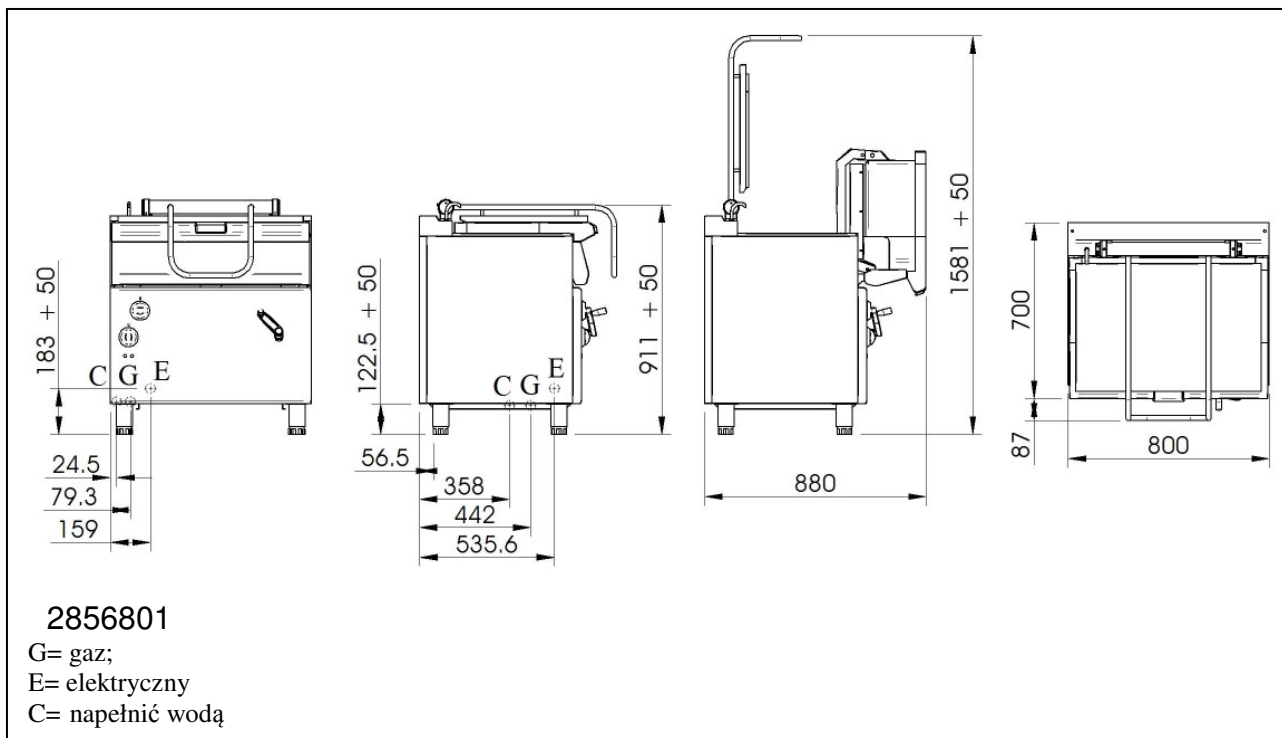


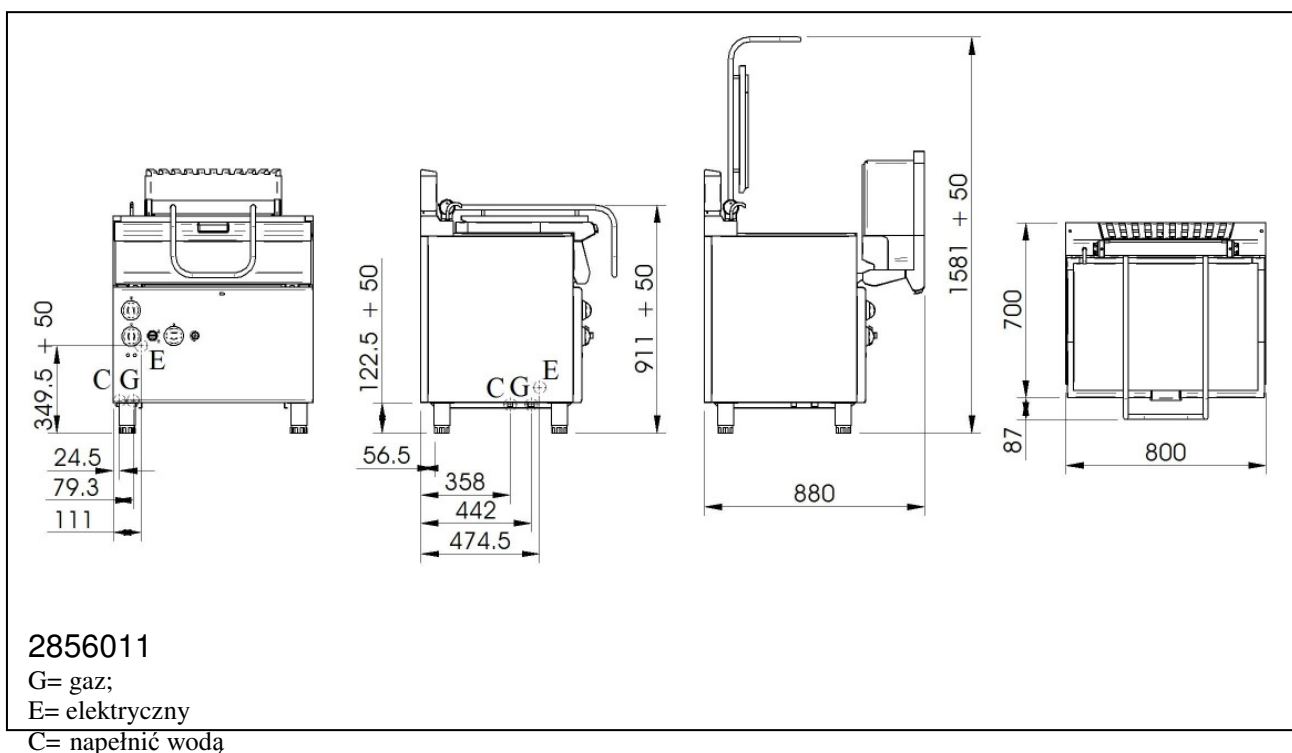
**GAZOWE PATELNIĘ PRZECHYLNE
AUTOMATYCZNE GAZOWE PATELNIĘ
PRZECHYLNE
ELEKTRYCZNE PATELNIĘ
PRZECHYLNE
AUTOMATYCZNE ELEKTRYCZNE
PATELNIĘ PRZECHYLNE
PATELNIĘ ELEKTRYCZNA
WIELOFUNKCYJNA
SERIA 700**

286610	286680
2856011	2856801
286710	286720

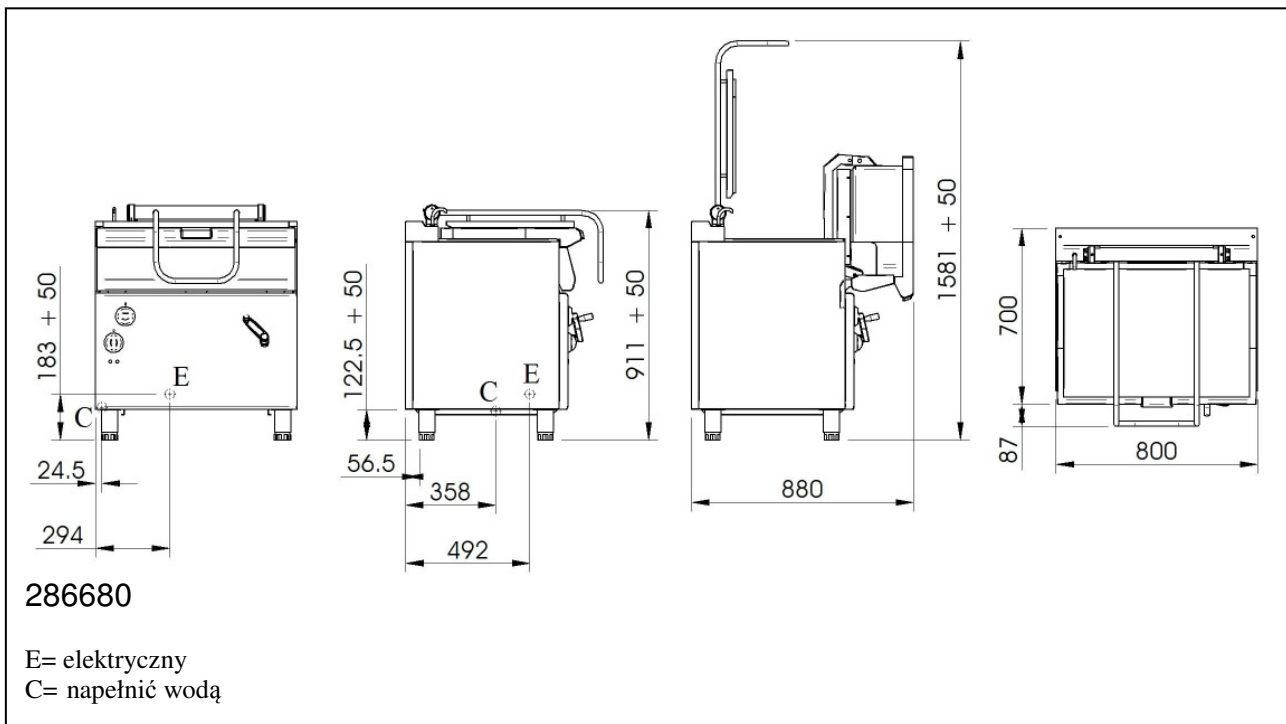
INSTALACJA, OBSŁUGA I KONSERWACJA



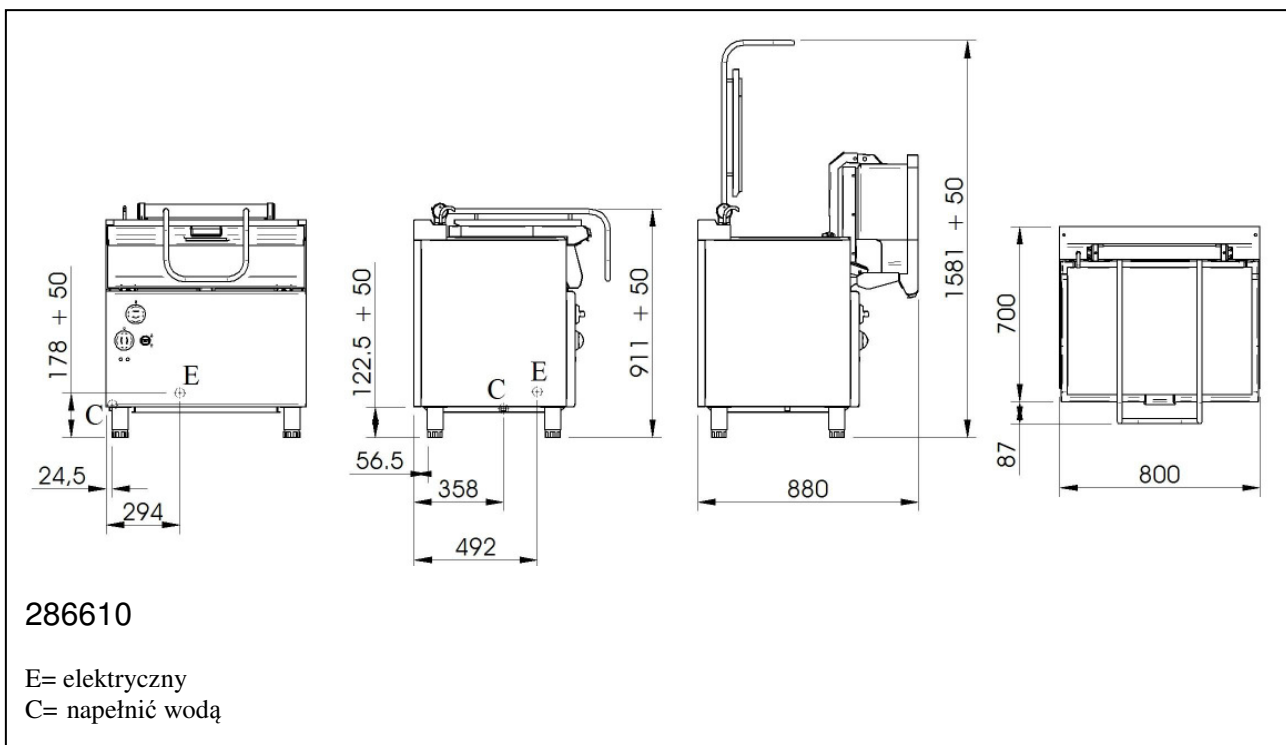
rys. 1 - wymagana przestrzeń



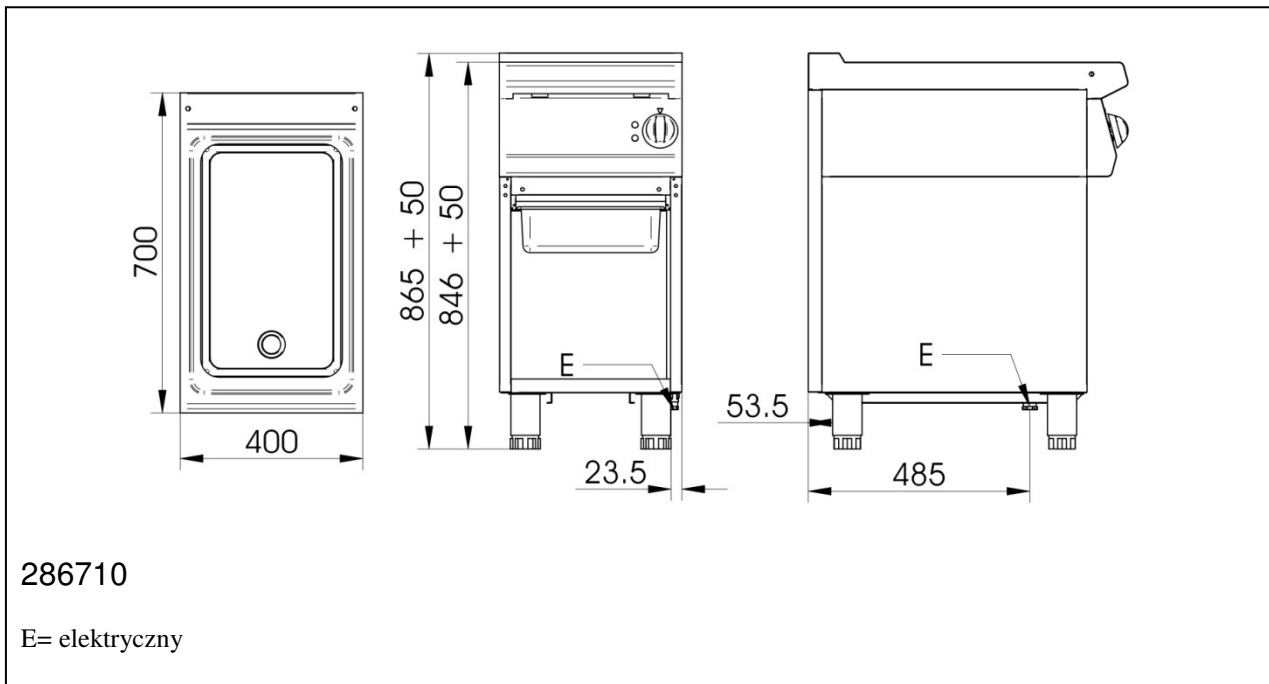
rys. 2 - wymagana przestrzeń



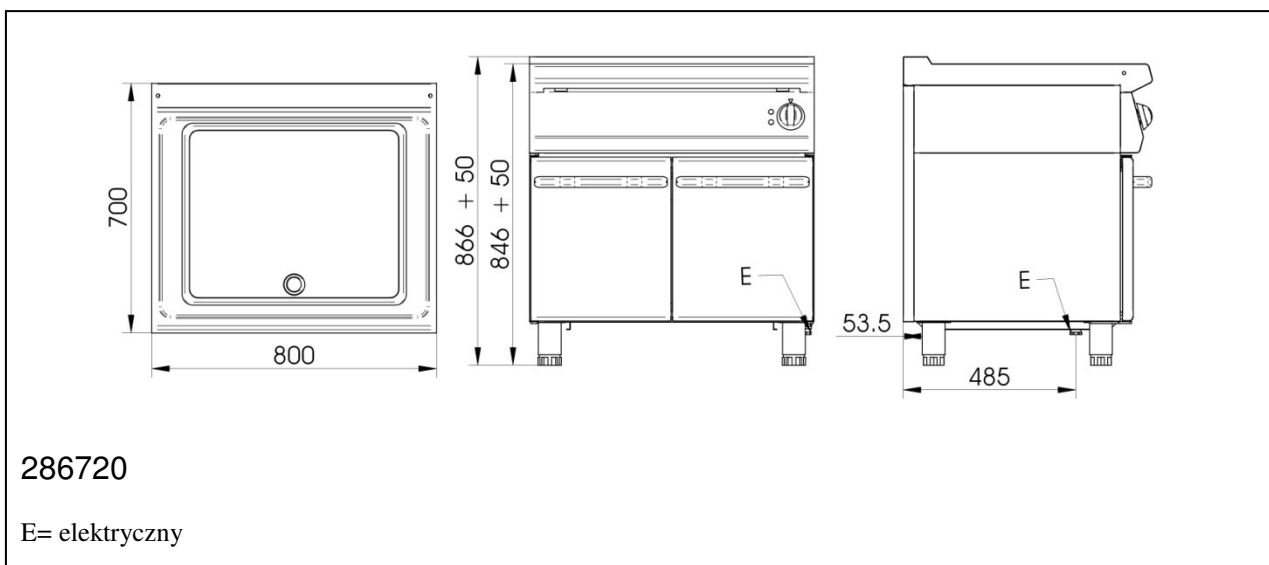
Rys. 3 wymagana przestrzeń




Rys. 4 wymagana przestrzeń




Rys. 5 wymagana przestrzeń



Rys. 6 wymagana przestrzeń



	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.				
	I2H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV			
	I3P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS			
	I3B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY	MT		
	II2E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU			
II2E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR	BE			
CE xxxx Nr	II2H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB	
	II2H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH		
TYP A	II2E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL				
MOD.	II2ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE				
	II2H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK	
ART.	II2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	LT	BG		
	II2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	SK	RO		
N°.	II2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	SI	HR	TR	
	II2HS3B/P	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU				
ΣQn kg/h D	II2L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL				
	III1ab2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE				
kW B m³/h C kg/h D	III1a2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK				
kW E V ~ F Hz G										G20 20mbar (H)				
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Ustawienie fabryczne na gaz-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagatavota darbam ar gáz - Przystosobione na gas - Numatyta dumijos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin														

Rys. 7 Tabliczka znamionowa - urządzenia gazowe



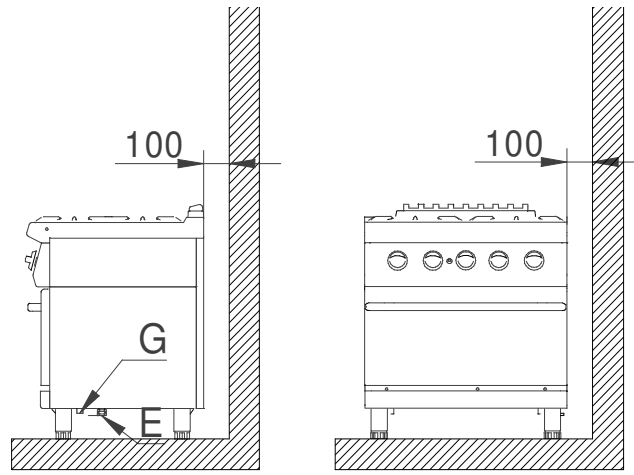
MODEL / ART

MATRICOLA - SERIE
SERIA NUMBER

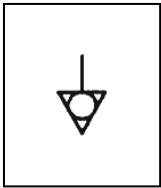
IPX4  

		F	V
F ~	Ph	G	
E	KW		A

Rys. 8 Tabliczka znamionowa - urządzenia elektryczne

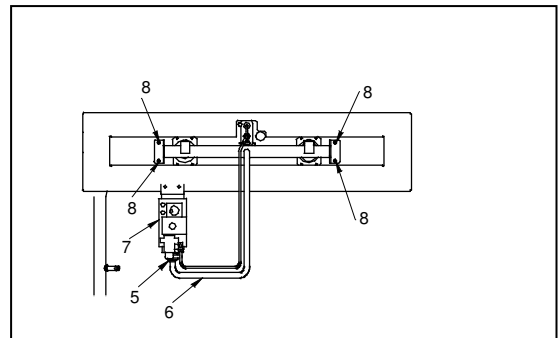
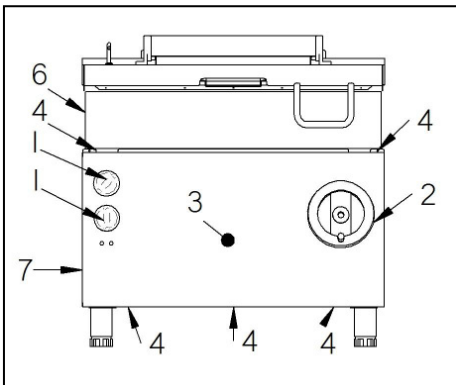
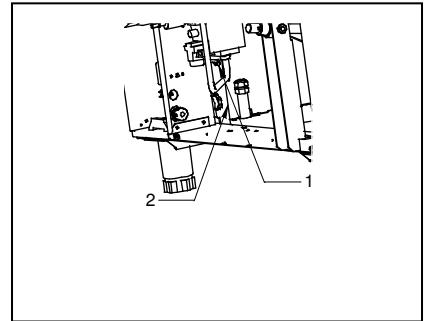


Rys. 9 Miejsce instalacji

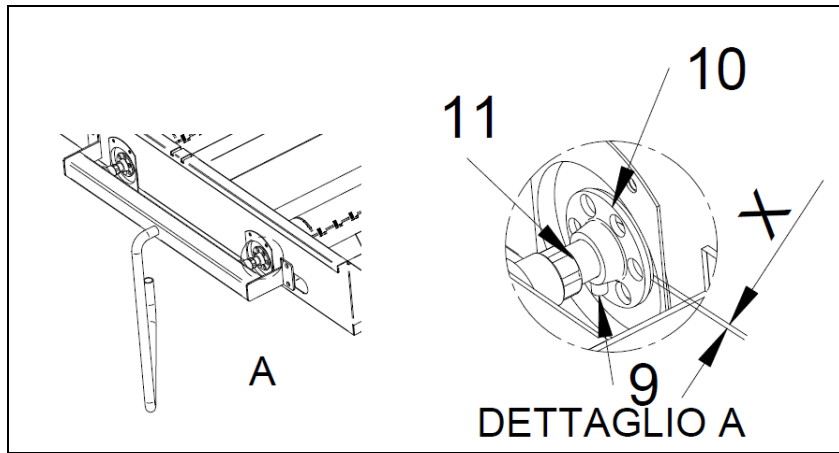


Rys. 10 Symbol wyrównania potencjałów

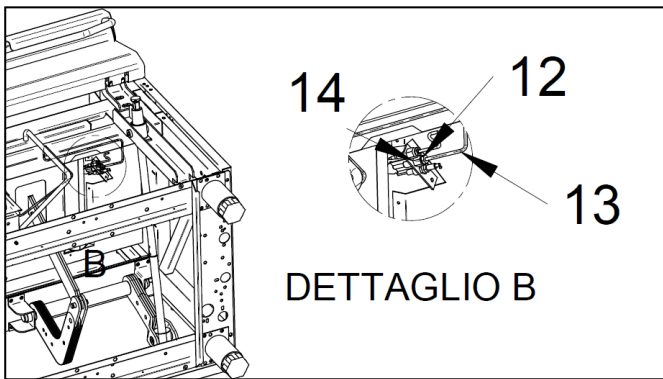
Rys. 11 Kontrola szczelności i ciśnienia zasilania



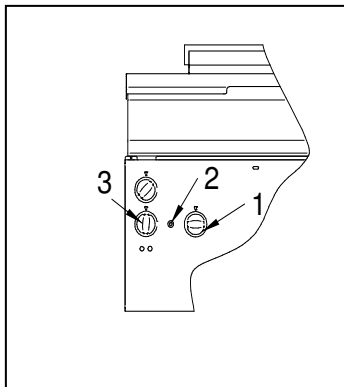
Rys. 12, 13: Wymiana dyszy palnika głównego



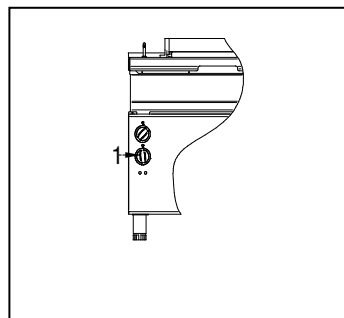
Rys. 14 : Regulacja powietrza pierwotnego palnika głównego



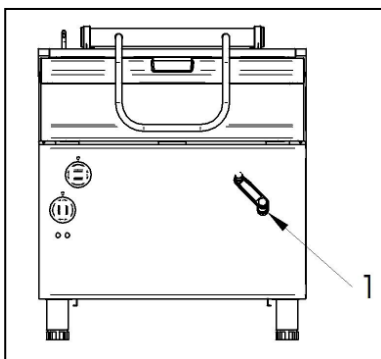
Rys. 15 : \ Wymiana dyszy palnika zapłonowego \



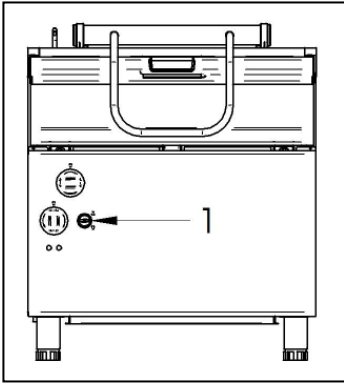
Rys. 16 : Instrukcje obsługi (urządzenie gazowe)



Rys. 17 : Instrukcje obsługi (urządzenia elektryczne)

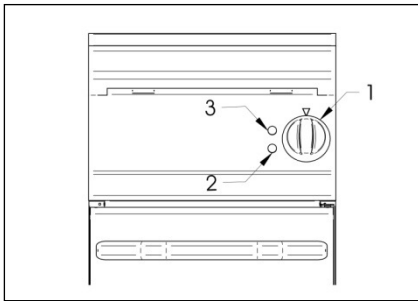
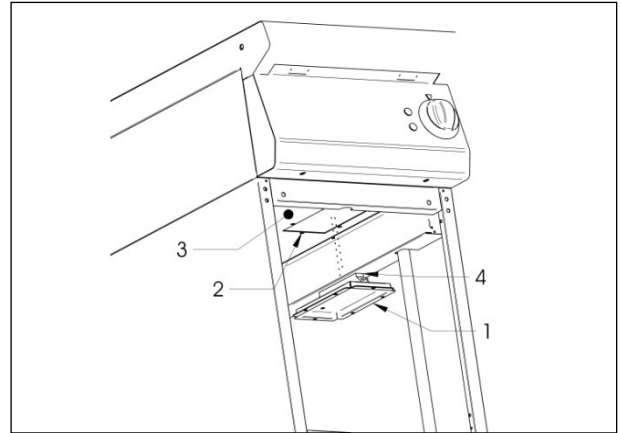


Rys. 18 : Instrukcje obsługi (uruchamianie ręczne)

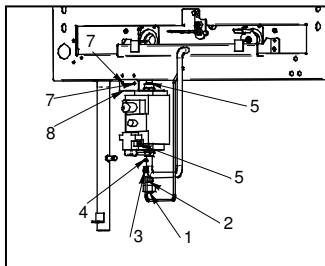


Rys. 19 : Instrukcje obsługi (automatyczny przechyl)

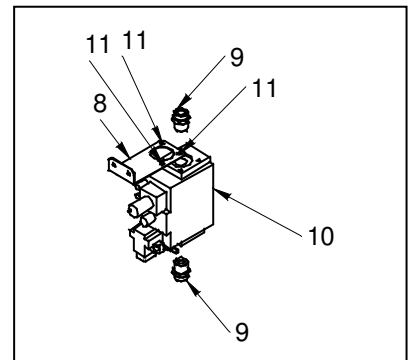
Rys. 20 : Podłączenie elektryczne



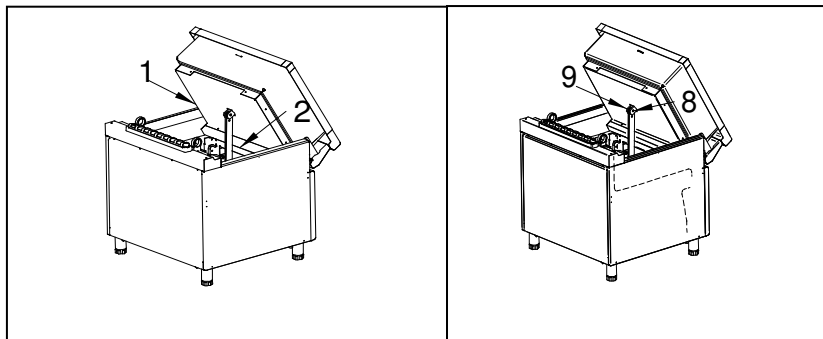
Rys. 21 Instrukcje obsługi (K7EMP)

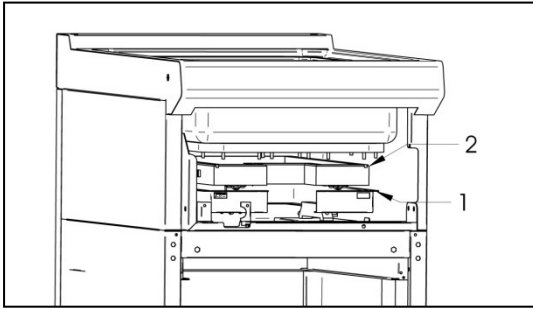


Rys. 22, 23: Wymiana wentyla bezpieczeństwa

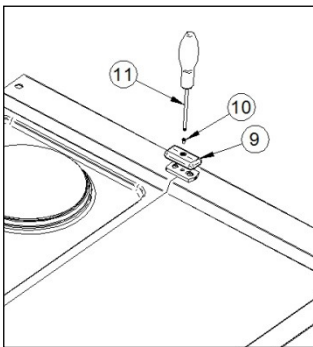
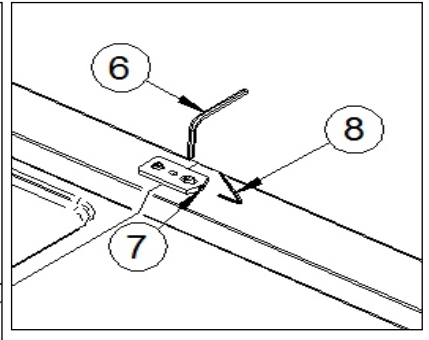
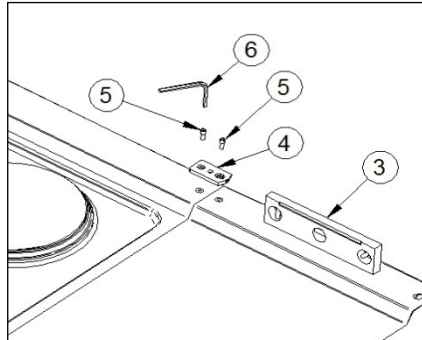
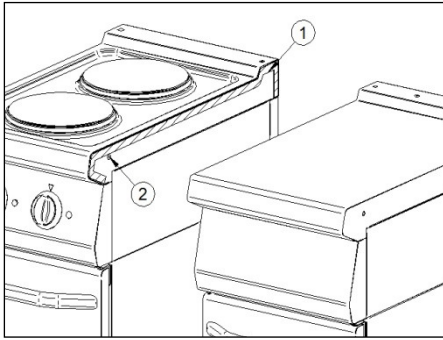


Rys. 24, 25: Wymiana grzałki (K7EBR)





Rys. 26 Wymiana oporników (K7EMP)



Rys. 27, 28, 29, 30: Mocowanie urządzeń

(Tabela 1) WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE (PL)

Model	Opis	Wymiary Szer.x gł.x wys. [mm]	Wymiary patelni szer. x gł. x wys. [mm]	Pojemność brutto patelni [l]	Pojemność patelni [l]	Moc gaz (B) [Kw]	Typ (A)	Zużycie gazu płynnego (G30) [Kg/h]	Zużycie METANU (G20) (C) m3/h]	Spalanie powietrze [m3/h]	Przyłącze gazu	Moc elektr. (E) [Kw]	Napięcie (F) [V]	Częstota (G) [Hz]	Typ przewodu H07 RN-F [mm2]	Max ciśnienie napł. [kPa]	Złącze gazowe
2856801	Ręczna gazowa patelnia przechylna 1 moduł	800x700x850	700x440x170		52.5	12,5	A1	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 1	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2856011	Automatyczna gazowa patelnia przechylna 1 moduł	800x700x850	700x440x170		52.5	12,5	A1	0,986	1,322	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,1555	230 3	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286680	Ręczna elektryczna patelnia przechylna 1 moduł	800x700x850	700x440x170		52.5							10	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286610	Automatyczna elektryczna patelnia przechylna 1 moduł	800x700x850	700x440x170		52.5							10:15	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286710	Elektryczna multifunkcyjna patelnia na otwartej podstawie	400x700x845	303x505x100	15	12							5	230 1 – 400 3N	50/60	3x4 – 5x1,5		
286720	Elektryczna multifunkcyjna patelnia na otwartej podstawie	800x700x845	635x515x100	33	25							10	400 3N	50/60	5x2,5		

(Tabela 2) WŁAŚCIWOŚCI PALNIKÓW (PL – KAT. II₂ELL3B/P, II₂H3B/P)

Rodzaj gazu	Moc znamionowa [kW]	Moc obniżona [kW]	Średnica głównych zaworów wtryskowych [1/100 mm]	Średnica By-pass [1/100 mm]	Palnik zapłonowy - zawory wtryskowe [N°]	Regulacja powietrza "x" [mm]
PALNIK PATELNI PRZECHYLNEJ 1 MODUŁ						
Gazy ciekłe GPL (G30-G31)	12,50	-	105 R x 2	-	16.2	1
Gazy ziemne (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0.5
Gazy ziemne (G25)	12.50	-	AL210 x 2	-	27.2	0.5

WSKAZÓWKI

Informacje ogólne

- *Przed ustawieniem, użytkowaniem i konserwacją urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe zalecenia.*
- *Ustawienie powinno być przeprowadzone przez wykwalifikowany personel specjalistyczny i zgodnie z zaleceniami zawartymi w odpowiednim podręczniku producenta.*
- *Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania i obróbki potraw w kuchniach przemysłowych, takich jak restauracje, szpitale, kantyny zakładowe, centra gastronomiczne, masarnie i zakłady produkcji spożywczej. Każde inne użytkowanie nie odpowiada przeznaczeniu urządzenia i tym samym może stanowić ryzyko dla osób i /lub rzeczy.*
- *Urządzenie powinno być użytkowane zgodnie z przeznaczeniem i tylko przez personel, który został w tym celu przeszkolony.*
- *Elektryczna patelnia multifunkcyjna oraz patelnia przechylna są urządzeniami uniwersalnymi do smażenia, gotowania, duszenia, obgotowywania mięsa, ryb, warzyw, jaj, gotowania zup, sosów i ryżu.*
- *Wymagane do procesu gotowania temperatury, w zależności od rodzaju zasilania, mogą nagrzewać obszary paneli, jak również naczynia do gotowania. Nie jest to błąd konstrukcyjny, lecz fizyczny fenomen wynikający z chemiczno-fizycznych właściwości materiałów użytych do produkcji urządzenia. W przypadku uszkodzenia lub wadliwej pracy urządzenie należy wyłączyć i zasięgnąć porady autoryzowanej placówki serwisowej.*
- *Dopuszcza się stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych; w przeciwnym wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności.*
- *Czyszczenie urządzenia nie może być przeprowadzane z zastosowaniem strumienia wody pod ciśnieniem. Należy pamiętać, że otwory i szczeliny do zasysania lub wydmuchiwanie powietrza, spalin i gorąca nie mogą być zatkane.*
- *Przed podłączeniem urządzenia należy się upewnić, że dane na tabliczce znamionowej są zgodne zdanymi sieci zasilania.*
- ***UWAGA! Urządzenie nie może być używane jako frytownica.***
- ***UWAGA: nie chłodzić wanny bezpośrednio bardzo zimną wodą ani lodem: szok termiczny może rozerwać wannę.***
- ***Zdecydowanie zaleca się odłączać urządzenie od zasilania, kiedy nie pracuje.***

UWAGA! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z wadliwej instalacji, celowych uszkodzeń, użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, wadliwej konserwacji, montażu nieoryginalnych części zamiennych, nieprzestrzegania lokalnych przepisów oraz nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszym podręczniku

Wskazówki dla instalatora

- *Należy poinstruować użytkownika w zakresie eksploatacji urządzenia. Kiedy instalator upewni się, że wszystkie pytania i wątpliwości użytkownika zostały objaśnione, należy przekazać użytkownikowi instrukcję obsługi urządzenia, którą powinien on przechowywać w bezpiecznym miejscu.*
- *Należy poinformować użytkownika o tym, że przeprowadzanie zmian budowlanych lub remontów może spowodować zmianę niezbędnego dla celów spalania układu dostarczania powietrza, wskutek czego konieczne będzie ponowne sprawdzenie możliwości użytkowania urządzenia.*

DANE TECHNICZNE

Wymienione poniżej instrukcje uruchomienia instalacji odnoszą się do urządzeń gazowych oraz kombinowanych, które należą do kategorii II2ELL3B/P , II2H3B/P oraz posiadają ciśnienie przyłączeniowe 50mbar w przypadku butanu/propanu (G30- G31) oraz 20mbar w przypadku gazu ziemnego (G20- G25). Tabliczka znamionowa (rys. 7, 8 – Strona 4) ze wszystkimi informacjami na temat urządzenia znajduje się w zależności od modelu po stronie wewnętrznej, na prawej lub lewej ścianie bocznej albo po stronie wewnętrznej panelu obsługowego.

Wszystkie urządzenia zostały sprawdzone zgodnie z następującymi dyrektywami UE:

- 2006/95/WE - Niskie napięcie (LVD)
- EWG 2004/108 -Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)
- 2009/42/EWG - Urządzenia gazowe
- 2006/42/EWG - Dyrektywa maszynowa
- 2011/65/EWG - Dyrektywa RoHS

oraz odpowiadającymi im odnośnymi przepisami.

Deklaracja zgodności

Producent deklaruje niniejszym, że wytwarzane przez niego urządzenia spełniają wymogi wyżej wymienionych dyrektyw EWG. Producent jednoznacznie informuje, że instalacja urządzenia - w szczególności pod względem odprowadzania dymu oraz wymiany powietrza -może być przeprowadzana tylko z zachowaniem zapisów obowiązujących przepisów.

OPIS URZĄDZEŃ

Gazowe patelnie przechylne

Wytrzymała konstrukcja ze stali szlachetnej na czterech nastawnych nóżkach, poprzez które możliwa jest regulacja wysokości. Warstwa zewnętrzna składa się z nierdzewnej stali chromowo-niklowej 18-10.

Każda patelnia wyposażona jest w termostat - gazowy zawór bezpieczeństwa, który umożliwia regulację temperatury na poziomie ciepła pomiędzy 90°C a 300°C; bezpieczeństwo urządzenia zapewniane jest przez termoelement, którego skuteczność działania osiągnana jest poprzez płomień palnika zapłonowego.

Wanna wykonana jest z nierdzewnej stali, zaś dno z duplexu, co umożliwia lepsze promieniowanie ciepła.

Patelnia wyprodukowana jest w całości ze stali szlachetnej. Posiada w zależności od wersji wykonania ręczny lub zautomatyzowany system przechylania. Podgrzewanie następuje poprzez rurowe palniki z nierdzewnej stali szlachetnej, które odpowiednie są szczególnie dla wysokich temperatur.

Elektryczna patelnia przechylna

Wytrzymała konstrukcja ze stali szlachetnej na czterech nastawnych nóżkach, poprzez które możliwa jest regulacja wysokości. Warstwa zewnętrzna składa się z nierdzewnej stali chromowo-niklowej 18-10.

Każda patelnia wyposażona jest w termostat, który umożliwia regulację temperatury na poziomie ciepła pomiędzy 90° C a 300° C; bezpieczeństwo urządzenia zapewniane jest przez termostat bezpieczeństwa z ręczną rezerwą.

Wanna wykonana jest z nierdzewnej stali, zaś dno z duplexu, co umożliwia lepsze promieniowanie ciepła.

Patelnia wyprodukowana jest w całości ze stali szlachetnej. Posiada w zależności od wersji wykonania ręczny lub zautomatyzowany system przechylania. Podgrzewanie następuje przez specjalne promieniujące powierzchnie grzejne o wysokiej mocy, które uruchamiane są termostatem.

Elektryczna patelnia wielofunkcyjna

Wytrzymała konstrukcja ze stali szlachetnej na czterech nastawnych nóżkach, dzięki czemu możliwa jest regulacja wysokości. Wanna w całości wykonana jest ze stali szlachetnej AISI 316 L (Compound), wyposażona w duży otwór odpływowy, dzięki któremu możliwe jest odprowadzanie produktów spożywczych (przede wszystkim pół-płynnych) do wanny. Zamknięcie z teflonu zatyka otwór odpływowy podczas gotowania.

Warstwa zewnętrzna składa się z nierdzewnej stali chromowo-niklowej 18-10.

Każda wanna wyposażona jest w termostat, który umożliwia regulację temperatury w zakresie 100° C a 190° C; bezpieczeństwo urządzenia zapewniane jest przez ręcznie nastawny termostat.

Nagrzewanie następuje w wyniku oporów promieniowania, które gwarantują równomierne rozprzowanie temperatury.

PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI

Miejsce instalacji (rys. 9, strona 5)

Zalecana jest instalacja urządzenia w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub pod okapem wyciągowym. Urządzenie można montować osobno lub w zabudowie z innymi urządzeniami. W obu tych przypadkach podczas instalacji w pobliżu ściany wykonanej z materiału zapalnego należy zachować odstęp minimalny 100 mm względem ścian bocznych oraz ściany tylnej. Jeśli zachowanie tego odstępu byłoby niemożliwe, muszą zostać zastosowane środki zabezpieczające (np. folie z materiału odpornego na ciepło), poprzez które zapewniona zostanie temperatura ścian pozostająca w określonych granicach bezpieczeństwa.

Instalacja

Montaż, ewentualne przebrojenie na gaz albo na napięcie, odmienne od wartości domyślnych, instalacja urządzeń, napowietrzanie, odprowadzanie dymu oraz ewentualne konserwacje mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, zgodnie ze wskazaniami producenta oraz z zachowaniem obowiązujących przepisów. Dodatkowo należy przestrzegać zapisów następujących regulacji prawnych (DE):

- DVGW G600 TRGI (Przepisy techniczne dotyczące instalacji gazowych).
- TRF - Przepisy techniczne dot. gazu płynnego
- DVGW G 634 Instalacja komercyjnych urządzeń kuchennych - Instrukcje obsługi.
- Właściwe przepisy BHP VBG 77
- Obowiązujące przepisy VDE
- Właściwe ustawodawstwo krajowe, takie jak jak krajowe przepisy budowlane i przepisy bezpieczeństwa pożarowego
- Przepisy dostawcy gazy (GVU)
- Wytyczne nadzoru budowlanego dotyczące wymogów stawianych instalacjom wentylacyjnym, w zakresie techniki przeciwpożarowej
- Przepisy bezpieczeństwa dla kuchni ZH 1/37
- DIN 18160 Część 1 "Kominy"
- Dyrektywa "Systemy wentylacji kuchni" VDI 2052
- Dyrektywy dot. zastosowania gazu płynnego ZH 1/455
- Przepisy z zakresu dostarczania wody pitnej.

Dla innych krajów obowiązują lokalne przepisy, np.:

- Regulacje spółki gazowej
- Lokalne przepisy budowlane i przepisy przeciwpożarowe
- Obowiązujące przepisy BHP
- Przepisy dot. dostaw gazu
- Normy elektryczne
- Obowiązujące przepisy przeciwpożarowe

Wyciąg dymowy

Opisywane urządzenia spełniają wymogi typu "A1". Z tego względu nie potrzebują one do odprowadzania spalin bezpośredniego połączenia z rurą odciągową. Spaliny muszą jednak być odprowadzane do przeznaczonych na nie okapów wyciągowych albo podobnych instalacji, które połączone są z wydajnym kominem lub z otworem odciągającym spaliny bezpośrednio na zewnątrz. W przypadku braku tego typu urządzeń dopuszczalne jest stosowanie wychodzącej bezpośrednio na zewnątrz instalacji odsysania powietrza, której moc nie może być niższa od wartości wymienionej w Tabeli 1. Wartość tę należy powiększyć o niezbędną wymianę powietrza dla dobrego samopoczucia pracowników zgodnie z obowiązującymi przepisami. (Ogółem około 35 m³/h na kW zainstalowanej mocy gazowej)

INSTALACJA

Prace wstępne

Wyjąć urządzenie z opakowania, sprawdzić, czy nie posiada uszkodzeń zewnętrznych, a w razie wątpliwości przed skorzystaniem z urządzenia zwrócić się o radę do wykwalifikowanego personelu. Materiały, z których wyprodukowano opakowanie spełniają obowiązujące normy dot. ochrony środowiska. Mogą być one bezpiecznie przechowywane lub zutylizowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju odbiorcy urządzenia, szczególnie dotyczy to worka nylonowego i części z polistyrenu..

Po stwierdzeniu nienagannego stanu urządzenia usunąć zabezpieczenia. Starannie oczyścić zewnętrzne części urządzenia od ewentualnych pozostałości substancji klejącej przy pomocy letniej wody oraz środka czyszczącego; następnie wytrzeć je do sucha miękką ściereczką. Jeśli nadal będą ślady kleju, zastosować w celu ich usunięcia odpowiedni rozpuszczalnik (np. aceton). W żadnym razie nie stosować środków do szorowania. Po ustawieniu urządzenia wyregulować jego poziom za pomocą nastawnych nóżek.

Przyłącze gazu

Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić, czy będący do dyspozycji rodzaj gazu zgodny jest z rodzajem przewidzianym dla danego urządzenia, a tym samym skontrolować jego przydatność do zastosowania w urządzeniu. Jeśli dwa rodzaje gazu nie są zgodne ze sobą, postępować według opisu "Użytkowanie w przypadku rodzaju gazu, odbiegającego od ustawień domyślnych". Podłączenie do znajdującej się na spodzie urządzenia gwintowanej złączki o średnicy 3/4 cala można wykonywać przy zastosowaniu normowanego szybkozłącza na stałe lub ruchomo. Jeśli stosowane są elastyczne przewody, muszą one składać się z nierdzewnej stali szlachetnej oraz spełniać wymogi odnośnych przepisów. Wszystkie uszczelki gwintowanych przyłączy muszą być produkowane z materiałów, które posiadają certyfikację dla stosowania z gazem. Nad każdym urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, musi być zamontowany zawór blokujący, poprzez który po zakończeniu pracy możliwe będzie zamknięcie dopływu gazu. Po przeprowadzonym podłączeniu skontrolować jego szczelność przy pomocy sprayu do wykrywania wycieków gazowych.

Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić, czy będące do dyspozycji napięcie zgodne jest napięciem przewidzianym dla danego urządzenia, a tym samym skontrolować jego przydatność do zastosowania w urządzeniu. Jeśli napięcia nie są zgodne ze sobą i konieczna jest zmiana napięcia, podłączenie należy zmienić tak, jak przedstawiono to na schemacie elektrycznym. Listwy zaciskowe znajdują się za panelem obsługi płyty kuchennej. Dostęp do łączówki jest możliwy poprzez odkręcenie dwu śrub mocujących i usunięcie panelu obsługi (w wersji ręcznej dodatkowo należy zdemontować korbę - rys. 19). Listwy zaciskowe (4) patelni wielofunkcyjnej znajdują się za panelem (3) jak to pokazano na rys. 20, str.7 i można się do nich dostać poprzez wykręcenie śrub (2) listwy mocującej (1). Następnie sprawdzić funkcjonowanie uziemienia oraz upewnić się, że przewód uziomowy po stronie podłączenia jest dłuższy niż pozostałe przewody. Kabel przyłączeniowy musi mieć przekrój odpowiedni do napięcia urządzenia i odpowiadać co najmniej typowi H05 RN-F. **Zgodnie z przepisami międzynarodowymi nad urządzeniem musi być zainstalowane urządzenie wielobiegunowe z przerwą między stykami co najmniej 3 mm, które jednak nie może przecinać ŻÓLTO-ZIELONEGO przewodu uziemiającego.** Układ taki musi zostać umieszczony w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz posiadać odpowiednią akceptację, a także obciążalność cieplną odpowiadającą poborowi mocy przez urządzenie (zob. właściwości techniczne).

Urządzenie musi być podłączone do systemu WYRÓWNIANIA POTENCJAŁÓW Listwa zaciskowa dla podłączenia znajduje się w pobliżu otworu na kabel zasilający i posiada oznaczenie w postaci etykiety z wymienionym poniżej symbolem (rys. 10 – Strona 5).

Przy korzystaniu z bezpiecznika różnicowoprądowego należy postępować zgodnie z następującymi wskazówkami.

- Zgodnie z obowiązującymi wytycznymi prąd upływu dla urządzeń tego rodzaju może wynosić 1mA, bez ograniczenia wartości maksymalnej dla każdego kW zainstalowanej mocy. Ponadto należy zwrócić uwagę, aby zakres prądu zadziałania w dostępnych w handlu bezpiecznikach różnicowoprądowych leżał poniżej 50% , odpowiednio do tego należy dobrać wyłącznik.
- Do jednego wyłącznika podłączać zawsze tylko jedno urządzenie.
- Może się zdarzyć, że po dłuższym przechowywaniu lub nieużywaniu urządzenia lub przy nowej instalacji podczas uruchamiania wyłącznik zadziała. Przyczyną jest zgromadzona wilgoć. Problem należy rozwiązać poprzez krótkie rozgrzanie bez bezpiecznika.

UWAGA! Wszystkie części zabezpieczone i zalakowane przez producenta mogą być regulowane przez instalatora jedynie wówczas, kiedy jest to wyraźnie napisane.

Podłączenie do układu zasilania w wodę

Połączyć rurę doprowadzającą wodę z układem zasilania w wodę przy zachowaniu obowiązujących regulacji ustawowych.

Kontrola szczelności i ciśnienia zasilania (rys. 11, strona 5).

Przed rozpoczęciem kontroli ciśnienia należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej aż do dyszy przy pomocy odpowiedniego do tego celu sprayu. W ten sposób upewnić się, że urządzenie nie odniosło uszkodzeń podczas transportu. Następnie skontrolować ciśnienie wlotowe przy użyciu manometru albo z rury w kształcie "U" albo w sposób elektroniczny z minimalnym rozkładem ciśnienia 0,1 mbar. W celu przeprowadzenia pomiaru usunąć śrubę zamykającą (1) z przyłącza ciśnienia (2) i połączyć je z rurką manometru. Otworzyć zawór zasilania urządzenia w gaz, sprawdzić ciśnienie wtórne i ponownie zamknąć zawór. Usunąć rurkę i starannie przykręcić śrubę zamykającą do przyłącza ciśnienia. Wartość ciśnienia musi pozostawać w ramach niżej wymienionych wartości minimalnych i maksymalnych:

Gasart	P_n [mbar]	P_{min} [mbar]	P_{MAX} [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	17	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5
G31 (Propangas)	50	42,5	57,5

Jeśli zmierzone ciśnienie nie odpowiada wartościom granicznym wymienionym w tabeli, należy ustalić przyczynę takiego stanu rzeczy. Po usunięciu problemu ponownie zmierzyc ciśnienie.

Sprawdzanie mocy

Zwykle wystarczy sprawdzić, czy zainstalowane dysze spełniają wymogi odnośnych wytycznych oraz czy palniki funkcjonują prawidłowo. Jeśli oprócz tego ma zostać skontrolowana także przyjmowana moc, można zastosować do tego celu "metodę wolumetryczną". Przy pomocy zegara i licznika możliwe jest ustalenie dostarczanej do urządzenia ilości gazu w określonej jednostce czasu. Prawidłowa wartość porównawcza [E] może być obliczona z pomocą następującej formuły w litrach / godz. (L/h) lub litrach / min. (L/min), dzieląc podaną w tabeli właściwości palników moc nominalną i minimalną przez dolną wartość opałową ustawionego domyślnie rodzaju gazu: wartość ta znajduje się w standaryzowanej tabeli danych lub można ją sprawdzić u lokalnego dostawcy gazu.

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

Pomiaru należy dokonywać na pracującym urządzeniu.

Kontrola palnika zapłonowego

Skontrolować płomień palnika zapłonowego; nie powinien on być zbyt wysoki ani zbyt niski, ale powinien otaczać termoelement i być wyraźnie zarysowany; w przeciwnym razie należy skontrolować numer dyszy w zależności od rodzaju palnika zapłonowego; dokładniejsze objaśnienia na ten temat zawarte są w kolejnych punktach tego podręcznika.

Kontrola regulacji powietrza pierwotnego

Wszystkie główne palniki posiadają układ regulacji powietrza pierwotnego. Kontrola przeprowadzana jest na podstawie wartości wymienionych w kolumnie „Regulacja powietrza“ tabeli „Właściwości palników“. Odnośnie przeprowadzania regulacji należy postępować zgodnie z rysunkami, przedstawionymi w kolejnych punktach podręcznika.

UWAGA! Wszystkie części zabezpieczone i zalakowane przez producenta mogą być regulowane przez instalatora jedynie wówczas, kiedy jest to wyraźnie napisane.

Mocowanie urządzeń

Po wypoziomowaniu i podłączeniu należy przystąpić do mocowania urządzeń. W tym celu należy rozwinąć uszczelkę (1), która znajduje się w zestawie przyłączeniowym wewnątrz urządzenia, i zamocować ją w odległości ok. 2 do 3 mm od krawędzi kuchenki na końcówce jej główki (rys. 27, str.8) Po wykonaniu tego procesu należy przysunąć do siebie urządzenia, które mają zostać połączone. Śrubę dokręcić dobrze za pomocą odpowiedniego klucza.

Zgodnie z rys.28 na str.8 sprawdzić wypoziomowanie tylnej części za pomocą poziomicy (3), nałożyć na podwyższenie płytę montażową (4) i dokręcić śruby M6 (zawarte w załączonym do urządzenia zestawie) za pomocą klucza inbusowego (6).

Po zamocowaniu płyty montażowej (4) do urządzeń musi nastąpić ostateczne ustawienie w celu dopasowania urządzeń poprzez działanie na sztyft (7), który umieszczony jest na płycie montażowej. Sztyft (7) dokręcić za pomocą klucza inbusowego (8), tak jak to przedstawiono na rys. 29 str.8.

Po wykonanym mocowaniu należy dokręcić za pomocą śrubokręta gwiazdkowego (11) śrubę M4 (10), która blokuje pokrywę ze stali szlachetnej (9) płyty montażowej.

Ewentualne resztki uszczelek pomiędzy urządzeniami usunąć za pomocą skrobaka.

KONFIGURACJA I WYMIANA W PRZYPADKU RODZAJÓW GAZU INNYCH NIŻ DOMYŚLNE

Użytkowanie urządzenia z rodzajami gazów innymi niż domyślne.

Aby przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu, konieczna jest wymiana dysz głównych palników oraz palników zapłonowych, z zachowaniem wytycznych określonych w kolejnych punktach tego podręcznika. Informację na temat rodzaju przeznaczonych do zamontowania dysz można znaleźć w Tabeli 2. Dysze głównego palnika o średnicy względnej rzędu jednej setnej oraz dysze palnika zapłonowego, oznaczone numerem, znajdują się w przezroczystej koszulce i są dołączone do podręcznika.

Na końcu przestawiania sprawdzić szczelność przyłączy oraz upewnić się, że zapłon oraz użytkowanie palnika zapłonowego i głównego funkcjonują bez zarzutu zarówno w zakresie maksymalnym, jak i w zakresie minimalnym. Ewentualnie skontrolować także moc.

Wymiana dyszy palnika głównego (rys. 12-13-14, strona 5, 6)

W celu wymiany dyszy palnika głównego najpierw usunąć przełącznik obrotowy (1) oraz kółko ręczne do podnoszenia patelni (2); następnie zdjąć panel obsługowy (3) poprzez poluznienie czterech śrub mocujących (4). Następnie poluzować złącze (5), które utrzymuje pochylnię (6) przy elektrozaworze (7) oraz śruby (8), które blokują zawór przy ramie konstrukcji. Po zwolnieniu zakresu roboczego zakręcić śrubę (9), która blokuje układ regulacji powietrza pierwotnego, całkowicie otworzyć kabłąk (10), wykręcić dyszę (11) przy pomocy klucza oraz zastąpić przez dyszę odpowiednią dla zastosowanego rodzaju gazu (zob. Tabela 2). Solidnie przyśrubować dyszę oraz przeprowadzić regulację powietrza pierwotnego zgodnie z instrukcjami niniejszego punktu. Po zakończeniu wszystkich prac ponownie umieścić usunięte wcześniej części urządzenia.

Regulacja powietrza pierwotnego głównego palnika (rys. 14, strona 6)

Po wymianie dyszy palnika głównego przeprowadzić regulację powietrza pierwotnego. W tym celu poluzować śrubę (9), która utrzymuje kabłąk regulacji powietrza (10) ustawić wartość x zgodnie z danymi z Tabeli 2, ponownie przykręcić śrubę (9) oraz sprawdzić poprawność wartości x.

Wymiana dyszy palnika zapłonowego (rys. 12-13-15, strona 5, 6)

W celu wymiany dyszy palnika zapłonowego najpierw usunąć przełącznik obrotowy (1) oraz kółko ręczne do podnoszenia patelni (2); następnie zdjąć panel obsługowy (3) poprzez poluznienie czterech śrub mocujących (4).

Następnie poluzować złącze (5), które utrzymuje pochylnię (6) przy elektrozaworze (7) oraz śruby (8), które blokują zawór przy ramie konstrukcji, zgodnie z rysunkami 13. Po zwolnieniu zakresu roboczego wykręcić złącze (12), które utrzymuje przewód zasilania gazowego palnika zapłonowego (13) oraz usunąć dyszę (14). Dyszę zastąpić dyszą odpowiednią do zastosowanego rodzaju gazy (zob. Tabela 2) Po zamontowaniu nowej dyszy ponownie umieścić przewód, całkowicie wkręcić złącze oraz ponownie zamocować wszystkie wcześniej usunięte części.

INSTRUKCJE OBSŁUGI

Gazowa patelnia przechylna (rys. 16, strona 6)

Przy zapalaniu palnika patelni przechylnej należy postępować w następujący sposób:

- przekręcić przełącznik obrotowy (1) z pozycji zamkniętej ● na pozycję zapłonu ★;
- całkowicie wcisnąć przycisk;
- nacisnąć przycisk (2) ★ zapalarki piezoelektrycznej, aby zapalić palnik zapłonowy;
- przytrzymać wciśnięty przycisk, aż termoelement się nagrzeje i utrzyma palenie się palnika zapłonowego; czynność tą można sprawdzić przez otwór we froncie urządzenia;
- Zapalić palnik główny poprzez obrócenie przełącznika ♣,
- Ustawić odpowiednią temperaturę poprzez obrócenie przycisku kontrolnego termostatu (3).

Aby wyłączyć palnik główny, pokrętko przekręcić na prawo aż do pozycji zapłonu

Aby wyłączyć także palnik★ zapłonowy, wyłącznik przekręcić dalej na pozycję zamknięcia ● .

Elektryczna patelnia przechylna (rys. 17, strona 6)

Aby rozgrzać patelnię przechylną należy postępować w następujący sposób:

- przestawić pokrętko termostatu (1) w pozycję oczekiwanej temperatury; zaświecą się obie lampki kontrolne. Zielona lampka kontrolna pokazuje zasilanie i dlatego świeci się stale, podczas gdy pomarańczowa lampka kontrolna gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury patelni.
- W celu wyłączenia urządzenia ustawić pokrętko ponownie w pozycji 0.

Ręczne przechylenie patelni (rys. 18, strona 6)

Ręcznie patelnię przechyla się poprzez umieszczone na froncie urządzenia kółko (1). Po obróceniu kółka zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara patelnia jest podnoszona; obrót w stronę przeciwną niż kierunek wskazówek zegara powoduje jej obniżenie.

Automatyczne przechylenie patelni (rys. 19, strona 7)

Automatyczne przechylenie patelni następuje poprzez umieszczony na froncie urządzenia przełącznik wyboru (1). Obrót przełącznika do góry (strzałka ▲) powoduje podniesienie patelni, zaś obrót w dół (strzałka ▼) jej obniżenie.

Podczas czyszczenia i konserwacji należy obchodzić się z mechanizmem przechylnym z zachowaniem szczególnej ostrożności.

UWAGA! Użytkować urządzenie tylko pod nadzorem. Nigdy nie korzystać z patelni przechylnej bez jej zawartości.

Urządzenie nie może być używane jako frytownica.

Podczas pracy strefy gotowania są bardzo gorące, zaleca się ochronę.

Jeśli do gotowania używany jest tłuszcz lub olej, trzeba uważać na przegrzanie.

Jeśli jest używana pokrywa, należy uważać na ruch pokrywy: para jest niebezpieczna.

Patelnia wielofunkcyjna (rys. 21 – str. 7)

Do grillowania:

- Pokrętko (1) termostatu ustawić na wybraną temperaturę.
- Jednocześnie zaświeci się zielona lampka kontrolna (2), informująca że urządzenie jest WŁĄCZONE.
- Pomarańczowa lampka kontrolna (3) świeci dopóki urządzenie się nagrzewa.
- Przejść do gotowania potraw w wybranej temperaturze.
- Aby wyłączyć przekręcić pokrętko (1) na pozycję 0.
- Przed dalszym gotowaniem zaleca się usuwanie resztek potraw za pomocą skrobaka lub ściereczki.

Gotowanie i duszenie:

- Ujście z zatyczką teflonową.
- Pokrętko (1) termostatu ustawić na wybraną temperaturę.
- Jednocześnie zaświeci się zielona lampka kontrolna (2), informująca że urządzenie jest WŁĄCZONE.
- Pomarańczowa lampka kontrolna (3) świeci dopóki urządzenie się nagrzewa.
- Przejść do gotowania potraw w wybranej temperaturze.
- Aby wyłączyć przekręcić pokrętko (1) na pozycję 0.
- Usunąć zatyczkę i potrawy przecedzić do zlewu. Pomocny może okazać się skrobak.
- Przed dalszym gotowaniem zaleca się usuwanie wszystkich resztek potraw za pomocą skrobaka lub ściereczki.

UWAGA! Urządzenie może być używane tylko pod nadzorem. Nie można używać urządzenia bez zawartości.

Urządzenie nie może być używane jako frytownica.

Podczas pracy strefy gotowania są bardzo gorące, zaleca się ochronę.

Jeśli do gotowania używany jest tłuszcz lub olej, trzeba uważać na przegrzanie.

Jeśli jest używana pokrywa, należy uważać na ruch pokrywy: para jest niebezpieczna.

Zakłócenia w działaniu urządzenia

Jeśli z jakiegoś powodu urządzenie nie chce się włączyć albo podczas użytkowania wyłącza się, należy skontrolować doprowadzanie energii oraz poprawne ustawienie funkcji eksploatacyjnych. Jeśli nie zostaną przy tym stwierdzone żadne wady, należy skontaktować się z obsługą klienta.

Przykładowe zakłócenia pracy i możliwe rozwiązanie

Jeśli urządzenie nie daje się uruchomić lub podczas pracy wyłącza się, należy sprawdzić, czy przewód i włącznik znajdują się we właściwej pozycji. Jeśli wszystko jest w porządku, należy skontaktować się z obsługą klienta.

<i>Rodzaj zakłóceń</i>	<i>Możliwe rozwiązanie</i>
Płomień zapalający nie zapala się.	<ul style="list-style-type: none">- Sprawdzić, czy ciśnienie gazu z instalacji odpowiada ciśnieniu z tabeli na stronie 64.- Sprawdzić dyszę gazu: nie może być ona zatkana.- Sprawdzić, czy świeca zapłonowa jest właściwie zamocowana.- Sprawdzić, czy świeca zapłonowa nie jest uszkodzona.- Sprawdzić, czy przewód zapłonowy nie jest uszkodzony.- Sprawdzić, czy zapalnik pizoelektryczny nie jest uszkodzony.- Sprawdzić zawór gazu
Płomień zapalający gaśnie po przekręceniu zapalnika	<ul style="list-style-type: none">- Sprawdzić czy dostępne ciśnienie gazu jest zgodne z ciśnieniem wskazanym w tabeli.- Sprawdzić, czy termoelement jest właściwie zapalany przez płomień zapalający. Jeśli nie, wyregulować płomień zapalający używając śruby znajdującej się na zaworze.- Wcisnąć włącznik gazu na właściwą pozycję.- Wymienić termoelement.- Sprawdzić czy grupa magnetyczna w zaworze nie zardzewiała.- Sprawdzić zawór gazu.
Płomień zapalający pali się, ale palnik główny się nie zapala.	<ul style="list-style-type: none">- Sprawdzić czy dostępne ciśnienie gazu jest zgodne z ciśnieniem wskazanym w tabeli.- Sprawdzić, czy dysze gazu są czyste- Sprawdzić, czy otwory palnika są czyste- Sprawdzić, czy instalacja gazowa nie jest zapchana- Sprawdzić, czy dysze odpowiadają danym z tabeli 2- Sprawdzić zawór gazu
Powolne i / lub niewystarczające rozgrzewanie	<ul style="list-style-type: none">- Sprawdzić czy dostępne ciśnienie gazu jest zgodne z ciśnieniem wskazanym w tabeli na stronie 64- Sprawdzić, czy dysze odpowiadają danym z tabeli 2- Sprawdzić zawór gazu

<i>Rodzaj zakłóceń</i>	<i>Możliwe rozwiązanie</i>
Urządzenie nie nagrzewa się	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdzić napięcie zasilania - Sprawdzić stan odpowiedniego opornika - Sprawdzić włącznik wyboru.
Lamka kontrolna nie zaświeca się.	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdzić napięcie zasilania - Sprawdzić stan żarówki
Powolne i / lub niewystarczające rozgrzewanie	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdzić ustawienie termostatu - Stan oporników - Sprawdzić ilość potraw, które mają być poddane obróbce

PIEŁĘGNACJA I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Czyszczenie

UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnić się, że przyłączy sieciowe zostało odłączone a zawór zamykający dopływ gazu zamknięty. Podczas czyszczenia urządzenia należy unikać stosowania bezpośredniego strumienia wody oraz strumienia wody pod wysokim ciśnieniem. Czyszczenie przeprowadzać tylko na urządzeniach, które zdążyły ostygnąć po ostatnim użyciu. Zabrania się schładzania wanny bardzo zimną wodą lub lodem. Może to doprowadzić do pęknięcia dna wanny.

Części ze stali szlachetnej można czyścić z użyciem letniej wody, neutralnego środka czyszczącego oraz ściereczki; środki czyszczące muszą być odpowiednie do oczyszczania stali nierdzewnej i nie mogą zawierać substancji szorujących lub żrących. Nie stosować zwykłej wełny stalowej lub tym podobnych materiałów, ponieważ wskutek odkładania się żelaza mogą powstawać miejsca występowania rdzy. Elementy ze stali szlachetnej nie powinny mieć kontaktu z elementami zawierającymi żelazo. Odradza się również stosowanie papieru szklanego albo ściernego. Jedynie w przypadku silnych zaschniętych zabrudzeń można wykorzystać pumeks w formie proszkowej, chociaż bardziej zalecane jest użycie syntetycznej gąbki do tarcia albo nierdzewnej wełny stalowej. Po umyciu urządzenia osuszyć je miękką ściereczką.

Należy unikać stosowania proszków szorujących wszelkiego rodzaju, środków czyszczących zawierających chlor i wybielających. Ponadto nie wylewać na ciepłe urządzenie zimnych płynów, ponieważ mogą powstawać pęknięcia skutkujące deformacją lub połamaniem urządzenia.

Substancje zawierające kwasy (ocet, sosy, mieszanki przypraw, sól kuchenna ...) nie powinny przez dłuższy czas leżeć na stali szlachetnej, ponieważ reakcje chemiczno-fizyczne mogą wpływać negatywnie na pasywację stali szlachetnej; dlatego zaleca się tego rodzaju substancje usuwać niezwłocznie czystą wodą. Jeśli z urządzenia nie będzie się korzystać przez dłuższy czas, zaleca się zamknąć kurek gazowy, odłączyć ewentualne przyłączy prądu elektrycznego oraz wytrzeć wszystkie powierzchnie ściereczką nasączoną wazeliną spożywczą, przez co utworzona zostanie zabezpieczająca warstwa ochronna. Od czasu do czasu przewietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.

UWAGA! Nie używać żadnego środka czyszczącego zawierającego chlor.

Do usuwania kamienia nie używać środków czyszczących z solą ani kwasem siarkowym. Na rynku są dostępne odpowiednie produkty, lub alternatywnie można użyć roztworu z octem.

Nie używać do czyszczenia żadnych materiałów palnych.

Konserwacja

UWAGA! Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych upewnić się, że przyłączy sieciowe urządzenia zostało odłączone, a zawór gazowy zamknięty.

Następujące prace konserwacyjne muszą być przeprowadzane raz w roku przez wykwalifikowany personel. Z tego względu zaleca się zawarcie odpowiedniej umowy na wykonywanie prac konserwacyjnych.

- Sprawdzić prawidłowość funkcjonowania wszystkich urządzeń kontrolnych i zabezpieczających.
- Sprawdzić prawidłowość zapłonu palnika oraz prawidłowość funkcjonowania także przy najmniejszym płomieniu.
- Sprawdzić szczelność przewodu gazowego.
- Sprawdzić stan kabla zasilającego.

WYMIANA CZĘŚCI URZĄDZENIA

UWAGA! Przed każdorazową wymianą upewnić się, że przyłączy sieciowe urządzenia zostało odłączone, a zawór gazowy zamknięty.

Zawór bezpieczeństwa (rys. 12, strona 5 – rys. 22-23, strona 7)

W celu wymiany zaworu usunąć przełączniki obrotowe wody i gazu oraz kółko ręczne; następnie zdjąć panel obsługi poprzez poluzowanie czterech śrub mocujących według rysunku 12. Następnie poluzować kolejno śruby króćców przewodu głównego palnika (1), króćców przewodu palnika zapłonowego (2), termoelement (3), króćce pochylni (4) oraz śruby (5), przy pomocy których montowana jest płyta ustalająca (6); płyta ta służy do zamocowania nowego elektrozaworu. Usunąć grupę zaworową razem z elementami łączącymi oraz elementy kabłąka; następnie poluzować śruby (11) kabłąka (8) od zaworu (10) i poluzować elementy łączące (9) od zaworu; uważać przy tym, by gwinty nie zostały uszkodzone, ponieważ części te ponownie zostaną wówczas użyte. Potem zastąpić część i wszystkie elementy ponownie umieścić na przewidzianym dla nich miejscu. Dla osiągnięcia większej szczelności zaleca się przykręcenie elementów łączących (9) do zaworu przy pomocy gwintowanego zamka.

Termoelement

W celu wymiany termoelementu usunąć przełączniki obrotowe wody i gazu oraz kółko ręczne; następnie zdjąć panel obsługowy poprzez poluzowanie czterech śrub mocujących. Potem odkręcić przyłączy termoelementu od kurka oraz od korpusu palnika zapłonowego i wymienić część.

Zawór bezpieczeństwa (rys. 12, strona 5 – rys. 24-25, strona 7)

Aby wymienić oporniki, najpierw podnieść patelnię tak wysoko, jak to tylko możliwe, a następnie usunąć osłonę pojemnika z opornikami (1), sam pojemnik (2) poprzez poluzowanie śrub mocujących (4). Następnie poluzować opornik z okablowania i wyciągnąć go.

Jeśli wymiana opornika okaże się trudna do przeprowadzenia, czynność tę można uprościć, usuwając panel obsługi (6) oraz front urządzenia (7) (zob. rysunek 12) oraz przechylając patelnię do przodu po usunięciu czopa (8) i zatyczki (9). Zdecydowanie zaleca się stosowanie wyżej wymienionej metody jedynie w sytuacjach wyjątkowych oraz z zachowaniem szczególnej ostrożności.


Patelnia wielofunkcyjna - części

Aby wymienić pokrętło, termostat, lampki, listwę zaciskową i termostat bezpieczeństwa, konieczne jest usunięcie śrub mocujących (1 i 2) deski rozdzielczej (3). Następnie należy rozdzielić połączenia przewodów, aby wymienić dany element. Po zakończeniu wymiany przewody należy ponownie połączyć wg schematu połączeń.

Patelnia wielofunkcyjna - oporniki (rys. Patelnia wielofunkcyjna 26 str. 8)

Aby wymienić grzałkę, należy najpierw usunąć pokrętła i deskę rozdzielczą, następnie nakrętki śrub mocujących pokrywę i pokrywę (1) oraz wyłączyć grzałkę (2) Wtedy można ją wyjąć.

Informacje dot. Starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych używanych w krajach UE

Urządzenia elektryczne i elektroniczne, które oznaczone są następującym symbolem  zgodnie z przepisami UE nie mogą być wyrzucane wraz z domowymi odpadami.

Aby usunąć stare urządzenia, prosimy korzystać z różnych punktów zbiórki funkcjonujących w poszczególnych krajach, lub skontaktować się ze sprzedawcą detalicznym w przypadku zakupu równoznacznego urządzenia.

Poprzez aktywne korzystanie z oferowanych systemów zbiórki przyczyniają się Państwo do ich ponownego użycia, recyklingu oraz odzysku starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, jak również do ochrony środowiska i zdrowia.

PODCZAS WYMIANY MOŻNA STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE DOSTARCZANE PRZEZ PRODUCENTA ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE. PRACE MUSZĄ BYĆ PRZEPROWADZANE PRZEZ AUTORYZOWANY, WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

UWAGA! Jeśli podczas prac związanych z wymianą następuje ingerencja w obręb części instalacji gazowej, należy skontrolować ich szczelność oraz prawidłowość funkcjonowania poszczególnych elementów.

PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTÓW PRZEDSTAWIONYCH NA STRONACH TEGO PODRĘCZNIKA BEZ WCZEŚNIEJSZEJ ZAPOWIEDZI.