

KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM

KGPG-4(*)(**), KGPG-6(*)(**):

9710110, 9710130, 9710210, 9710230, 9710310, 9710330,
9711110, 9711130, 9711210, 9711230

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

KG-2(*)(**), KG-4(*)(**), KG-6(*)(**):

9705110, 9705130, 9705210, 9705230, 9706110, 9706130,
9706210, 9706230, 9706310, 9706330, 9707110, 9707130,
9707210, 9707230

v.4-3.2018



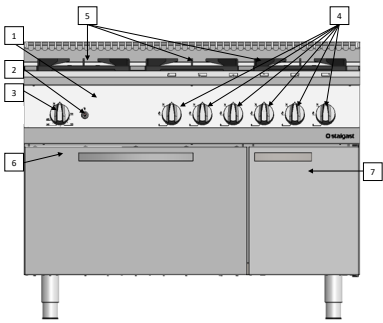
• Instrukcja obsługi • Instrukcja dla instalatora •

Cyfra wskazuje ilość palników

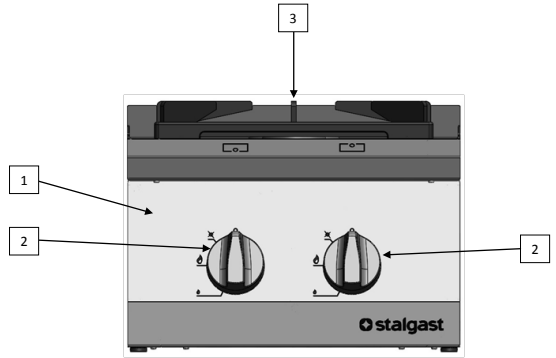
(*) - odmiana układu palników określająca moc ciepłą

(**) - typ kuchni ze względu na gabaryt i wyposażenie

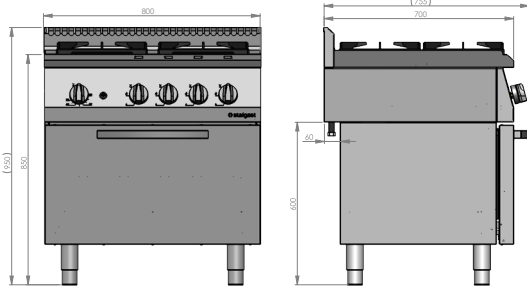
Rys 1



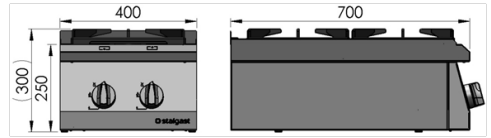
Rys 1a



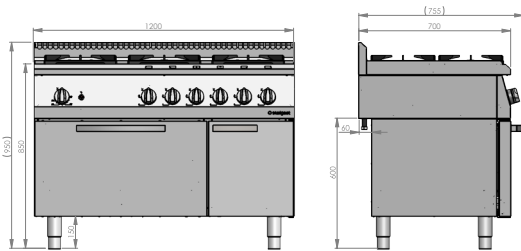
Rys 2



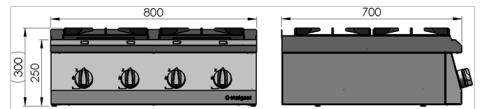
Rys 2a



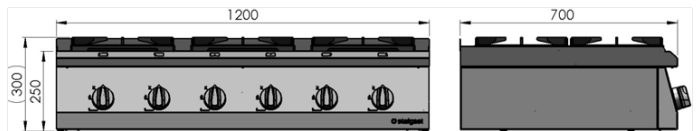
Rys 3



Rys 3a



Rys 4a



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione. Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga!** Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać!
- Podłączenie kuchni do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.
- Nie zezwala się na wykonanie we własnym zakresie podłączenia kuchni do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jakichkolwiek napraw, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- Przed pierwszym uruchomieniem kuchni należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zaleceniami bezpieczeństwa.
- **Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.**
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały trudności dla użytkowników.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast odłączyć urządzenie, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Kuchnie są wyrobami nie zawierającymi materiałów niebezpiecznych dla środowiska.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Szczególnie gorące palniki nawierzchniowe, ruszty, ustawione naczynia z gorącymi płynami mogą być przyczyną poparzenia dziecka.
- Nie otwieraj kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczania. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nie uderzać w pokrętła i palniki.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchenki przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Zabrania się otwierania kurków kuchenki nie mając w ręce zapalnej zapałki lub urządzenia do zapalania gazu.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchenki na inny rodzaj gazu, przenoszenia kuchenki w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- Nie dopuszczać do kuchenki małych dzieci oraz osób niezapoznanych z instrukcją użytkowania
- **W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO:** zapalać zapałek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej
- W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- Dla dodatkowego bezpieczeństwa można zinstalować w pomieszczeniu dedektory gazu
- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**

- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli.**
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Użytkowanie gazowego urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się spalin ze spalane go gazu oraz ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).
- Długotrwałe intensywne używanie gazowego urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.
- **Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.**
- Nie zezwala się na wykonanie we własnym zakresie jakichkolwiek napraw, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
- Uruchamiając palnik piekarnika należy obserwować jego zapłon przez wziernik. Płomień na całym palniku powinien pojawić się w ciągu 10sek i nie powinien się odrywać. Jeżeli tak nie jest należy zamknąć kurek i wezwać serwis.
- Nie należy zbliżać twarzy do piekarnika przy otwieraniu drzwi zwłaszcza gdy piekarnik jest nastawiony na wysoką temperaturę (możliwość poparzenia)
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Niedozwolone jest polewanie rusztu, palników a także całego urządzenia wodą.
- Garnki należy układać i zdejmować z rusztu używając rękawic odpornych na wysokie temperatury.
- Nie zezwala się na bezpośrednie kładzenie żywności na ruszcie piekarnika
- Wyłącz urządzenie, zanim zamkniesz zawór doprowadzający gaz



2. ZASADY BHP

W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji urządzenia należy przestrzegać podanych poniżej zasad bezpieczeństwa:

- Personel korzystający z urządzenia musi być przeszkolony w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji, a także znać podstawowe zasady użytkowania urządzeń gazowych i bezpieczeństwa w miejscu pracy. W wymienionym wyżej zakresie należy przeprowadzać dla obsługującego urządzenie przeszkolenie personelu szkolenia wstępne (przed pierwszym uruchomieniem urządzenia przez danego pracownika) oraz okresowe.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez opieki. Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy się upewnić że wszystkie palniki są wyłączone i że odcięto dopływ gazu do urządzenia.
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony. Przed uruchomieniem upewnić się, że urządzenie jest sprawne oraz że zostało przygotowane do pracy zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie otwierać zaworu przelotowego na instalacji gazowej bez uprzedniego sprawdzenia czy zawór gazowy urządzenia jest zamknięty
- Nie otwierać kurka nie mając w ręce zapalanej zapałki lub innego urządzenia do zapalenia gazu.
- Nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach (stosować ruszt jak na rys. 1) .
- Nie wolno używać do podgrzewania naczyń innych niż tego przeznaczenie. Stosowanie niewłaści-

- wych naczyń (np. z tworzywa sztucznego) grozi pożarem.
- Ciężar naczyń wraz z zawartością, które umieszczamy na pojedynczym ruszcie (rys. 1 poz.3), nie może przekraczać 100 kg.
- Zabronione jest polewanie wodą palników gazowych, zwłaszcza gdy te są nagrzane. Należy też unikać sytuacji w której zawartość garnków wylewa się na urządzenie (np. na skutek niekontrolowanego wrzenia zawartości). Nie stosowanie się do powyższej zasady może prowadzić do niebezpiecznych dla użytkownika sytuacji oraz uszkodzenia samego urządzenia.
- W trakcie pracy urządzenie nagrzewa się - należy uważać na możliwość poparzenia się przy kontakcie z jego powierzchnią. Po wyłączeniu urządzenia jego temperatura spada powoli. Przed transportem albo jakimikolwiek czynnościami konserwacyjnymi upewnić się, że temperatura urządzenia spadła do bezpiecznego poziomu.
- Do zdejmowania ciepłych pokryw i garnków należy używać rękawic ochronnych.
- Urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą.
- Jakiegokolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).
- Piekarnik oraz szafkę (w przypadku urządzeń w nie wyposażonych) delikatnie otwierać i zamykać trzymając drzwi za rączkę. Uważać na możliwość przytrażenia dłoni lub trzymany przedmiotów.

2.1. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Profesjonalne kuchnie wykonane są ze stali nierdzewnej. Wyposażone są w wysokiej klasy palniki grzewcze, płynną regulację gazu, regulowane stopki, żaroodporny ruszt. Płynne regulatory gazu pozwalają na wygodne i oszczędne korzystanie z palników grzejnych, dlatego kuchnie doskonale nadają się do gotowania, pieczenia i smażenia w nowoczesnych zapleczkach kuchennych. Doskonale sprawdzają się wszędzie tam, gdzie zachodzi konieczność przygotowania dużej ilości posiłków (obiekty gastronomiczne tj. stołówki, sanatoria, hotele, itp.).

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy rodziny kuchni gazowych wyposażonych w palniki dużej mocy ze stabilizacją płomieni spełniających wymagania wg PN-EN 203-1:2014-05; PN-EN 203-2-1:2015-04; PN-EN 203-2-2:2010; PN-EN 437+A1:2012

2.2. Charakterystyka budowy urządzenia

Kuchnie gazowe serii KG są produkowane jako dwu, cztero lub sześciopalnikowe. Posiadają one korpus obudowy i wyjmowaną miskę pod palnikiem wykonaną z blach nierdzewnych i palniki gazowe dużej mocy ze stabilizacją płomieni. Zastosowane kurki gazowe umożliwiają przesyłanie gazu na palnik kontrolny (pilotowy) oraz palnik główny. Przy czym palnik główny nie zostanie odpalony jeżeli palnik kontrolny (pilot) nie pali się i nie podgrzewa czujki zabezpieczenia przeciw wyływowego. W razie chwilowego zaniku płomienia czujka zabezpieczenia przeciw wyływowego gazu spowoduje odcięcie jego dopływu do palnika. Ilość gazu dopływająca do palnika głównego jest regulowana przez kurek gazowy, umożliwiającą uzyskanie na palniku płomienia w zakresie: od pełnego (pełna moc) do minimalnego (~1/3 mocy pełnej).

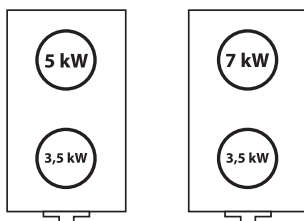
Kuchnie mogą być wyposażone w ruszt wykonany z żeliwa lub płaskownika stalowego emaliowanego lub nierdzewnego. Kuchnie mają końcówkę przyłączeniową z gwintem R1/2. Każdy ruszt nad palnikiem kuchni może być obciążony maksymalnie naczyniem o masie 100 kg

3. DANE TECHNICZNE

3.1. Kuchnia nastawna

Wyposażenie urządzenia (strona 2): **1** - Panel sterujący, **2** - Pokrętko sterujące, **3** - Ruszt

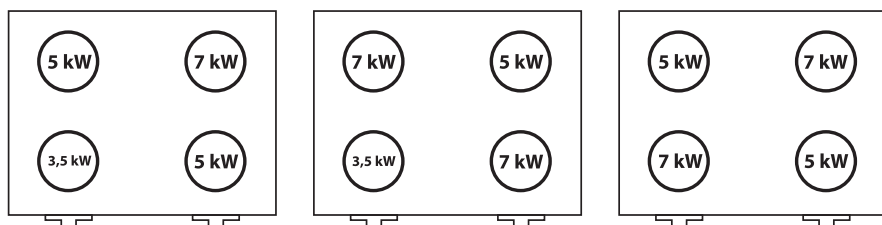
Model kuchni	Wymiary [mm]	Palniki zamontowane w kuchni [kW]	Położenie palników	Łączna moc [kW]
9705110	400x700x250 (Rysunek 2a)	3,5 + 5	Rysunek 5	8,5
9705130				
9705210		3,5 + 7		10,5
9705230				
9706110	800x700x250 (Rysunek 3a)	3,5 + 2 x 5 + 7	Rysunek 6	20,5
9706130				
9706210		3,5 + 5 + 2 x 7		22,5
9706230				
9706310				
9706330	2 x 5 + 2 x 7	24		
9707110	1200x700x250 (Rysunek 4a)	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	Rysunek 7	32,5
9707130				
9707210		3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9		36,5
9707230				



9705130, 9705110

9705230, 9705210

Rysunek 5. Położenie palników w kuchni dwupalnikowej (schematycznie)

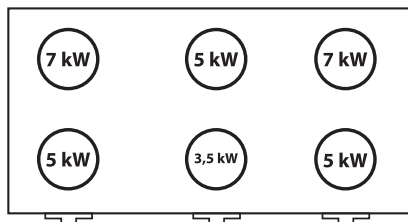


9706110, 9706130

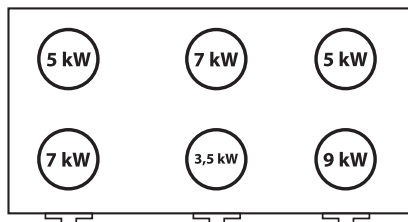
9706210, 9706230

9706310, 9706330

Rysunek 6. Położenie palników w kuchni czteropalnikowej (schematycznie)



9707110, 9707130



97907210, 9707230

Rysunek 7. Położenie palników w kuchni sześciopalnikowej (schematycznie)

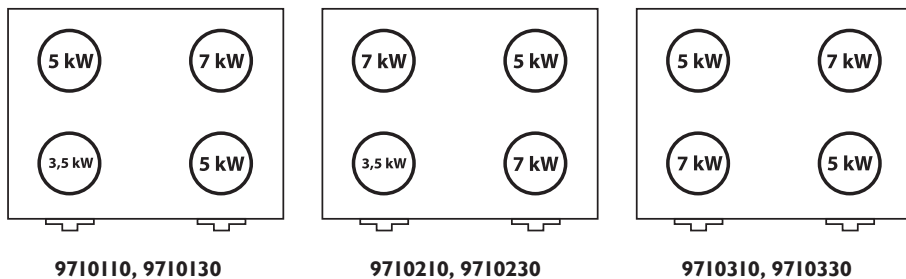
3.2. Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym

Wyposażenie urządzenia (strona 2): **1** - Panel sterujący, **2** - Przycisk zapalarki gazu piekarnika, **3** - Pokrętko sterujące palnikiem piekarnika, **4** - Pokrętki sterujące nawierzchniowymi palnikami kuchni, **6** - Palniki, **6** - Drzwi piekarnika, **7** - Drzwi szafki (modele 9711110, 9711130, 9711210, 9711230)

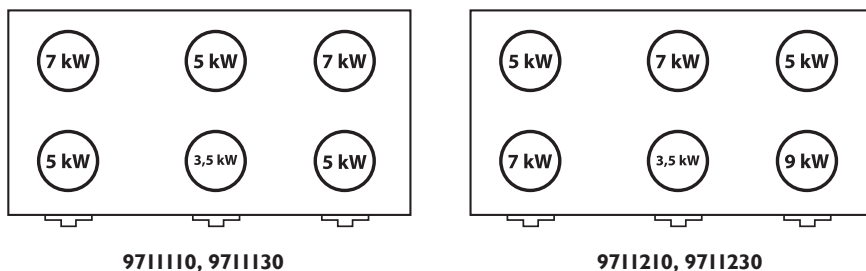
Dane techniczne palników kuchni (nawierzchniowe)					
Model kuchni	Wymiary [mm]	Ilość palników	Palniki zamontowane w kuchni [kW]	Położenie palników	Łączna moc [kW]
9710110	800x700x850 Rysunek 2	4	3,5 + 2 x 5 + 7	Rysunek 8	20,5
9710130			3,5 + 5 + 2 x 7		22,5
9710210			2 x 5 + 2 x 7		24
9710230					
9710310					
9710330					
9711110	1200x700x850 Rysunek 3	6	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	Rysunek 9	32,5
9711130			3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9		36,5
9711210					
9711230					

Dane techniczne piekarnika				
Model kuchni	Wymiary piekarnika [mm]	Rodzaj prowadnic	Wielkość rusztu [mm]	Moc palnika piekarnika [kW]
9710110	660x545x285	GN 2/I	650x530	5
9710130				
9710210				
9710230				
9710310				
9710330				
9711110	1060x545x285	GN 2/I	1050x530	
9711130				
9711210				
9711230				

Uwaga! Wszystkie kuchnie posiadają zabezpieczenie przeciw wyciekowi.



Rysunek 8. Położenie palników w kuchni czteropalnikowej (schematycznie)



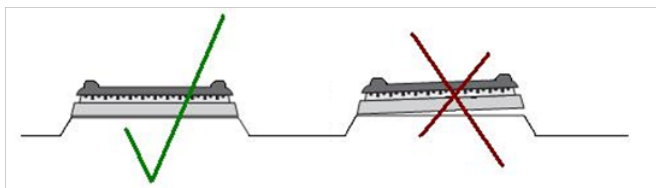
Rysunek 9. Położenie palników w kuchni sześciopalnikowej (schematycznie)

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić, że zostało ono poprawnie zainstalowane, oraz jego stan techniczny pozwala na bezpieczną eksploatację.

4.1. Kuchnia

- Przed użytkowaniem kuchni należy zwrócić uwagę na prawidłowe ułożenie górnych części palnika (kielich palnika i pierścienia płomieniowego). Prawidłowo założony pierścień płomieniowy jest wtedy, gdy kofek sprężysty znajdujący się na powierzchni bazowej kielicha spasuje się z wycięciem znajdującym się na obwodzie pierścienia płomieniowego. Inne ułożenie pierścienia płomieniowego względem kielicha jest nieprawidłowe i będzie skutkowało złym spalaniem gazu na palniku



- Ze względu na racjonalne zużycie energii i prawidłowe spalanie zaleca się stosowanie garnków o odpowiedniej średnicy w stosunku do obciążenia cieplnego palnika:
 - dla palnika 9kW zaleca się garnki o średnicach od 42 cm w górę
 - dla palnika 7kW zaleca się garnki o średnicach od 38 cm do 46cm
 - dla palnika 5kW zaleca się garnki o średnicach do 32 cm do 38 cm
 - dla palnika 3,5kW zaleca się garnki o średnicach od 28 cm do 32 cm



**Dno odpowiednio
większe dla tego
palnika**

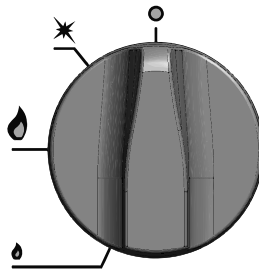


Dno wklęsłe



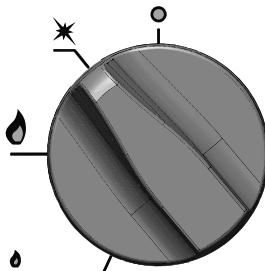
**Dno za małe dla tego
palnika**

- Nie wolno używać do podgrzewania naczyń innych niż do tego przeznaczenie. Stosowanie niewłaściwych naczyń (np. z tworzyw sztucznych) grozi pożarem.
- Należy upewnić się, czy wszystkie pokręta nieużywanych palników znajdują się w położeniu „palnik zamknięty” (Rys. 10) Pokręta sterujące palnikami kuchni znajdują się po prawej stronie panelu sterującego (rys. 1 poz.5).



Rysunek 10. Ustawienie pokręta w którym ma miejsce całkowite odcięcie dopływu gazu do palnika.

- Otworzyć zawór na butli z propanem - butanem wyposażonej w reduktor do gazu propan- butan (tylko dla kuchni przystosowanych do pracy z gazem propan-butan)
- Trzymając w ręku zapaloną zapałkę lub urządzenie do zapalania (np. zapalarkę elektryczną) wcisnąć pokrętło sterujące wybranego palnika
- Przekręcić wciśnięte pokrętło w położenie „palnik pilotowy” jak na Rys. 11 (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara)



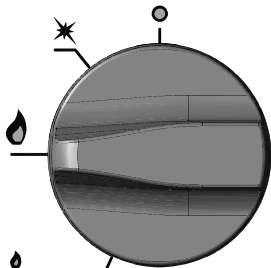
Rysunek 11. Ustawienie pokręta w którym zasilany przez gaz jest jedynie palnik pilotowy.

- Zapalić gaz na „palniku pilotowym” wcześniej przygotowaną zapałką lub urządzeniem zapalającym i przytrzymać wciśnięte pokrętło około 20 sekund (czas potrzebny do zadziałania zabezpieczenia)

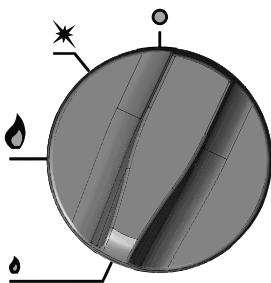
UWAGA! Przystępując do zapalania palnika pilotowego należy pamiętać, że w armaturze

znajduje się powietrze, które musi zostać wyparte przez napływający gaz z instalacji zasilającej. Urządzenie odpali, gdy gaz wypełni całą armaturę kuchni.

- Przekręcić pokrętkę (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara) na pozycję płomień pełny (Rys. 12) aby został odpalony palnik główny (zostaje zapalony przez palnik pilota). Następnie przekręcając pokrętkę dalej w tym samym kierunku uzyskamy płomień oszczędnościowy (Rys. 13). Palnik główny nie zostanie odpalony jeżeli palnik kontrolny (pilot) nie pali się i nie podgrzewa czujki zabezpieczenia przeciw wypływowego. W razie chwilowego zaniku płomienia czujka zabezpieczenia przeciw wypływowego gazu spowoduje odcięcie jego dopływu do palnika.



Rysunek 12. Ustawienie pokrętki w którym palnik funkcjonuje z maksymalną mocą.

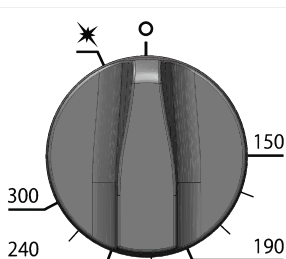


Rysunek 13. Ustawienie pokrętki w którym palnik funkcjonuje z minimalną mocą (około 1/3 mocy maksymalnej).

- Nie korzystając chwilowo z palnika należy pokrętkę nim sterującą przekręcić na pozycję „palnik pilotowy” (Rys. 11)
- Po zakończeniu pracy palnika, zamknąć dopływ gazu przez odwrócenie pokrętki w położenie „zamknięte” (ruch zgodny z ruchem wskazówek zegara) (Rys. 10). **Uwaga! Przy korzystaniu z propanu-butanu przed zamknięciem palnika za pomocą pokrętki trzeba zamknąć zawór na butli!**

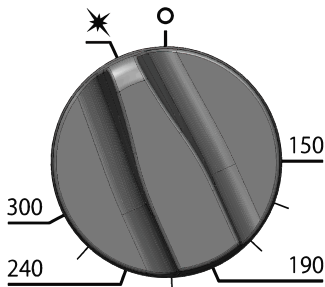
4.2. Piekarnik

- Upewnić się, że pokrętkę sterującą piekarnika (rys. 1 poz.4) znajduje się w położeniu „palnik zamknięty” (rys.14).



Rysunek 14. Ustawienie pokrętki w którym ma miejsce całkowite odcięcie dopływu gazu do palnika piekarnika.

- Otworzyć zawór na butli z gazem propan-butan wyposażonej w reduktor mający na wyjściu ciśnienie zgodne z tabliczką znamionową urządzenia (tylko w przypadku kuchni zasilanych gazem propan-butan).
- Otworzyć drzwi piekarnika
- Wcisnąć pokrętło sterujące palnikiem piekarnika (rys. I poz.4)
- Przekręcić i trzymać wciśnięte pokrętło w położeniu palnika pilota (Rys. I5)



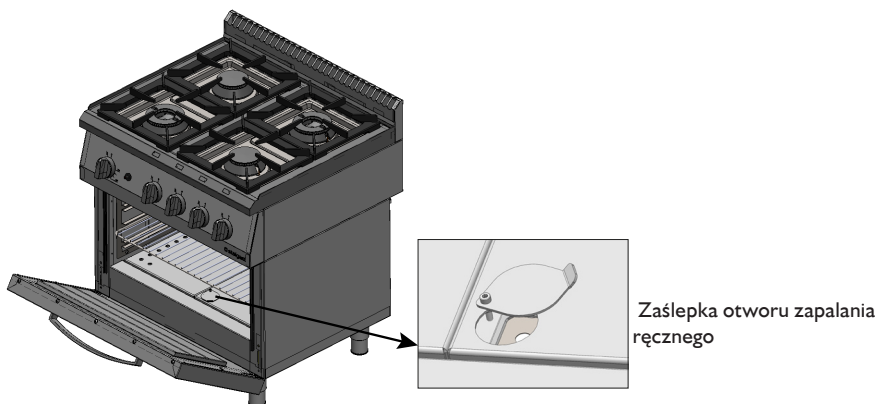
Rysunek 15. Ustawienie pokrętła w którym zasilany przez gaz jest jedynie palnik pilotowy piekarnika.

- Wcisnąć przycisk zapalarki (rys. I6) znajdujący się po prawej stronie pokrętła sterującego piekarnika (rys. I poz.2) do momentu zapalenia palnika pilota. Po zapaleniu palnika pilota trzymać pokrętło sterujące wciśnięte jeszcze przez około 20 sekund.



Rysunek 16. Przycisk zapalarki palnika piekarnika.

- Jeżeli z jakichś względów nie można zapalić pilota przy pomocy zapalarki, zapalić płomień pilotowy za pomocą zapalniczki. Po odsunięciu zaślepki (rys. I7 poz. I) zapalniczkę należy włożyć w otwór (rys. I7 poz.2) na głębokość około 8 cm i wcisnąć przycisk w celu wywołania iskry zapalającej.



Rysunek 17. Ręczne zapalenie palnika pilota piekarnika.

- Przekręcić pokrętło na zadaną temperaturę (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) a następnie sprawdzić przez otwór w płycie komory piekarnika czy doszło do zapłonu gazu na palniku.

- Po upewnieniu się, że palnik jest uruchomiony zamknąć drzwi i poczekać około 15 minut aby wyrównać rozkład temperatur w komorze piekarnika. Ustalenie odpowiedniego czasu oraz temperatury pieczenia i smażenia w komorze piekarnika pozostawia się do indywidualnej dyspozycji.
- Aby wyłączyć piekarnik należy przekręcić pokrętko w pozycję „palnik zamknięty” (Rys. I4) kręcąc pokrętłem zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

UWAGA!

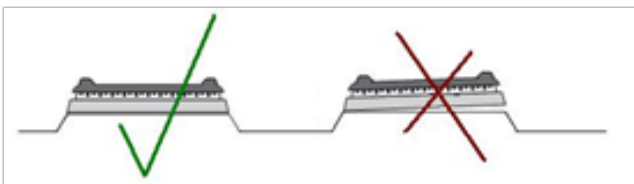
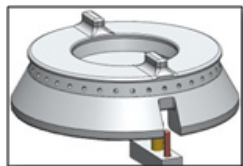
Urządzenia nie należy przenosić, gdy:

- urządzenie jest podłączone do butli gazowej lub instalacji gazowej (przyłączanie/odłączanie kuchni od źródła gazu może dokonać tylko osoba posiadająca uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich)
- powierzchnia urządzenia nie jest wystudzona,
- na kuchni, w piekarniku lub szafce znajdują się jakiegokolwiek garnki

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy wyłączyć wszystkie palniki za pomocą pokręteł, a w przypadku korzystaniu z gazu propan-butan należy zamknąć również zawór na butli.

Codzienna konserwacja polega na zdjęciu wszystkich naczyń z urządzenia i przemyciu elementów kuchni za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarciu czystą szmatką do sucha. Po zakończonych pracach należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo założone. Elementy palnika muszą być zawsze suche. Częstki wody mogą zahamować wypływ gazu i powodować złe palenie się palnika.



Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy stan instalacji gazowej urządzenia jest prawidłowy (stan pokręteł, palników, zabezpieczeń przeciw wypływowym, itp.)

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części.

W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii należy zgłosić ją do wyspecjalizowanego serwisu technicznego celem uzyskania pomocy w jej usunięciu.

Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

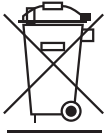
6. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odniesь zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieoptyczna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Groź Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

W0003390WZ

7. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

8. INSTALACJA - ROZDZIAŁ PRZEZNACZONY DLA INSTALATORA

8.1. Dane techniczne urządzenia

Kuchnie mogą być przystosowane do zasilania następującymi paliwami gazowymi przy określonych ciśnieniach.

2E	-rodzina 2 grupa E	(20mbar)	– gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2H	-rodzina 2 grupa H	(20mbar)	– gaz ziemny wysokometanowy (G20)
2Lw	-rodzina 2 grupa L	(20mbar)	– gaz ziemny zaazotowany (G27)
2E+	-rodzina 2 grupa E/L	(20mbar)	– gaz ziemny/gaz ziemny zaazotowany (G20 ↔ G25)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P	(30mbar)	– gaz propan-butan (G30)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P	(37mbar)	– gaz propan-butan (G30)
3P	-rodzina 3 grupa P	(37mbar)	– gaz propan (G31)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P	(50mbar)	– gaz propan-butan (G30)
3P	-rodzina 3 grupa P	(50mbar)	– gaz propan (G31)

Wykaz rodzajów paliw gazowych i ciśnien zasilania urządzeń gazowych w krajach objętych tą instrukcją

Kraj przeznaczenia	Kategoria urządzenia	Gaz										
		2Lw (G27)	2E+ (G20 ↔ G25)	2E (G20)	2H (G20)	2H (G20)	3B/P (G30)	3B/P (G30)	3B/P (G30)	3P (G31)	3P (G31)	3P (G31)
		Ciśnienie (mbar)										
		20	G20 ↔ G25	20	20	25	30	37	50	30	37	50
PL	II2ELw3B/PP	X		X				X			X	
BG, DK, EE, NO, RO, SE, FI	II2H3B/P				X		X					
CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK	II2H3+				X		X				X	
DE	II2E3B/PP			X					X			X
AT, CH	II2H3B/PP				X				X			X
BE, FR	II2E+3+		X	X			X				X	
NL	I3B/P						X					
HU	II2H3B/P					X	X					

8.2. Charakterystyka palników

Moc cieplna palnika: 3,5 kW				
Sprawność cieplna: >50%				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m ³ /h
	2E+ (G20 \rightarrow G25)	20-25	1,35	0,41m ³ /h
	2E (G20)	20	1,35	0,36m ³ /h
	2H (G20)	20	1,35	0,36m ³ /h
	2H (G20)	25	1,25	0,36m ³ /h
Gaz płynny	3B/P (G30)	30	0,90	0,28kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,90	0,28/0,27kg/h
	3B/P (G30)	37	0,90	0,28kg/h
	3P (G31)	37	0,90	0,27kg/h
	3B/P (G30)	50	0,80	0,28kg/h
	3P (G31)	50	0,85	0,27kg/h

Moc cieplna palnika: 5 kW				
Sprawność cieplna: >50%				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	1,85	0,58m ³ /h
	2E+ (G20 \rightarrow G25)	20-25	1,65	0,58m ³ /h
	2E (G20)	20	1,65	0,52m ³ /h
	2H (G20)	20	1,65	0,52m ³ /h
	2H (G20)	25	1,50	0,52m ³ /h
Gaz płynny	3B/P (G30)	30	1,10	0,39kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,10	0,38/0,39kg/h
	3B/P (G30)	37	1,05	0,39kg/h
	3P (G31)	37	1,10	0,38kg/h
	3B/P (G30)	50	0,95	0,39kg/h
	3P (G31)	50	1,05	0,38kg/h

Moc cieplna palnika: 7 kW				
Sprawność cieplna: >50%				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	2,20	0,81m ³ /h
	2E+ (G20 \rightarrow G25)	20-25	1,90	0,81m ³ /h
	2E (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	25	1,80	0,73m ³ /h
Gaz płynny	3B/P (G30)	30	1,25	0,55kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,25	0,55/0,54kg/h
	3B/P (G30)	37	1,20	0,55kg/h
	3P (G31)	37	1,25	0,54kg/h
	3B/P (G30)	50	1,10	0,55kg/h
	3P (G31)	50	1,20	0,54kg/h

Moc cieplna palnika: 9 kW**Sprawność cieplna: >50%**

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	2,60	1,04m ³ /h
	2E+ (G20 \leftrightarrow G25)	20-25	2,25	1,04m ³ /h
	2E (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	25	2,10	0,94m ³ /h
Gaz płynny	3B/P (G30)	30	1,40	0,71kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,40	0,71kg/h/0,70kg/h
	3B/P (G30)	37	1,35	0,71kg/h
	3P (G31)	37	1,40	0,70kg/h
	3B/P (G30)	50	1,30	0,71kg/h
	3P (G31)	50	1,35	0,70kg/h

Moc cieplna palnika pilota : 140W

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Średnica dyszy dla piekarnika (mm)
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	0,40	0,41
	2E+ (G20 \leftrightarrow G25)	20-25	0,40	0,41
	2E (G20)	20	0,40	0,41
	2H (G20)	20	0,40	0,41
	2H (G20)	25	0,40	0,41
Gaz płynny	3B/P (G30)	30	0,20	0,25
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,20	0,25
	3B/P (G30)	37	0,20	0,25
	3P (G31)	37	0,20	0,25
	3B/P (G30)	50	0,20	0,25
	3P (G31)	50	0,20	0,25

Dysza „by-pass” dla zaworu termostatycznego piekarnika

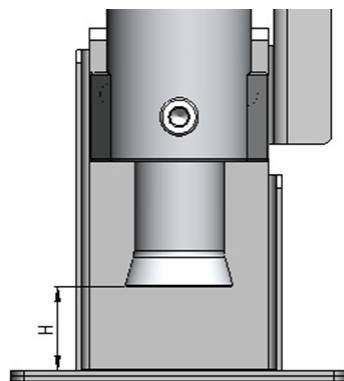
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	0**
	2E+ (G20 \leftrightarrow G25)	20-25	0*
	2E (G20)	20	0*
	2H (G20)	20	0*
	2H (G20)	25	0*
Gaz płynny	3B/P (G30)	30	0,70
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,70
	3B/P (G30)	37	0,60
	3P (G31)	37	0,60
	3B/P (G30)	50	0,58
	3P (G31)	50	0,58

(*) Wkręcić by-pass do oporu, następnie odkręcić o 1/4 obrotu

(**) Wkręcić by-pass do oporu, następnie odkręcić o 1/4 obrotu i dodatkowo odkręcić o 1/8 obrotu

Ustawienie przesłony palnika

Moc cieplna palnika(kW)	Ustawienie przesłony powietrza (mm)	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
9,0	H = 16	G27	20
7,0	H = 14	G27	20
5,0	H = 14	G27	20
3,5	H = 14	G27	20
9,0	H = 14	G20	25
7,0	H = 12	G20	25
5,0	H = 12	G20	25
3,5	H = 12	G20	25
9,0	H = 16	G20	20
7,0	H = 14	G20	20
5,0	H = 14	G20	20
3,5	H = 14	G20	20
9,0	H = 22	G30/31	30
7,0	H = 20	G30/31	30
5,0	H = 20	G30/31	30
3,5	H = 20	G30/31	30
9,0	H = 21	G30/31	37
7,0	H = 19	G30/31	37
5,0	H = 19	G30/31	37
3,5	H = 19	G30/31	37
9,0	H = 18	G30/31	50
7,0	H = 16	G30/31	50
5,0	H = 16	G30/31	50
3,5	H = 16	G30/31	50



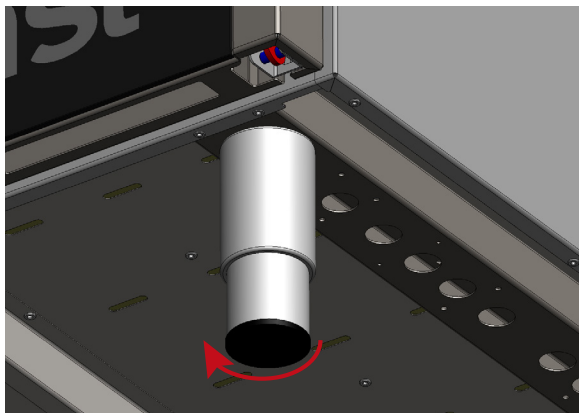
PL

8.3. Instalacja

Kuchnia może być przyłączona instalacji gazowej lub butli z gazem tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje kuchni na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.

- Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. **Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać!**
- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne umyć ściereczką nasączoną ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, a następnie osuszyć. Nie stosować środków mogących zarysować powierzchnię.
- Pomieszczenia, w których przewiduje się zainstalowanie urządzeń gazowych muszą **bezwzględnie spełniać przepisy instalacyjne kraju**, w którym urządzenie jest instalowane.
- Kuchnia powinna być ustawiona w pomieszczeniu o dobrej wentylacji. Należy zadbać o swobodny dopływ powietrza do kuchni (jest potrzebne w procesie spalania gazu) a także bezpieczne odprowadzanie spalin (nie stawiać kuchni we wnękach, nie zastawiać z boków wysokimi urządzeniami/szafami itp.). W przypadku ustawienia kuchni przy ścianie pomieszczenia minimalna odległość powinna wynosić:
 - od ściany niepalnej wg możliwości ustawienia,
 - od ściany palnej chronionej tj. ściany z materiałów łatwo palnych, ale otynkowanej lub zabezpieczonej w równorzędny sposób - nie mniej niż 30cm

- od ściany palnej nie chronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych - nie mniej niż 60cm
- Kuchnie dostosowane do spalania gazu propan-butan nie mogą być instalowane poniżej poziomu gruntu (np. piwnice)
- Temperatura pomieszczeń, w których instaluje się butle nie może przekraczać 35°C. Kuchnię należy wy poziomować za pomocą regulowanych stopek jak na rys. 18 (zakres regulacji od -20 do 40 mm)



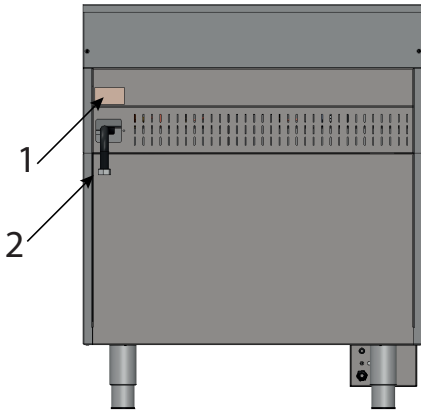
Rysunek 18. Poziomowanie urządzenia

a. W przypadku urządzeń przyłączonych do butli z gazem propan-butan:

- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.
- **Uwaga:** Jeżeli urządzenie ma przedział na butlę do gazu, przedział ten powinien być tak zaprojektowany, aby mieścił tylko jedną butlę o maksymalnej ładowności wynoszącej 20kg. W takim przypadku (urządzenie gazowe z butlą umieszczoną w szafce) całkowite obciążenie cieplne urządzenia nie powinno przekraczać 12kW.
- Butli nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle umieszczać w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem, przypadkowym przemieszczeniem.
- Kuchnia na gaz płynny powinna być podłączona do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan-butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) za pośrednictwem rury stalowej bez szwu o długości co najmniej 50cm.
- Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed zsunieniem opaskami zaciskowymi. Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 mb i nie może być większa niż 3,0m.
- Butlą z gazem propan –butan (B/P) musi być wyposażona w reduktor ciśnienia gazu. Ciśnienie na wyjściu z reduktora powinno odpowiadać ciśnieniu na tabliczce znamionowej.

b. W przypadku urządzeń przyłączonych do instalacji z gazem ziemnym:

- Kuchnie na gaz ziemny (2E; 2H; 2L_w; 2L) powinny być przyłączone do instalacji gazowej wewnątrz budynku na sztywno lub przy pomocy elastycznych przewodów metalowych posiadających aktualny znak bezpieczeństwa. Kuchnia ma przyłączyć gazowe z gwintem R 1/2” (rys.19 poz.2).



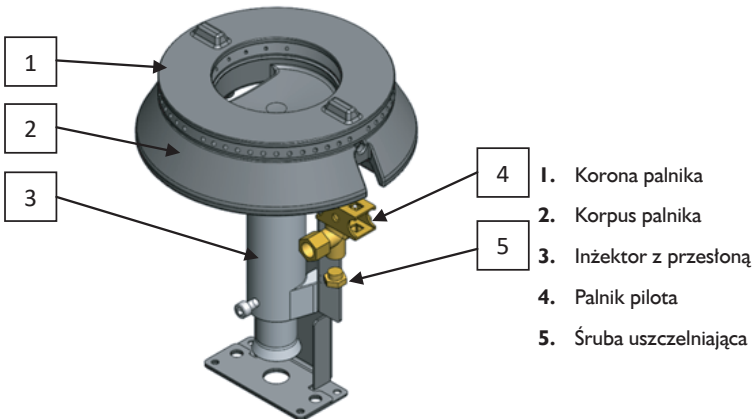
Elementy panelu tylnego:

1. Tabliczka znamionowa
2. Przyłącze gazowe

Rysunek 19. Widok od tyłu na urządzenie.

c. Adaptacja kuchni na inny rodzaj gazu dla palników nawierzchniowych polega na:

- Wymianie dysz w palnikach gazowych – średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w tabelach w dziale „**charakterystyka palników**”
- Odpowiednim ustawieniem tulejki aluminiowej w korpusie palnika – należy odkręcić wkręt mocujący tulejkę, wysunąć lub wsunąć w korpus do położenia zgodnego tabelą „**Ustawienie przesłony palnika**”
- Wyregulowanie przepływu minimalnego w kurku sterującym – należy odpowiednio wkręcając lub wykręcając wkręt umieszczony obok trzpienia kurka ustawić przepływ gazu o takiej wielkości aby płomień nie gasł przy zmianie położenia pokrętkła z pełnego przepływu na minimalny i w przybliżeniu miał 1/3 mocy przepływu pełnego.
- Wyregulowaniu przepływu gazu na palniku pilota :
 1. jeżeli adaptujemy kuchnię z gazu ziemnego na propan lub propan-butan odkręcamy śrubę uszczelniającą znajdującą się na spodzie pilota, a następnie wykręcamy dyszę pilota z cechą 40 i wkręcamy dyszę z cechą 20 aż poczujemy opór: (dla gazu propanu i propanu - butanu jest ta sama dysza). Następnie wkręcamy śrubę uszczelniającą. (rys.20 poz.5) Zapalamy palnik pilota. Płomień powinien ogrzewać termoparę i palić się jasnym płomieniem. Jeśli tak nie jest należy wyregulować dopływ powietrza przesłonką znajdującą się w górnej części pilota.
 2. jeżeli adaptujemy kuchnię z propanu lub propanu-butanu na gaz ziemny postępujemy jak w punkcie 'a' z tą różnicą, że wykręcamy dyszę pilota z cechą 20 a wkręcamy dyszę z cechą 40 do oporu.

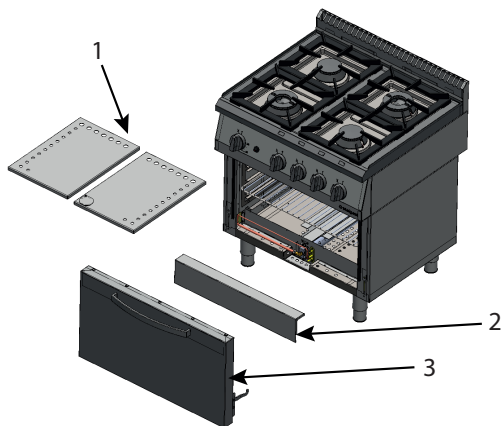


Rysunek 20. Budowa palnika na przykładzie palnika 7kW.

d. Adaptacja kuchni na inny rodzaj gazu dla palnika piekarnika (średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w tabelach w dziale „8.2 charakterystyka palników”), polega na:

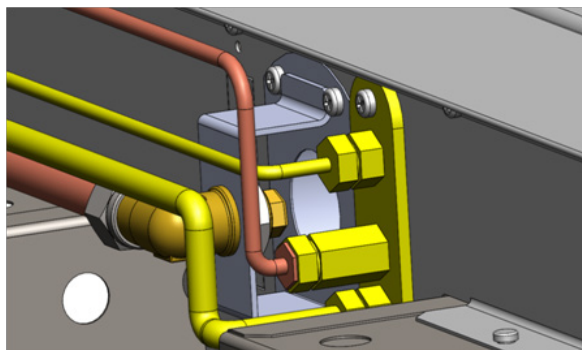
- Wymianie dyszy 1 (rys. 22) w palniku gazowym
- Wymianie dyszy 4 (rys. 24) w pilocie (wcześniej należy odkręcić nakrętkę 3 - rys.22)
- Wymianie dyszy „by-pass” w zaworze gazowym
- Założeniu przesłony powietrza (rys.23).

Aby dokonać wymiany dysz w pilocie i palniku należy zdjąć drzwi piekarnika (rys.21 poz.3), wyjąć z piekarnika płyty dolne komory (rys.21 poz.1) następnie odkręcając blachowkręty zdemontować osłonę palnika piekarnika (rys. 21 poz.2). Po wymianie dysz należy sprawdzić czy na gwincie dyszy 1 i nakrętki 3 nie ulatnia się gaz



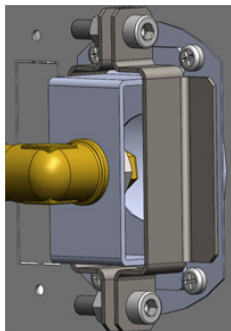
1. Płyty dolne komory piekarnika
2. Osłona frontowa palnika piekarnika
3. Drzwi piekarnika

Rysunek 21. Elementy wyposażenia

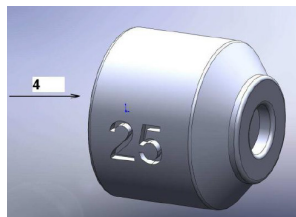


1. Dysza palnika piekarnika
2. Nakrętka
3. Dysza palnika pilota

Rysunek 22. Instalacja gazowa piekarnika



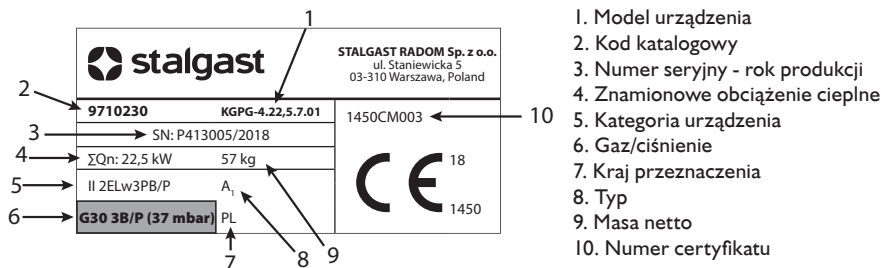
Rysunek 23. Przesłona powietrzna palnika piekarnika (1 - składa się z dwóch blaszek skręconych śrubami)



Rysunek 24

Uwaga! Po zaadaptowaniu kuchni na inny rodzaj gazu, dołączone do dysz naklejki określające rodzaj gazu do którego dostosowano kuchnię należy nakleić na tabliczkę znamionową oraz kartę gwarancyjną.

Przykład: Kuchnię dostosowaną do spalania gazu propan butan adaptujemy do spalania gazu ziemnego. Po zakończeniu adaptacji naklejkę **G20 2E (20mbar)** dołączoną do dysz naklejamy na tabliczkę znamionową (rys.19 poz.1, rys. 25)



Rysunek 25. Przykładowa tabliczka znamionowa

WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa towaru	uwagi
Stopka okrągła	wg rys. listy części zamiennych
Ruszt 300x335	wg rys. listy części zamiennych
Termopara 600	wg rys. listy części zamiennych
Nakrętka z pierścieniem M10x1 fi6	wg rys. listy części zamiennych
Pokrętło ze skalą	wg rys. listy części zamiennych
Palnik 3,5kW (jako całość)	wg rys. listy części zamiennych
Palnik 5kW (jako całość)	wg rys. listy części zamiennych
Palnik 7kW (jako całość)	wg rys. listy części zamiennych
Palnik 9kW (jako całość)	wg rys. listy części zamiennych
Dysze palników gaz ziemny	wg tab. w pkt 8.2
Dysze palników propan-butan	wg tab. w pkt 8.2
Dysze palników pilota	wg tab. w pkt 8.2
Korona	wg rys. listy części zamiennych
Korpus	wg rys. listy części zamiennych
Injektor	wg rys. listy części zamiennych
przesłona	wg rys. listy części zamiennych