

## TABORET GAZOWY

TG-1(\*)(\*\*), TG-2(\*)(\*\*), TG-3(\*)(\*\*):

773001, 773003, 773011, 773013, 773045, 773046, 773051

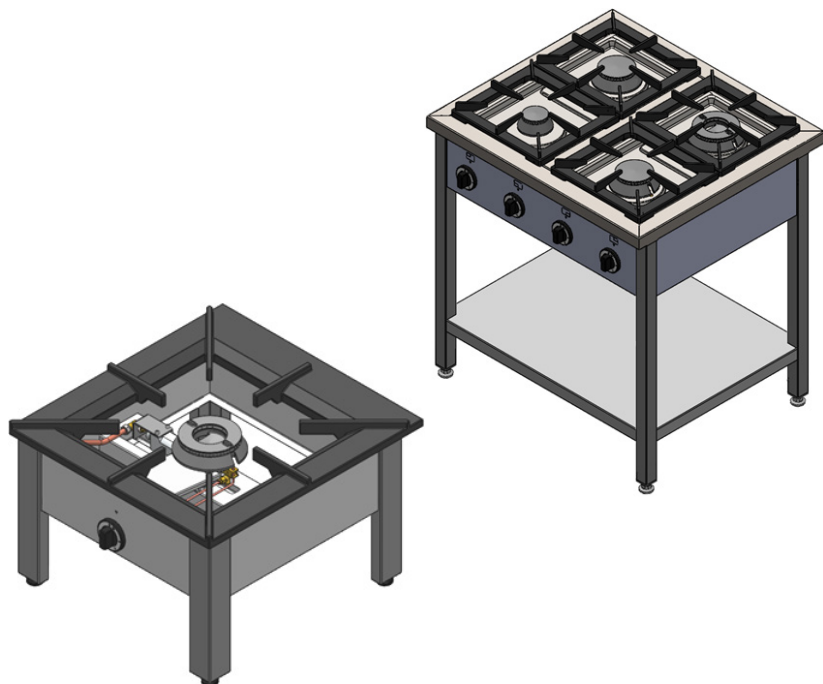
## KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

KG-1(\*)(\*\*), KG-2(\*)(\*\*), KG-4(\*)(\*\*), KG-6(\*)(\*\*):

LINIA 700: 979511, 979513, 979521, 979523, 979531, 979533,  
979611, 979613, 979621, 979623

LINIA 900: 999511, 999513, 999521, 999523, 999531, 999533,  
999541, 999543, 999551, 999553, 999611, 999613, 999621,  
999623

v.4-3.2018



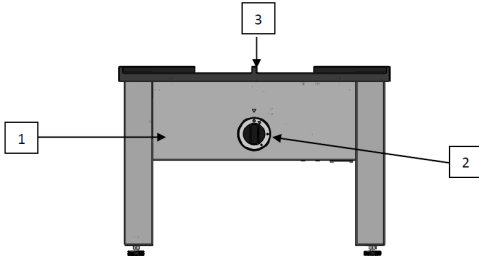
• Instrukcja obsługi • Instrukcja dla instalatora •

Cyfra wskazuje ilość palników

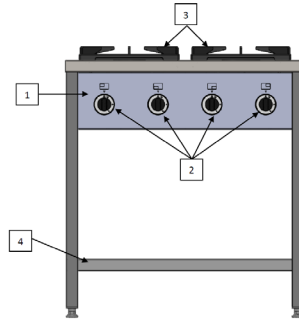
(\*) - odmiana układu palników określająca moc cieplną

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

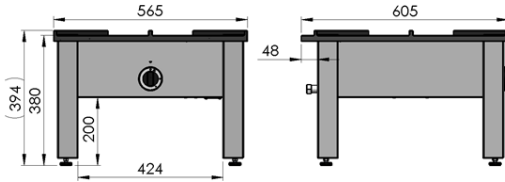
Rys 1



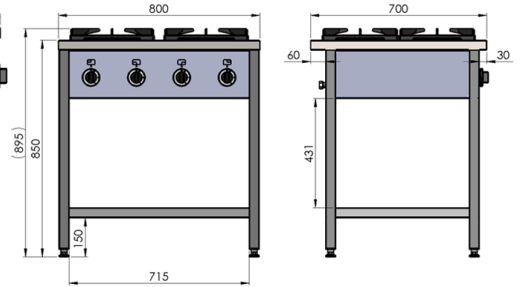
Rys 1a



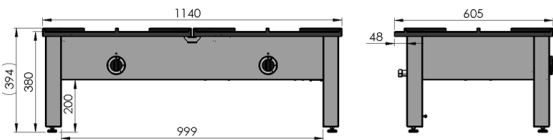
Rys 2



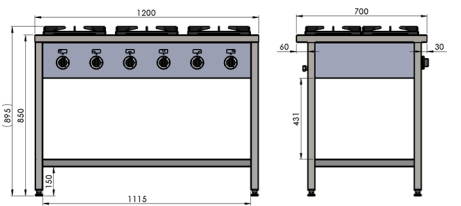
Rys 2a



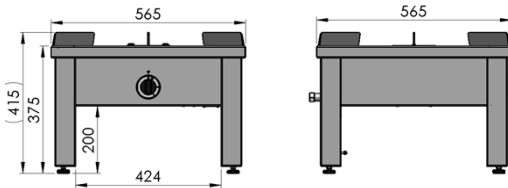
Rys 3



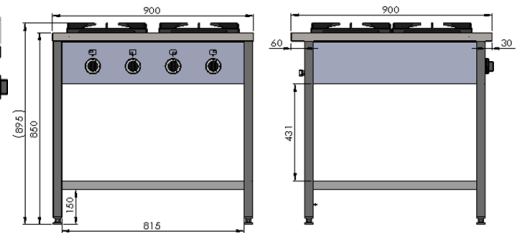
Rys 3a



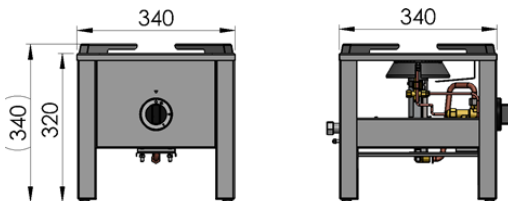
Rys 4



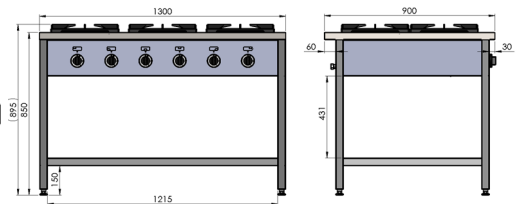
Rys 4a



Rys 5



Rys 5a



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 pokręta 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 spalnego 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.
- 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.
- 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 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. 1-5) .
- Nie wolno używać do podgrzewania naczyń innych niż do tego przeznaczenie. Stosowanie niewłaściwych naczyń (np. z tworzyw sztucznych) grozi pożarem.
- Nie umieszczać w pobliżu urządzenia materiałów łatwopalnych
- Ciężar naczyń wraz z zawartością, które umieszczamy na pojedynczym ruszcie (rys. 1 poz.3, rys 5 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).

## 2.1. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Profesjonalne kuchnie i taborety gazowe 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 i taborety doskonale nadają się do gotowania, pieczenia i smażenia w nowoczesnych zaplechach kuchennych. Doskonale sprawdzą 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

## 3. DANE TECHNICZNE

### 3.1. Taboret

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

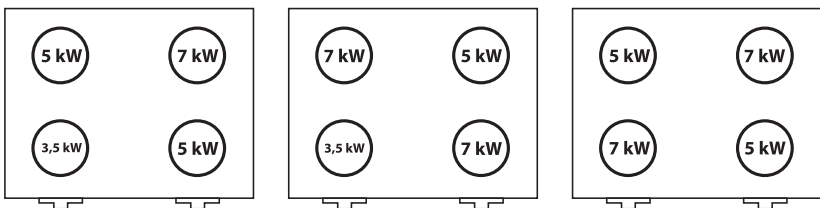
Model taboretu	Wymiary [mm]	Palniki zamontowane w taborecie [kW]	Łączna moc [W]	Rodzaj rusztu
773001	565x605x380 (rysunek 2)	9	9000	żeliwny
773003				
773011	1140x605x380 (rysunek 3)	2x9	18000	żeliwny
773013				
773045	565x565x375 (rysunek 4)	14	14000	stalowy
773046		11	11000	
773051	340x340x340 (rysunek 5)	5	5000	stalowy

### 3.2. Kuchnia gazowa wolnostojąca

Wyposażenie urządzenia (strona 2): 1 - Panel sterujący, 2 - Pokrętko sterujące, 3 - Ruszt, 4 - Półka

Model kuchni	Wymiary [mm]	Palniki zamontowane w kuchni [kW]	Położenie palników	Łączna moc [W]
979511	800x700x850 (Rysunek 2a)	3,5+2x5+7	Rysunek 6	20500
979513				
979521		3,5+5+2x7		22500
979523				
979531				
979533	2x5+2x7	24000		
979611	1200x700x850 (Rysunek 3a)	3,5+3x5+2x7	Rysunek 7	32500
979613		3,5+2x5+2x7+9		36500
979621				
979623				
999511	900x900x850 (Rysunek 4a)	3,5+2x5+7	Rysunek 6	20500
999513		3,5+5+2x7		22500
999521				
999523		2x5+2x7		24000
999531				
999533				
999541		3,5+5+7+9		24500
999543				
999551		9+9+9+9		36000
999553				
999611	1300x900x850 (Rysunek 5a)	3,5+3x5+2x7	Rysunek 7	32500
999613		3,5+2x5+2x7+9		36500
999621				
999623				

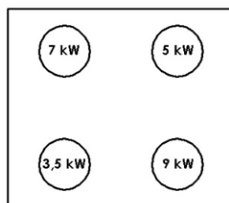
**Uwaga! Wszystkie kuchnie posiadają zabezpieczenie przeciw wypływowi.**



979511, 979513, 999511, 999513

979521, 979523, 999521, 999523

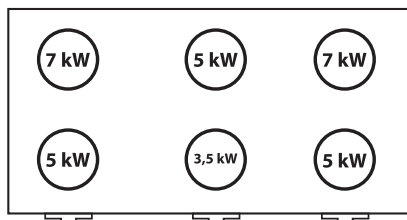
979531, 979533, 999531, 999533



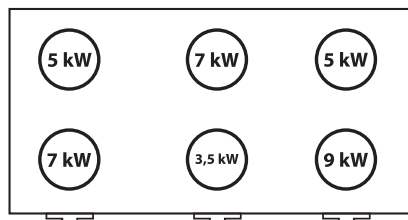
999541, 999543

999551, 999553

**Rysunek 6. Położenie palników w kuchni czteropalnikowej (schematycznie)**



979611, 979613, 999611, 999613



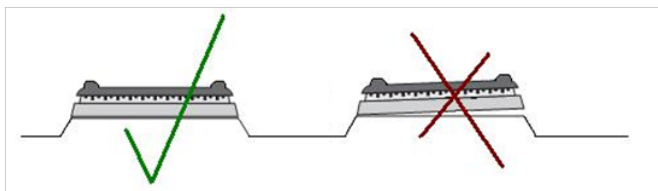
979621, 979623, 999621, 999623

Rysunek 7. 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

- Przed użytkowaniem kuchni należy zwrócić uwagę na prawidłowe ułożenie górnych części palnika (kielich palnika i pierścienia płomieniowego). Prawidłowo założony pierścień płomieniowy jest wtedy, gdy kolek sprężysty znajdujący się na powierzchni bazowej kielicha spsuje 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**

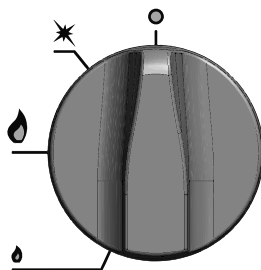


**Dno wklęsłe**



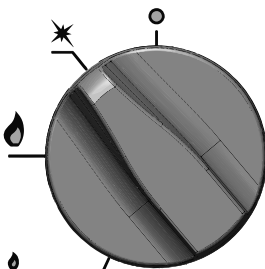
**Dno za małe dla tego  
palnika**

- Nie wolno używać do podgrzewania naczyń innych niż do tego przeznaczone. Stosowanie niewłaściwych naczyń (np. z tworzyw sztucznych) grozi pożarem.
- Należy upewnić się, czy wszystkie pokręta nieużywanych palników znajdują się w położeniu „palnik zamknięty” (Rys.8).



**Rysunek 8. Ustawienie pokrętle 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 zapalkę lub urządzenie do zapalania (np. zapalarkę elektryczną) wcisnąć pokrętło sterujące wybranego palnika
- Przekręcić wciśnięte pokrętło w położenie „palnik pilotowy” jak na Rys. 9 (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara)

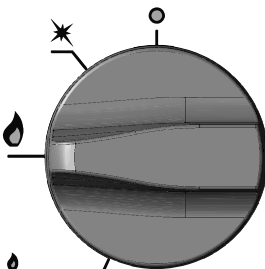


**Rysunek 9. Ustawienie pokrętle w którym zasilany przez gaz jest jedynie palnik pilotowy.**

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

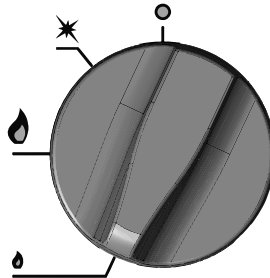
**UWAGA! Przystępując do zapalania palnika pilotowego należy pamiętać, że w armaturze znajduje się powietrze, które musi zostać wyparte przez napływający gaz z instalacji zasilającej. Urządzenie odpali, gdy gaz wypełni całą armaturę kuchni.**

- Przekręcić pokrętło (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara) na pozycję płomień pełny (Rys. 10) aby został odpalony palnik główny (zostaje zapalony przez palnik pilota). Następnie przekręcając pokrętło dalej w tym samym kierunku uzyskamy płomień oszczędnościowy (Rys. 11). 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 10. Ustawienie pokrętle w którym palnik funkcjonuje z maksymalną mocą.**





Rysunek II. 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. 9)
- Po zakończeniu pracy palnika, zamknąć dopływ gazu przez odwrócenie pokrętki w położenie „zamknięte” (ruch zgodny z ruchem wskazówek zegara) (Rys. 8). **Uwaga! Przy korzystaniu z propanu-butanu przed zamknięciem palnika za pomocą pokrętki trzeba zamknąć zawór na butli!**

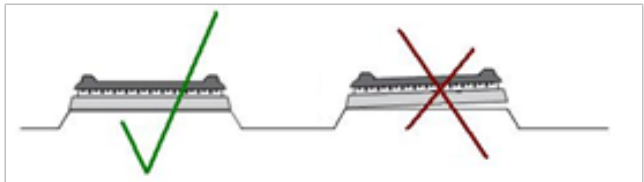
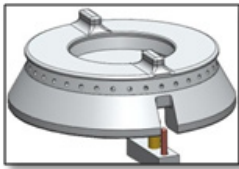
#### UWAGA!

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 wytarcia czystą szmatką do sucha. Po zakończonych pracach należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo założone. Elementy palnika muszą być zawsze suche. Cząstki 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.

- **Odnieś 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](http://www.electro-system.pl).
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna 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

PL

## 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 ciśnień 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**

<b>Moc cieplna palnika: 3,5 kW</b>				
<b>Sprawność cieplna: &gt;50%</b>				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m <sup>3</sup> /h
	2E+ (G20 ↔ G25)	20-25	1,35	0,41m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	1,35	0,36m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	20	1,35	0,36m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	25	1,25	0,36m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h
	2E+ (G20 $\rightarrow$ G25)	20-25	1,65	0,58m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	1,65	0,52m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	20	1,65	0,52m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	25	1,50	0,52m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h
	2E+ (G20 $\rightarrow$ G25)	20-25	1,90	0,81m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	1,90	0,73m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	20	1,90	0,73m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	25	1,80	0,73m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h
	2E+ (G20 $\rightarrow$ G25)	20-25	2,25	1,04m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	2,25	0,94m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	20	2,25	0,94m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	25	2,10	0,94m <sup>3</sup> /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

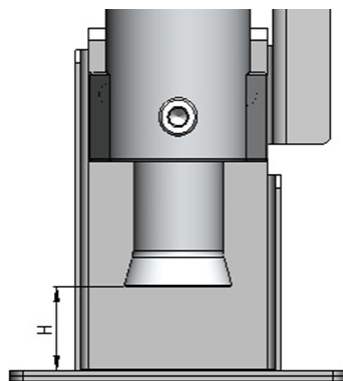
<b>Moc cieplna palnika: 11 kW</b>				
<b>Sprawność cieplna: &gt;50%</b>				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz płynny	3B/P (G30)	30	1,65	0,86kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,65	0,86/0,85kg/h
	3B/P (G30)	37	1,60	0,86kg/h
	3P (G31)	37	1,70	0,85kg/h
	3B/P (G30)	50	1,50	0,86kg/h
	3P (G31)	50	1,60	0,85kg/h

<b>Moc cieplna palnika: 14 kW</b>				
<b>Sprawność cieplna: &gt;50%</b>				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	3,35	0,58m <sup>3</sup> /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	2,80	0,58m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	2,80	0,52m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	20	2,80	0,52m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	25	2,60	0,52m <sup>3</sup> /h

<b>Moc cieplna palnika pilota : 140W</b>			
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	0,40
	2E+ (G20↔G25)	20-25	0,40
	2E (G20)	20	0,40
	2H (G20)	20	0,40
	2H (G20)	25	0,40
Gaz płynny	3B/P (G30)	30	0,20
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,20
	3B/P (G30)	37	0,20
	3P (G31)	37	0,20
	3B/P (G30)	50	0,20
	3P (G31)	50	0,20

### 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

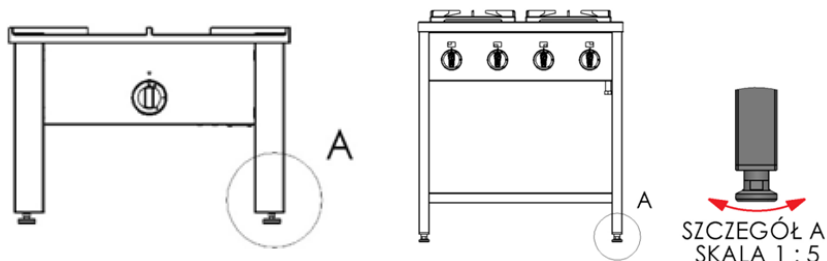


### 8.3. Instalacja

Urządzenie może być przyłączone do 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.
- Urządzenie powinno być ustawione 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
- Urządzenia 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 wypoziomować za pomocą regulowanych stopek jak na rys. 14 (zakres regulacji od -20 do 40 mm)



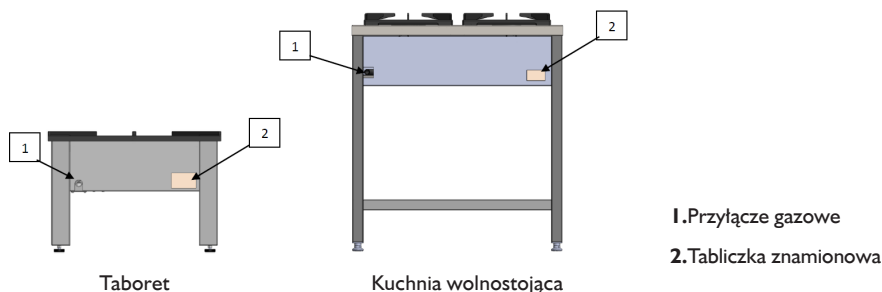
**Rysunek 14. Poziomowanie urządzenia**

**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.
- Butla 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<sub>w</sub>; 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.15 poz.1).

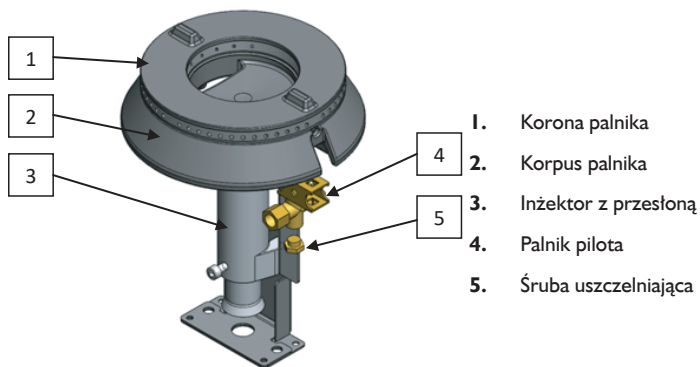


**Rysunek 15. Widok od tyłu na urządzenie.**

### c. Adaptacji urządzenia na inny rodzaj gazu powinien wykonać uprawniony instalator.

Polega ona na:

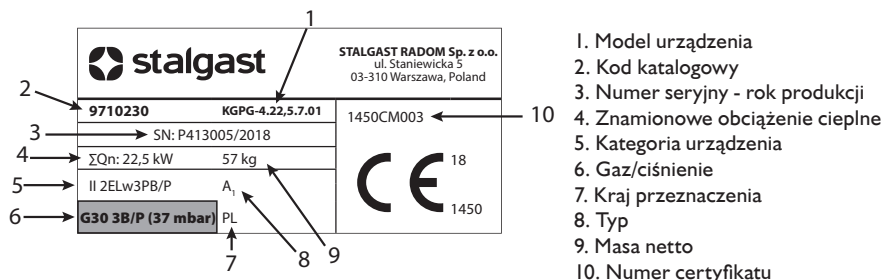
- Wymianie dysz w palnikach gazowych – średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w tabelach w dziale „**charakterystyka palników**”
- Odpowiednim ustawieniem tulejki aluminiowej w korpusie palnika – należy odkręcić wkręt mocujący tulejkę, wysunąć lub wsunąć w korpus do położenia zgodnego tabelą „**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.16 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 16. Budowa palnika na przykładzie palnika 7kW.

**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.15 poz.1, rys. 17)



Rysunek 17. Przykładowa tabliczka znamionowa

WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH - wg rys. listy części zamiennych