	EKSPLLOATACJA PIEKARNIKA	13
V.	CZYSZCZENIE	14
1.	CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE	14
2.	POZOSTAŁE POWIERZCHNIE	14
3.	OKRESY PRZESTOJU	14
4.	ELEMENTY WEWNĘTRZNE	14
VI.	KONSERWACJA	15
1.	KONSERWACJA	15
1.1	SKRÓCONY PRZEWODNIK LOKALIZACJI USZKODZEŃ	15

IC. DANE TECHNICZNE I TABELE DYSZ GAZOWYCH

TABELA A – DANE TECHNICZNE URZĄDZEŃ GAZOWYCH I WARTOŚCI CIŚNIENIA GAZU PRZYŁĄCZENIOWEGO

MODELE		+9STGH1000 800mm	+9STGH10G0 800mm	+9STGL3010 800mm	+9STGH30G0 1200mm
DANE TECHNICZNE					
Przyłącze gazu wg ISO 7/1	[średnica Ø]	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Min. moc cieplna palnika zakrytego płyty grzewczej	[kW]	4	4	4	2,5
Max. moc cieplna palnika zakrytego płyty grzewczej	[kW]	10,5	10,5	10,5	5,5
Moc cieplna palnika piekarnika	[kW]	-	8,5	8,5	8,5
Palniki odkryte kuchni	ilość	-	-	2	2
Min. moc cieplna palników odkrytych kuchni Ø60/Ø100	[kW]	-	-	1,45 / 2,2	1,45 / 2,2
Max. moc cieplna palników odkrytych kuchni Ø60/Ø100	[kW]	-	-	6 / 10	6 / 10
Typ urządzenia		A1	A1	A1	A1
Sumaryczne obciążenie cieplne	[kW]	10,5	19	35	30

TABELA B – DYSZE GAZOWE I REGULACJA PRZYSŁONY POWIETRZA (H)

PL. POLAND (category II2E3B/P)

TABELA B - Ciśnienie gazu oraz dane dysz															
TYP GAZU				G20						G30/G31					
				Nominalne		Minimalne		Maksymalne		Nominalne		Minimalne		Maksymalne	
CIŚNIENIE GAZU			(mbar)	20		17		25		36		30		50	
PALNIKI		Ø (mm)	kW	Aerator	Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot	Aerator	Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot
				mm	mm	Ozn.	mm	Ozn.	n°	mm	mm	Ozn.	mm	Ozn.	n°
Płyta bezpośredniego smażenia 1/2M	Max	-	5,5	7	1,75	175	1,30	130	27	24	1,15	115	0,80	80	14
	Min	-	2,5												
Płyta bezpośredniego smażenia 1M	Max	-	10,5	14	2,45	245	1,60	160	27	14	1,55	155	1,00	100	14
	Min	-	4												
Płyta do gotowania	Max	60	6	-	1,95	195	0,80	80	41	-	1,20	120	0,55	55	25
	Min		1,45												
Płyta do gotowania	Max	100	10	-	2,60	260	1,05	105	41	-	1,50	150	0,70	70	25
	Min		2												
Piekarnik	Max	-	8,5	35,5	2,25	225	-	-	27	35	1,40	140	-	-	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		+9STGH1000		1,11 m3/h						0,83 Kg/h					
		+9STGH10G0		2,01 m3/h						1,50 Kg/h					
		+9STGH30G0		3,70 m3/h						2,76 Kg/h					
		+9STGL3010		3,17 m3/h						2,37 Kg/h					

II. INFORMACJE OGÓLNE

1. OGÓLNE INSTRUKCJE

- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać podręcznik instrukcji.
- Instrukcję tę należy zachować i przetrzymywać w łatwo dostępnym dla każdego użytkownika miejscu, aby móc w każdej chwili skorzystać z informacji zawartych w niej lub przekazać ją innej osobie obsługującej urządzenie.
- Niniejszy podręcznik zawiera instrukcje dla różnych urządzeń. Celem identyfikacji posiadanego urządzenia, należy odczytać kod wyrobu (modelu) umieszczony na tabliczce znamionowej przytwierdzonej do urządzenia pod panelem sterowania.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU** – Otoczenie urządzenia należy utrzymywać wolne od wszelkich substancji palnych.
Nie należy umieszczać jakichkolwiek materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- **Urządzenie należy instalować tylko w miejscach o odpowiednio skutecznej wentylacji. Nieodpowiednia wentylacja powoduje zamartwicę. W miejscu zainstalowania urządzenia nie należy wprowadzać utrudnień w systemie wentylacyjnym.**
Nie należy wprowadzać przeszkód do pionu wentylacyjnego oraz duktów wentylacyjnych tego lub innych urządzeń.
- **Numbry telefonów alarmowych należy umieścić na widocznym miejscu.**
- Instalacja, konserwacja urządzenia jak również adaptacja do różnych typów gazu musi być przeprowadzana przez uprawnionych fachowców z autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego. Dla zapewnienia stałej obsługi, zaleca się zawarcie odpowiedniej umowy z autoryzowanym przez producenta centrum obsługi serwisowej. Do napraw należy wyłączać używać oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie może być wykorzystywane jedynie zgodnie ze swoim przeznaczeniem, to jest, do gotowania (obróbki termicznej) potraw. Urządzenie przeznaczone jest tylko do profesjonalnego wykorzystywania. Inne zastosowanie **uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem.**
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez **personel odpowiednio przeszkolony w tym zakresie.**
Nie wolno pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru osoby obsługującej.
- W przypadku zaobserwowania jakiegokolwiek nieprawidłowości w pracy lub awarii, urządzenie należy natychmiast wyłączyć.
- Do mycia urządzenia oraz posadzki pod i wokół urządzenia nie wolno stosować żadnych agresywnych środków chemicznych zawierających chlor (wybielaczy, kwasu solnego itp.) również rozcieńczonych.
- Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać narzędzi ściernych takich jak wata żelazna,

szczołki ryżowe, szpachle metalowe itp. gdyż może to powodować rdzewienie.

- Nie zezwalać na kontakt oleju lub innych tłuszczów z plastikowymi elementami urządzenia.
- Nie zezwalać aby na urządzeniu powstawały zabrudzenia w postaci pozostałości tłuszczu, wykipianych lub zapieczonych potraw itp.
- Nie wolno myć urządzenia bezpośrednim strumieniem wody pod ciśnieniem z użyciem rozpylaczy.

Nie przestrzeganie powyższych zaleceń może mieć wpływ na bezpieczną eksploatację sprzętu. Nie przestrzeganie powyższych zaleceń unieważnia udzieloną gwarancję

2. EKOLOGIA

2.1 OPAKOWANIE

Wszystkie materiały użyte do pakowania są przyjazne dla środowiska naturalnego i mogą być w zależności od potrzeb przechowywane lub spalane. Materiały z tworzyw sztucznych mogą być ponownie użyte w ramach obiegu wtórnego i są oznaczone w następujący sposób 

PE polietylen

– zewnętrzne opaski ochronne, opakowanie instrukcji obsługi.

pp polipropylen

– opakowanie panelu górnego, taśmy.

PS rozciągliwy polistyren

– osłony elementów.

2.2 UŻYTKOWANIE

Nasze urządzenia zostały zaprojektowane, optymalizowane oraz poprzedzone badaniami laboratoryjnymi w sposób gwarantujący najwyższy poziom jakości działania oraz wydajności. Jednakże w celu zmniejszenia zużycia (energii elektrycznej, nadmiernego zużycia gazu lub wody) zalecamy aby urządzenie wyłączyć, gdy jest puste, albo nie użytkować urządzenia w warunkach naruszających optymalną wydajność (np. z otwartymi drzwiami lub pokrywami).

Gdy konieczne jest wstępne podgrzanie urządzenia, należy je włączać bezpośrednio przed normalnym cyklem pracy.

2.3 CZYSZCZENIE

W celu zminimalizowania emisji szkodliwych substancji do otoczenia, urządzenie należy myć (zewnętrzne i w zależności od potrzeb wewnętrzne części maszyny) używając środków, które ulegają przynajmniej 90% biodegradacji (patrz również rozdział V „CZYSZCZENIE”).

2.4 ZŁOMOWANIE

Nie zaśmiecać środowiska. Po zakończeniu eksploatacji, przed złomowaniem urządzenia, należy zapoznać się z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów, obowiązującymi w miejscu jego eksploatacji.

Urządzenie, w ponad 90% (wagowo) wyprodukowano z elementów metalowych (stal nierdzewna, żelazo, aluminium, metale galwanizowane), które łatwo mogą być poddane utylizacji – zgodnie z lokalnymi przepisami obowiązującymi w kraju, w którym zostało zainstalowane – zgodnie z konwencjonalnymi zasadami recyklingu, w ogólnie dostępnych miejscach odzysku surowców wtórnych.

Przed złomowaniem, należy urządzenie uczynić całkowicie niezdatnym do pracy odcinając przewód zasilania. Należy także zdemontować wszystkie zamki od zamykanych komór (jeżeli występują) aby wyeliminować ryzyko zatrzaśnięcia się kogokolwiek w ich środku.

2.5 ZAKŁÓCENIA RADIOWE

Niniejsze urządzenie odpowiada Wytycznym UE dyrektywa EEC 89/336 w zakresie poziomu zakłóceń radiowych.

III. INSTALACJA

1. WYTYCZNE

- Posadowienie, montaż i instalacje zapewniające zasilanie energią elektryczną, doprowadzenie i zasilanie gazem oraz wodą, jak również instalacja wentylacyjna, muszą być wykonane zgodnie z aktualnie obowiązującymi w danym kraju przepisami i normami państwowymi (np. prawo budowlane), wytycznymi branżowymi oraz lokalnymi wymaganiami, zwłaszcza w zakresie spełniającym wymagania norm z zakresu bezpieczeństwa i standardami w zakresie bezpieczeństwa.

2. ROZPAKOWANIE

Rozpakować urządzenie usuwając opakowanie. Ostrożnie usunąć folię ochronną z zewnętrznych metalowych powierzchni urządzenia. Usunąć ostrożnie pozostałości kleju. Klej usuwać za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika.

BARDZO WAŻNE! Po otrzymaniu przesyłki z urządzeniem, natychmiast sprawdzić czy podczas transportu nie powstały jakieś uszkodzenia.

- Opakowanie sprzętu należy dokładnie sprawdzić przed i po rozładowaniu.
- Spedytor odpowiedzialny jest za bezpieczeństwo dóbr podczas transportu i dostawy.
- W wypadku widocznych lub ukrytych uszkodzeń reklamację należy zgłosić spedytorowi. Na liście przewozowym należy zapisać wszelkie zauważone uszkodzenia oraz niedobory.
- Kierowca musi podpisać list przewozowy (spedytor może ustalić w tym celu odpowiedni formularz); spedytor może odrzucić reklamację jeżeli list przewozowy nie został podpisany przez kierowcę.
- Do ukrytych uszkodzeń lub niedoborów, które można było stwierdzić tylko po rozpakowaniu, można zgłosić w okresie nie dłuższym niż 15 dni od momentu dostawy, żądanie do spedytora o przeprowadzenie kontroli dostarczonego dobra.
- Należy zachować wszystkie dokumenty znajdujące się w dostarczonej przesyłce.

3. POSADOWIENIE

3.1 INFORMACJE OGÓLNE

- Na rysunkach instalacyjnych umieszczone są wszystkie wymiary wymagane do instalacji urządzenia oraz usytuowania przyłączy wszystkich mediów (złączka wejścia wody; złączka wejścia gazu; łączówka kabla zasilania energią elektryczną).
- Urządzenie może być posadowione samodzielnie lub w układzie zblokowanym obok innych urządzeń z tej samej linii grzewczej (patrz punkt 3.3).
- Urządzenie nie jest przeznaczone pod zabudowę (wewnątrz mebli).

- Odległość od ściany znajdującej się z tyłu lub boku urządzenia musi wynosić, co najmniej 10 cm.
- Należy zachować odpowiednią odległość urządzenia od ścian wykonanych z materiałów łatwopalnych.
- Należy zachować odpowiedni odstęp od ścian, aby zapewnić łatwy dostęp do urządzenia podczas wykonywania czynności związanych z obsługą, konserwacją i naprawą urządzenia.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiedniej izolacji termicznej na powierzchniach znajdujących się bliżej urządzenia niż odległości podane na rysunkach.

3.2 PRZYTWIERDZENIE DO PODŁOGI

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

3.3 ZESTAWIANIE KOMBINACJI URZĄDZEŃ

- (Rys 1A) Wykręcić 4 śruby mocujące i zdjąć panel sterowania z urządzenia.
- (Rys 1B) Wykręcić umieszczoną najbliżej panelu sterowania śrubę mocującą, z każdej strony, która ma być złączona.
- (Rys 1D) Zbliżyć urządzenia do siebie i wypoziomować je poprzez obracanie nóżek aż do wyrównania górnych krawędzi.
- (Rys 1F) Od tyłu urządzeń włożyć płytkę łączącą (dostarczona) w boczne kształtowniki na tylnych panelach. Płytkę zamocować za pomocą dostarczonych dwóch śrub M5 z płaskimi łbami.
- (Rys 1C) Obrócić o 180° jedną z dwóch płytek umieszczonych wewnątrz urządzenia.
- (Rys 1E) Od wnętrza panelu sterowania tego samego urządzenia, złączyć je po stronie czołowej, przykręcając jedną śrubę z łbem sześciokątnym TE M5x40 (dostarczona) do przeciwległej wkładki łączącej.

3.4 ZŁOŻENIE I POŁĄCZENIE URZĄDZEŃ NADSTAWKOWYCH MONTOWANYCH NA PODSTAWACH, PIEKARNIKACH, ORAZ W UKŁADACH MOSTKOWYCH I NA WSPORNIKACH TYPU CANTILEVER

Postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do wyrobów (wybranych jako opcje).

3.5 USZCZELNIANIE SZCELIN MIĘDZY URZĄDZENIAMI

Postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do past uszczelniających (wybranych jako opcje).

4. ODPROWADZANIE SPALIN

4.1 ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „B”

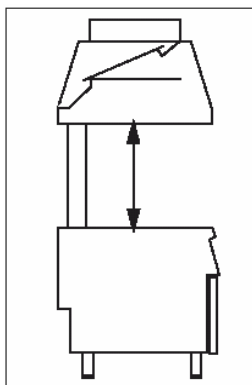
Urządzenia typu „B” muszą być wyposażone w specjalny system odprowadzania spalin zgodny z aktualnie obowiązującymi normami i przepisami.

4.1.1 ZŁĄCZE (KOMINEK) DO ODPROWADZANIA SPALIN

- Należy usunąć ruszt z kanału odprowadzania spalin.
- Zamontować złącze (kominek) do odprowadzania spalin postępując zgodnie z wytycznymi dostarczonymi razem z zamówionymi elementami (opcja).

4.1.2 MONTAŻ URZĄDZENIA POD OKAPEM WENTYLACYJNYM

- Urządzenie umieścić pod okapem wentylacyjnym (rys, obok).
- Podnieść kanał odprowadzania spalin bez zmiany położenia tego elementu.
- Nie instalować przerywaczy ciągu.
- Właściwa wysokość kanału odprowadzania spalin i odpowiednia odległość od okapu wentylacyjnego musi być zgodna z aktualnie obowiązującymi normami.
- Koniec rury wylotu spalin musi wychodzić, co najmniej 1,8 metra od górnej powierzchni urządzenia



4.1.3 MONTAŻ URZĄDZENIA Z ODPROWADZANIEM SPALIN NA ZEWNĄTRZ: KOMINEM LUB DO KANAŁU SYSTEMU ODPROWADZANIA SPALIN

- Przy braku okapu wentylacyjnego, należy zamontować wyciąg do odprowadzania spalin (opcja).
- Do złącza (kominka) odprowadzania spalin zamontować przerywacz ciągu (opcja).
- Górną część przerywacza ciągu zamontować do tulei złącza odprowadzania spalin.
- Dalej, (rurę) kanał odprowadzający spaliny, o odpowiednich wymiarach, odporny na temperaturę spalin, które mogą osiągnąć temperaturę 300°C, można teraz poprowadzić na zewnątrz budynku lub do kanału systemu odprowadzania spalin (komina).

UWAGA: System odprowadzania spalin musi gwarantować: a) stałą drożność dla przepływu odprowadzanych spalin (bez zatorów); b) całkowitą długość rur odprowadzenia spalin, **nie przekraczającą 3 metrów**; c) zgodność z obowiązującymi przepisami. Do łączenia odcinków o różnych średnicach toru dla odprowadzania spalin, należy stosować specjalne adaptery.

WAŻNE!: Po wykonaniu każdego montażu zawsze z tabliczki znamionowej urządzenia, należy usunąć „Type” dla niewykonanych typów instalacji, co oznacza, że pozostawione „Type” na nowo naklejonej tabliczce dotyczy tylko aktualnie wykonanej instalacji.

4.2 ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „A1”

Urządzenia typu „A1”, w celu zapewnienia odprowadzenia gazów spalinowych oraz pary wodnej powstałej podczas procesu gotowania (obróbki termicznej), zaleca się instalować pod okapem wyciągu.

5. PODŁĄCZENIA

Kod wyrobu należy odczytać z tabliczki znamionowej przytwierdzonej do urządzenia.

Dla lokalizacji podłączeń w urządzeniu należy posłużyć się schematami montażowymi.

- Przyłącze gazu wg ISO 7/1 (R ½).

5.1 URZĄDZENIA GAZOWE

WAŻNE!: Urządzenia gazowe skonstruowano i przystosowano do współpracy z gazem G20/Gz50 – 20 mbar; dla adaptacji urządzenia do współpracy z innym rodzajem gazu, należy wykonać instrukcje podane w punkcie 5.1.6 niniejszego rozdziału.

5.1.1 PRZED WYKONANIEM PODŁĄCZENIA

- Przed urządzeniem należy zamontować kurek lub zawór szybko odcinający dopływ gazu. Powinien on znajdować się w łatwo dostępnym miejscu blisko urządzenia.
- Rury należy dokładnie przeczyszczyć, aby z ich wnętrza usunąć wszelkie zanieczyszczenia, kurze lub ciała obce, które mogłyby zahamować płynne zasilanie.
- Nie należy używać rur o średnicach mniejszych od konstrukcyjnie określonych w projekcie i wymaganych w dokumentacji.
- Przed każdym urządzeniem musi być zamontowany kurek lub zawór szybko odcinający dopływ gazu. Powinien on znajdować się w łatwo dostępnym miejscu blisko urządzenia.
- Po montażu należy sprawdzić czy nie ma żadnych nieszczelności w instalacji gazowej, używając roztworu mydła w wodzie.
- Należy upewnić się, czy urządzenie przystosowane jest do typu gazu jaki aktualnie znajduje się w instalacji zasilającej. Jeśli tak nie jest, należy przejść do punktu „Dostosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu” i dokładnie wykonać podane tam instrukcje.

- Dołączenia gazu do urządzenia oraz ewentualne położenie instalacji gazowej, a następnie wszelkie prace konserwacyjne przy urządzeniu, może wykonać tylko Firma posiadająca przeszkolony i autoryzowany przez producenta personel techniczny, posiadający odpowiednie uprawnienia (koncesje) instalatora, przy czym powyższe zadania muszą być wykonane zgodnie z wymaganiami odpowiednich przepisów państwowych i zaleceń lokalnych oraz zgodnie z wymaganiami aktualnie ważnych instrukcji producenta urządzenia.

5.1.2 PODŁĄCZENIE

- Urządzenie przystosowane jest do podłączenia do instalacji gazu od dołu po prawej stronie urządzenia.
- Przed dołączeniem urządzenia do instalacji gazu, należy usunąć plastikową osłonę zakrywającą wlot gazu do urządzenia.
- Urządzenie przystosowane jest do podłączenia do instalacji gazu od dołu po prawej stronie urządzenia; modele nadstawkowe mogą być podłączone do zasilania gazem przy wykorzystaniu tylnego przyłącza, po odkręceniu z niego metalowej zaślepki i szczelnym nakręceniu jej na przednią złączkę.
- Urządzenie wyposażone jest również w drugie przyłącze do gazu, umieszczone z tyłu po prawej stronie. Aby wykorzystać to przyłącze, należy odkręcić z niego metalową zaślepkę, nakręcić ją na dolne przyłącze a do górnego doprowadzić i podłączyć zasilanie gazem.

5.1.3 KONTROLA CIŚNIENIA GAZU NA WEJŚCIU DO URZĄDZENIA

Należy sprawdzić, czy urządzenie przystosowane jest do dostarczanego rodzaju gazu. Upewnić się, czy informacje podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom gazu, który ma zostać użyty.

Jeżeli nie, należy dokonać regulacji opisanych w punkcie „Dostosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu”

Ciśnienie w instalacji gazu zasilającego, na wejściu do urządzenia, mierzy się (przy działającym urządzeniu) manometrem o minimalnej rozdzielczości 0,1 mbar.

- Odkręcić i zdjąć panel sterowania.
- Wykręcić śrubę zabezpieczającą „N” z punktu pomiaru ciśnienia i w to miejsce podłączyć manometr „O” (Rys 2A i 2B).
- Porównać wartość ciśnienia odczytaną z manometru z wartością podaną w tabeli „A”
- Urządzenie nie może pracować, jeżeli ciśnienie gazu w instalacji, pomierzone manometrem na wejściu do urządzenia, nie mieści się w granicach podanych w tabeli (patrz tabela „A”). W takim przypadku nie należy włączać urządzenia i o zaistniałym fakcie natychmiast poinformować dostawcę gazu.

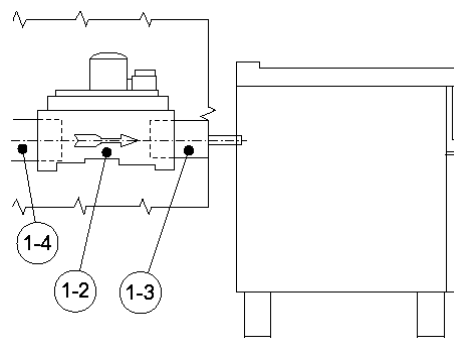
5.1.4 REGULATOR CIŚNIENIA GAZU

- Średnica przewodu przyłącza i instalacji gazowej, musi być wystarczająca dla zapewnienia przepływu gazu, niezbędnego dla pełnego eksploatacyjnego wykorzystania wszystkich urządzeń dołączonych do całej instalacji zasilania gazem.
- Jeżeli ciśnienie gazu jest różne od wymaganego, albo trudne do wyregulowania, należy w łatwo dostępnym miejscu, zainstalować regulator ciśnienia (kod 927225) w szereg przed doprowadzeniem gazu do urządzenia.

Poniższy rysunek pokazuje sposób zamontowania regulatora ciśnienia:

- “1-3” strona złączki doprowadzenia gazu do urządzenia;
- “1-2” regulator ciśnienia gazu;
- “1-4” strona złączki doprowadzenia gazu z instalacji zasilającej.

Strzałka na regulatorze ciśnienia pokazuje kierunek przepływu gazu. Regulator ciśnienia w zasadzie powinien być zamontowany poziomo, aby zapewnić prawidłowe ciśnienie wyjściowe.



UWAGA:

Modele te zostały skonstruowane i zalegalizowane dla współpracy z gazem ziemnym (metan) lub gazem propan. Dla gazu ziemnego regulator ciśnienia osadzony jest na rozgałęzionym przewodzie rurowym (20mbar).

5.1.5 REGULACJA DOPŁYWU POWIETRZA PIERWOTNEGO

Dopływ powietrza pierwotnego jest prawidłowo wyregulowany, gdy przy zimnym palniku nie występuje podnoszenie się płomienia a gdy palnik jest gorący, nie następuje przeskakiwanie płomienia do wnętrza palnika.

W celu dokonania regulacji należy wykonać następujące czynności:

- Zwolnić wkręt dociskowy „A” i ustawić regulator dopływu powietrza pierwotnego (urządzenia do napowietrzania) „E” na odległość „H” zgodnie z wartościami podanymi w tabeli B (Rys. 3A i piekarnik 3E).

5.1.6 DOSTOSOWANIE URZĄDZENIA DO INNEGO RODZAJU GAZU

Tabela B „Dysze palnika, pilota i regulacja przystosowy powietrza (H)” zawiera typy dysz (numer jest wybit na korpusie dyszy), na które, celem dostosowania urządzenia do nowego rodzaju gazu, muszą zostać wymienione fabrycznie zainstalowane dysze.

Po zakończeniu procedury wymiany należy wypełnić poniższy formularz „Check – list” (wykaz czynności kontrolnych).

Sprawdź! Czy...	OK
- wymieniono dyszę /e palnika.....	
- prawidłowo ustawiono przepływ powietrza pierwotnego do palnika /ów.....	
- wymieniono dyszę /e palnika pilota.....	
- wymieniono śrubę /y minimalnego płomienia.....	
- prawidłowo wyregulowano płomyk dyżurny zapalacza pilota /ów (gdy konieczne).....	
- prawidłowo ustawiono ciśnienie w instalacji gazowej (patrz tabela Dane techniczne /dysze gaz.....	
- umieszczono nalepki (dostarczone) z danymi zasilania nowym rodzajem gazu.....	

5.1.6.1 WYMIANA DYSZY W GŁÓWNYM PALNIKU (ZAKRYTYM) PŁYTY GRZEWCZEJ ORAZ W GŁÓWNYM PALNIKU (ODKRYTYM) KUCHNI (uproszczona wersja serwisowa)

- Całkowicie wykręcić dyszę „C” i zamienić ją na dyszę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu (patrz **Tabela B**, Rys. 3A, 3C).
- Średnica otworu dyszy, wybita jest na korpusie dyszy.
- Ostrożnie i dokładnie wkręcić nową dyszę „C”.

5.1.6.2 WYMIANA DYSZ W PALNIKACH PILOTA dla ODKRYTYCH PALNIKÓW KUCHNI (uproszczona wersja serwisowa)

- Wykręcić końcówkę złącza śrubowego „H” i wymienić dyszę „G” na dyszę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu (patrz **Tabela B**, Rys. 3D).
- Oznaczenie identyfikujące dyszę umieszczone jest na jej korpusie.
- Ostrożnie i dokładnie wkręcić końcówkę złącza śrubowego „H”.

5.1.6.3 WYMIANA ŚRUBY MINIMALNEGO PŁOMIENIA: PALNIKA ZAKRYTEGO PŁYTY GRZEWCZEJ; ODKRYTEGO PALNIKA KUCHNI (uproszczona wersja serwisowa)

- Wykręcić śrubę minimalnego płomienia „M” z kurka i wymienić na śrubę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu (patrz **Tabela B**, Rys. 2A), którą należy całkowicie wkręcić.

5.1.6.4 WYMIANA DYSZY W GŁÓWNYM PALNIKU (piekarnik)

- Zdjąć podłogę piekarnika.
- Wykręcić dyszę „C” (**Tabela B**, Rys. 3E).
- Wyjąć dyszę i regulator dopływu powietrza pierwotnego.
- Zamienić dyszę „C” na dyszę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu
- Średnica otworu dyszy, wybita jest na korpusie dyszy, w setnych częściach milimetra.
- Teraz należy włożyć dyszę „C” do regulatora dopływu powietrza pierwotnego „E” i następnie zamontować całość na swoim miejscu dokładnie przykręcając nową dyszę.

5.1.6.5 WYMIANA DYSZY W PALNIKU PILOTA: dla ZAKRYTEGO PALNIKA PŁYTY GRZEWCZEJ oraz W PALNIKU PILOTA dla PIEKARNIKA

- Odkręcić końcówkę złącza śrubowego „L” i wymienić dyszę „I” na dyszę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu (patrz **Tabela B**, Rys. 3B).
- Oznaczenie identyfikujące dyszę umieszczone jest na jej korpusie, w setnych częściach milimetra.
- Ostrożnie i dokładnie wkręcić końcówkę złącza śrubowego „L”.

IV. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

1. EKSPLOATACJA PEŁNEJ PŁYTY GRZEWCEJ

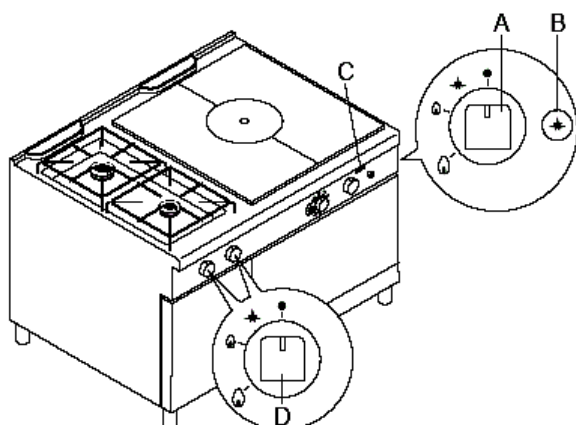
Podstawowe środki ostrożności

- Urządzenie przeznaczone jest tylko do profesjonalnego wykorzystywania i musi być obsługiwane wyłącznie przez personel odpowiednio przeszkolony w tym zakresie.
- Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia, gdy okresowo nie jest ono produkcyjnie wykorzystywane (jest puste). Również nie należy używać urządzenia w warunkach odbiegających od jego optymalnej wydajności.
- Konstrukcyjnie urządzenie zostało zaprojektowane do gotowania (obróbki termicznej) potraw w naczyniach (garnki, patelnie).

Zapalanie zakrytego palnika płyty grzewczej

Pokrętko zaworu gazu „A” (na płycie czołowej) może być ustawione w czterech pozycjach:

-  wyłączone – off
-  zapłon – pilota (dyżurnego płomyka pilota)
-  maksymalny płomień
-  minimalny płomień



- Otworzyć główny kurek gazu zainstalowany bezpośrednio przed urządzeniem.
- Wcisnąć pokrętko „A” i obrócić z pozycji „•” - wyłączone – off” do pozycji „★” [zapłon – pilota (dyżurnego płomyka pilota)]
- Przytrzymać przyciśnięte do końca pokrętko „A” i równocześnie 2 – 3 razy nacisnąć przycisk zapłonu „B”, aby zapalić dyżurny płomyk pilota. Przez otwór „C” sprawdzić zapalenie się dyżurnego płomyka pilota.

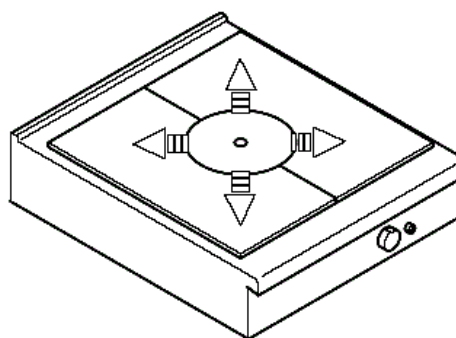
Po zwolnieniu nacisku na przycisk „A” dyżurny płomyk pilota powinien się dalej palić. Jeżeli nie, należy powtórzyć operację według powyższej procedury. W szczególnym przypadku można ręcznie zapalić dyżurny płomyk pilota poprzez przyłożenie płomienia do palnika pilota, przy jednoczesnym przyciskaniu pokrętła „A” w pozycji „★” [zapłon – pilota].

- Celem zapalenia głównego palnika, należy obrócić pokrętko, przestawiając je z pozycji „★” [zapłon – pilota] na pozycję „ - maksymalny płomień”.
- Celem zmniejszenia płomienia głównego palnika, należy obrócić pokrętko, przestawiając je z pozycji „ - maksymalny płomień” na pozycję „ - minimalny płomień”.

Wyłączenie (gaszenie) zakrytego palnika płyty grzewczej

- Obrócić pokrętko „A” z pozycji „ - maksymalny płomień” lub „ - minimalny płomień” na pozycję „★” - [zapłon – pilota] (pali się tylko dyżurny płomyk pilota).
- Aby odciąć dopływ gazu i zgasić dyżurny płomyk pilota, należy częściowo (lekko) nacisnąć pokrętko „A” i obracając, ustawić je w pozycji „•” - wyłączone – off”.
- W końcu należy zamknąć główny kurek gazu zainstalowany bezpośrednio przed urządzeniem.

UWAGA: Podczas eksploatacji, żeliwna pełna płyta grzewcza najcieplejsza jest w centrum swojej powierzchni.



2. EKSPLOATACJA ODKRYTYCH PALNIKÓW KUCHNI

Zapalanie odkrytego palnika kuchni

Pokrętko kurka gazu „D” (na płycie czołowej) może być ustawione w czterech pozycjach:

-  wyłączone – off
-  zapłon – pilota (dyżurnego płomyka pilota)
-  maksymalny płomień
-  minimalny płomień

- Wcisnąć pokrętko „D” i obrócić do pozycji „★” [zapłon – pilota (dyżurnego płomyka pilota)]. Przytrzymać przyciśnięte do końca pokrętko i przyłożyć płomień do palnika pilota, aby zapalić dyżurny płomek pilota (Rys. 5), pokrętko trzymać dalej w tej pozycji przez około 20 sekund; po zwolnieniu nacisku dyżurny płomek pilota powinien się dalej palić. Jeżeli nie, należy powtórzyć operację według powyższej procedury.
- Celem zapalenia głównego palnika, należy obrócić pokrętko, przestawiając je z pozycji „★” [zapłon – pilota] na pozycję „🔥” - maksymalny płomień
- Celem zmniejszenia płomienia głównego palnika, należy obrócić pokrętko, przestawiając je z pozycji „🔥” - maksymalny płomień na pozycję „🔥” - minimalny płomień.

Wyłączenie (gaszenie) odkrytego palnika kuchni

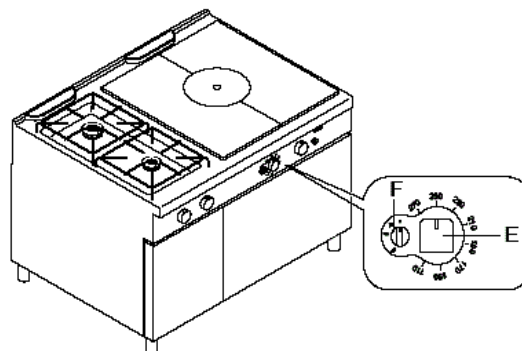
- Obrócić pokrętko „D” z pozycji „🔥” - maksymalny płomień lub „🔥” - minimalny płomień na pozycję „★” [zapłon – pilota] (pali się tylko dyżurny płomek pilota).
- Aby odciąć dopływ gazu i zgasić dyżurny płomek pilota, należy częściowo (lekko) nacisnąć pokrętko „A” i obracając, ustawić je w pozycji „•” - wyłączone – off.

3. EKSPLOATACJA PIEKARNIKA

Zapalanie palnika piekarnika

Pokrętko termostatycznej regulacji zaworu może być ustawione w czterech pozycjach:

-  wyłączone – off
-  zapłon – pilota (dyżurnego płomyka pilota)
-  pilot (dyżurny płomek pilota)
-  palnik



- Lekko wcisnąć pokrętko „F” równocześnie obrócić je kilka stopni w lewo poczym w tym położeniu zwolnić je.
- Całkowicie wcisnąć pokrętko „F” poczym przestawiać je na pozycję „★” [zapłon – pilota (dyżurnego płomyka pilota)] słyszalny będzie terkot sygnalizujący zapalenie.
- Przytrzymując przyciśnięte pokrętko „F” przestawić je na pozycję „🔥” - pilot (dyżurny płomek pilota) i w tej pozycji przytrzymać przez około 15 - 20 sekund, aby umożliwić dopływ gazu do pilota (zapalenie dyżurnego płomyka pilota i podgrzewanie termopary).
- Po zapaleniu dyżurnego płomyka pilota, aby zapalić główny palnik, należy obrócić pokrętko „F” na pozycję „🔥” - palnik
- Za pomocą obracania pokrętła „E” ustawić wymaganą temperaturę.

Uwaga: Gdyby z jakichkolwiek niezależnych przyczyn zewnętrznych lub przypadkowo zostałby wyłączony dopływ gazu do palnika piekarnika, zadziała wewnętrzna blokada 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.

Wyłączenie (gaszenie) palnika piekarnika

- Aby zgasić główny palnik piekarnika należy przestawić pokrętko „F” z pozycji „🔥” - palnik na pozycję „🔥” - pilot (dyżurny płomek pilota) (dalej pali się tylko dyżurny płomek pilota).
- Aby odciąć dopływ gazu i zgasić dyżurny płomek pilota, należy częściowo (lekko) nacisnąć pokrętko „F” poczym obracając, ustawić je w pozycji „•” - wyłączone – off

V. CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!: Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia, urządzenie należy całkowicie odłączyć od zasilania energią elektryczną.

1. CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE

MATOWO WYKOŃCZONE POWIERZCHNIE STALOWE (codziennie)

- Należy bieżąco czyścić wszystkie powierzchnie ze stali: zabrudzenia łatwo usunąć zaraz po jego utworzeniu;
- zabrudzenia, tłuszcze oraz resztki potraw najlepiej usuwać z powierzchni stalowych gdy powierzchnie są zimne, używając do tego celu wody z rozpuszczonym mydłem, z lub bez detergentu, zmywając je gąbką lub tkaniną. Umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć;
- trudne do usunięcia, zapieczone na matowych powierzchniach stalowych: zanieczyszczenia, tłuszcze lub resztki potraw, należy ścierać tkaniną /gąbką często ją płucząc; pocieranie ruchem kołowym tkaniną /gąbką z pozostałościami może spowodować uszkodzenie matowego pokrycia powierzchni stali;
- drobiny oraz elementy z żelaza mogą zniszczyć lub uszkodzić stal nierdzewną. Uszkodzone powierzchnie łatwiej zabrudzają się i są bardziej podatne na powstawanie korozji;
- naprawiać, jeżeli konieczne, uszkodzone matowe pokrycia na powierzchni stali.

POWIERZCHNIE PRZYCZERNIONE PRZEZ CIEPŁO (jeżeli konieczne)

Wystawienie powierzchni stalowych na działanie wysokich temperatur, może prowadzić do powstania na nich podczernionych plam. Nie oznaczają one uszkodzenia, i można je usunąć wykonując instrukcje podane w poprzednich punktach.

2. POZOSTAŁE POWIERZCHNIE

PŁYTY GRZEWCZE ZE STALI NISKOWĘGLOWEJ I ŻELIWNE PŁYTY GRZEWCZE (codziennie)

Zanieczyszczenia z powierzchni należy usuwać wilgotną tkaniną, a do usuwania zapieczeń i pozostałości potraw, należy wykorzystywać akcesoria podane w wykazie (dostarczone lub opcja do nabycia), poczym należy urządzenie na kilka minut włączyć w celu szybkiego osuszenia, następnie płyty grzewcze lekko natrzeć olejem jadalnym aby wytworzyć antykorozyjną warstwę ochronną.

3. OKRESY PRZESTOJU

Jeżeli dla urządzenia przewiduje się jakieś dłuższe okresy przestoju, wtedy należy wykonać poniższe czynności:

- Zamknąć znajdujące się przed urządzeniem wszystkie krany /kurki /zawory odcinające dopływ mediów z ich sieci oraz wyłączyć dopływ prądu głównym wyłącznikiem.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej silnie i dokładnie nacierać tkaniną nasączoną olejem wazelinowym aż do wytworzenia warstwy ochronnej.
- Znajdujące się, w urządzeniu zamykane przestrzenie, należy okresowo wietrzyć lub pozostawić otwarte celem uniknięcia tworzenia się przykrego zapachu.
- Przed ponownym uruchomieniem urządzenia należy je dokładnie sprawdzić.
- Celem uniknięcia gwałtownego odparowania zebranej wilgoci i zapobieżeniu ewentualnym pęknięciom, po ponownym uruchomieniu elektrycznego urządzenia, pozostawić je, na co najmniej 45 minut, na najniższym poziomie mocy.

4. ELEMENTY WEWNĘTRZNE

(co każde 6 miesięcy)

WAŻNE!: Wszystkie czynności i operacje wewnątrz urządzenia mogą wykonywać wyłącznie specjaliści techniczni posiadający odpowiednie uprawnienia oraz autoryzację producenta urządzenia.

- Sprawdzić stan techniczny elementów wewnątrz urządzenia.
- Z wnętrza urządzenia usunąć brud i inne zanieczyszczenia.
- Sprawdzić i oczyścić system wentylacji i odprowadzania spalin gazu.

UWAGA: W szczególnie trudnych warunkach (np. intensywna eksploatacja, słone otoczenie itp.) inspekcję urządzenia należy przeprowadzać z większą częstotliwością.

VI. KONSERWACJA

1. KONSERWACJA

Zaleca się zawarcie kontraktu na stałą obsługę konserwacyjną.

1.1 SKRÓCONY PRZEWODNIK LOKALIZACJI USZKODZEŃ

Nawet podczas normalnego działania urządzenia mogą pojawić się problemy w jego funkcjonowaniu:

- **Nie zapala się palnik pilota dla odkrytych palników.**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Niedostateczne ciśnienie w instalacji gazowej
- Zapchana dysza gazowa
- Uszkodzenie kurka gazowego

- **Nie zapala się palnik pilota dla palnika: płyty grzewczej lub piekarnika.**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

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

- **Palnik pilota gaśnie po puszczeniu pokrętła zapłonu**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Termopara nie jest wystarczająco dobrze podgrzana przez dyżurny płomyk pilota.
- Uszkodzona termopara.
- Pokrętło zaworu /kurka gazu nie było wystarczająco naciśnięte.
- Zanik lub zbyt małe ciśnienie gazu przy kurku lub zaworze gazowym.
- Uszkodzony kurek lub zawór gazowy.

- **Palnik pilota pali się stałym płomieniem a główny palnik nie zapala się.**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Spadek lub zanik ciśnienia gazu w instalacji gazowej.
- Zapchany przewód dyszy lub uszkodzony kurek /zawór gazowy.
- Niedrożne otwory wylotu gazu lub palnik.

- **Nie można ustawiać temperatury piekarnika**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Uszkodzony czujnik termostatu.
- Uszkodzony zawór gazowy.

PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO MODYFIKACJI URZĄDZENIA I PARAMETRÓW BEZ UPRZEDZENIA.