

**GAS-GRIDDLEPLATTE**

GAS GRIDDLE PLATE

PLAQUE À GRILL À GAZ

GRIGLIA GAS

PARRILLA A GAS

CHAPA DE GRILL GAS

GAS GRILLPLAAT

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

2955041 / FTG91MA1  
2955081 / FTG92MA1  
2955061 / FTG92MC1  
2955091 / FTG92MB1



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-  
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING  
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,  
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,  
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,  
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,  
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,  
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,  
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



**DE** TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

**GB** TECHNICAL CHANGES RESERVED!

**FR** SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

**IT** CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

**ES** ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

**PT** SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

**NL** TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

**PL** WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

# 1. SPIS TREŚCI

1. SPIS TREŚCI .....	1
2. INDEKS RZECZOWY .....	2
3. BEZPIECZEŃSTWO .....	3
4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA .....	4
4.1. Ogólne wskazówki .....	4
4.2. Opis urządzenia .....	4
4.3. Wyposażenie i akcesoria .....	4
4.4. Urządzenia zabezpieczające .....	5
4.5. Tabliczka znamionowa .....	5
4.6. Wymiana podzespołów (technik serwisu) .....	6
5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE .....	6
5.1. Opis obsługi .....	6
5.2. Zapłon palnika .....	6
5.3. Montaż korpusu osłony rozbryzgowej .....	7
5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia .....	7
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	8
6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji .....	8
6.2. Prawidłowa konserwacja .....	8
6.3. Czyszczenie płyty grillowej .....	8
7. ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA .....	9
8. INSTALACJA .....	9
8.1. Opakowanie i rozpakowanie .....	9
8.2. Instalacja (technik serwisu) .....	10
8.3. Przyłącze gazu (technik serwisu) .....	11
8.4. Odprowadzanie produktów spalania .....	11
8.5. Montaż urządzenia w szeregu .....	12
8.6. Przebrojenie na inny rodzaj gazu (technik serwisu) .....	12
8.7. Kontrola (technik serwisu) .....	12
9. USTAWIENIA (technik serwisu) .....	13
9.1. Minimalne ustawienie kurka palnika na płycie grzewczej 25-ST .....	13
9.2. Ustawienie wartości minimalnej na zaworze 630 .....	13
9.3. Wymiana dyszy palnika .....	14
9.4. Ustawienie wlotu powietrza na palniku .....	15
9.5. Wymiana dyszy płomienia zapalającego .....	15
10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA .....	16
ZAŁĄCZNIKI .....	I

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Straße 28  
 33154 Salzkotten  
 Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0  
 Faks: +49 5258 971-120  
**Hotline - pomoc techniczna:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

**2. INDEKS RZECZOWY****B**

BEZPIECZEŃSTWO 3

**C**

Czyszczenie płyty grillowej 8

**D**

Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia 7

**I**

Instalacja 10

**K**

Konserwacja 8

Kontrola 12

**M**

Minimalne ustawienie kurka palnika na płycie grzewczej 13

Montaż korpusu osłony rozbryzgowej 7

Montaż urządzenia w szeregu 12

**O**

Odprowadzanie produktów spalania 11

Ogólne wskazówki 4

Opakowanie 9

Opis obsługi 6

Opis urządzenia 4

**P**

Prawidłowa konserwacja 8

Przebrojenie na inny rodzaj gazu 12

Przyłącze gazu 11

**R**

Rozpakowanie 9

**T**

Tabliczka znamionowa 5

**U**

Urządzenia zabezpieczające 5

USTAWIENIA 13

Ustawienie wartości minimalnej na zaworze 630 13

Ustawienie wlotu powietrza na palniku 15

UTYLIZACJA URZĄDZENIA 16

**W**

Wskazówki dot. czyszczenia 8

Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia 7

Wymiana dyszy palnika 14

Wymiana dyszy płomienia zapalającego 15

Wymiana podzespołów 6

Wyposażenie i akcesoria 4

**Z**

ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA 9

Zapłon palnika 6

.....

### 3. BEZPIECZEŃSTWO



**Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać zalecenia i ostrzeżenia znajdujące się w tej instrukcji.**

Instrukcja zawiera podstawowe informacje o bezpieczeństwie używania i konserwacji urządzenia.

Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby można było ją przeczytać.

Podczas projektowania i produkcji producent zastosował szczególną staranność, w celu uniknięcia zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia osób podczas obsługi urządzenia.

Należy dokładnie przeczytać zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji oraz wskazówki naniesione bezpośrednio na urządzeniu. W szczególności zaleca się przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Nie wolno ingerować ani też usuwać zainstalowanych urządzeń zabezpieczających. Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do poważnych zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Zalecamy przeprowadzenie kilku testów w celu zapoznania się z rozmieszczeniem i głównymi funkcjami elementów obsługi, szczególnie tych, które służą włączaniu i wyłączaniu urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w celu, w jakim zostało zaprojektowane; każde inne zastosowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub szkody na ludziach, które powstały na skutek nieprawidłowego lub błędnego używania urządzenia.

Wszystkie prace związane z konserwacją, które wymagają określonych kwalifikacji technicznych lub specjalnych umiejętności mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Aby zagwarantować higienę i zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem, wszystkie elementy, które stykają się bezpośrednio lub pośrednio z artykułami spożywczymi oraz wszystkie graniczące obszary muszą być starannie czyszczone.

W tym celu należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do kontaktu z produktami spożywczymi, unikać używania środków palnych lub szkodliwych dla zdrowia.



**Po każdym użyciu urządzenia upewnić się, że palnik jest wyłączony, zostały dezaktywowane elementy obsługi oraz odłączone gazowe przewody zasilające.**



Urządzenie podczas instalacji, ustawiania i podłączenia do zasilania gazowego (Rozdział 8 „INSTALACJA”) wymaga stosowania określonych środków ostrożności.



W przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu urządzenia należy odłączyć nie tylko wszystkie przewody zasilające, ale także dokładnie wyczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia (Rozdział 6 „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”)



Nie wolno czyścić urządzenia pod bezpośrednim strumieniem wody.

## 4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA

### 4.1. Ogólne wskazówki

Niniejsza instrukcja została sporządzona przez producenta w celu dostarczenia autoryzowanym pracownikom informacji koniecznych do pracy z urządzeniem.

Zalecamy adresatom tych informacji, dokładne ich przeczytanie i przestrzeżenie.

Dzięki przeczytaniu zawartych w tym dokumencie informacji można uniknąć zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

Zachować niniejszą instrukcję przez cały okres używania urządzenia w znanym i łatwo dostępnym miejscu, aby w każdej chwili można było do niej zajrzeć i sprawdzić wymagane informacje.

W celu podkreślenia ważnych informacji w tekście lub zwrócenia uwagi na ważne dane użyto specjalnych symboli, których znaczenie jest opisane poniżej:

#### Ostrzeżenie



**Wskazuje na ważne wskazówki bezpieczeństwa. Aby nie zagrazać zdrowiu i bezpieczeństwu osób oraz nie spowodować żadnych szkód należy przyswoić sobie odpowiedni sposób postępowania.**

#### Ostrożnie

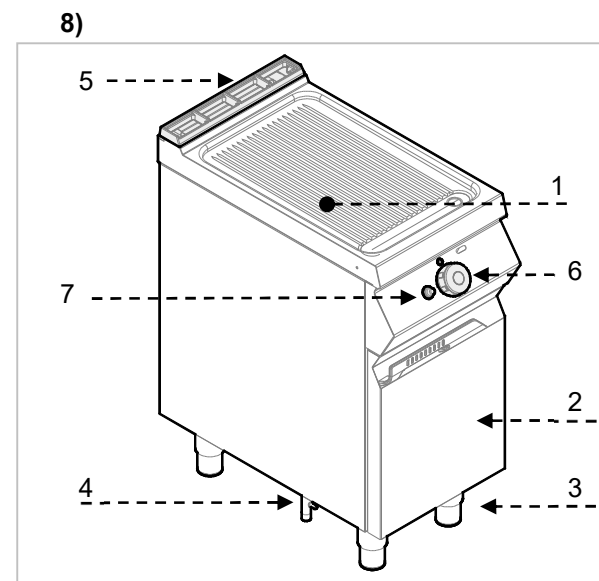


Wskazuje na szczególnie ważne informacje techniczne, których nie można lekceważyć.

### 4.2. Opis urządzenia

Niniejsze urządzenie zwane GAZOWĄ PŁYTĄ GRILLOWĄ zostało zaprojektowane i wykonane dla zawodowej gastronomii w celu bezpośredniego przyrządzania na niej potraw. W zależności od zapotrzebowania dostępne są wersje z jedną lub dwiema płytami grillowymi.

- 1) Płyta grillowa
- 2) Część dolna
- 3) Nóżki o regulowanej wysokości.
- 4) Przyłącze gazu
- 5) Wyciąg: odprowadzenie spalin.
- 6) Regulator gazowy: reguluje temperaturę płyty grillowej
- 7) Zapłon palnika: piezoelektryczny zapłon palnika



### 4.3. Wyposażenie i akcesoria

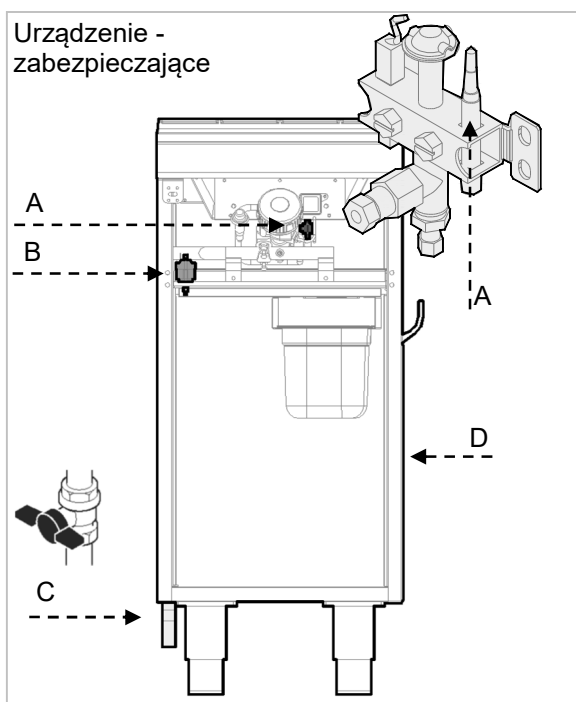
Urządzenie jest dostarczane wraz z następującym wyposażeniem:

- A. Tacka na ściekający tłuszcz.

Na zamówienie możemy wyposażyć urządzenie w następujące akcesoria:

- A. Korpus osłony przeciwbryzgowej
- B. Zatyczka zamykająca

#### 4.4. Urządzenia zabezpieczające



Urządzenie jest wyposażone w następujące systemy bezpieczeństwa:

**A. Termopara bezpieczeństwa:** w razie zgaśnięcia płomienia blokuje dopływ gazu.

**B. Termostat bezpieczeństwa:** blokuje dopływ gazu w przypadku przegrzania (dotyczy tylko wersji chromowanych).

**C. Kurek zasilania gazem:** W celu otwierania i zamykania gazowego przewodu zasilającego.



**Poprawność działania urządzeń bezpieczeństwa oraz ich sprawność należy sprawdzać codziennie.**

W przypadku zadziałania termostatu bezpieczeństwa, należy przywrócić w urządzeniu pierwotne ustawienia robocze.

1. Pozostawić płytę grilla do ostygnięcia.
2. Otworzyć drzwiczki (D).
3. Wcisnąć przycisk termostatu bezpieczeństwa (B), aby przywrócić dopływ gazu.
4. Zamknąć drzwiczki (D).

Aby dowiedzieć się, który termostat zadziałał w przypadku urządzeń z dwiema płytami grillowymi, należy sprawdzić, który palnik nie działa i wcisnąć przycisk odpowiedniego termostatu.

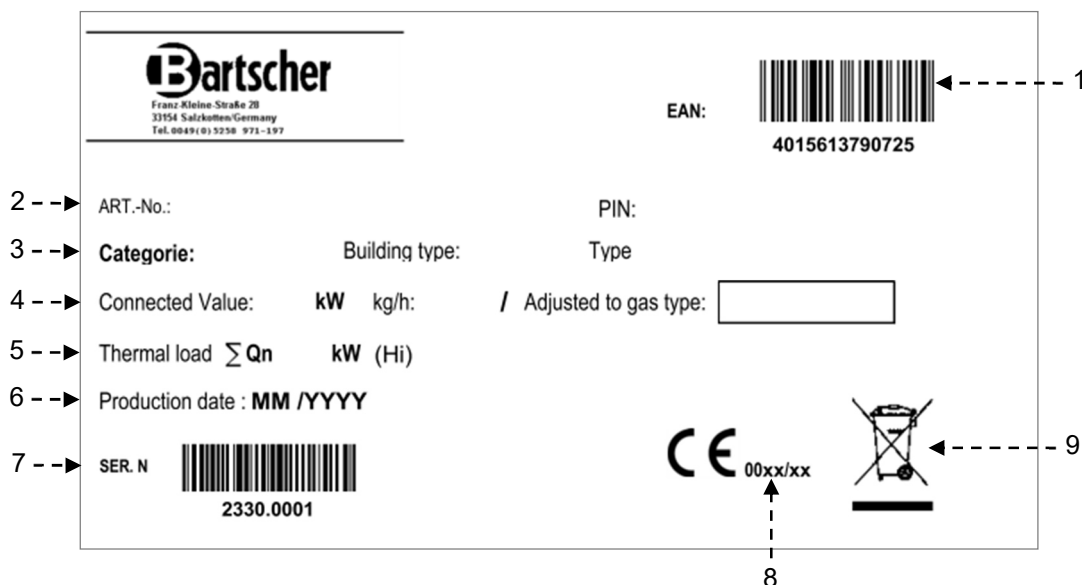
PL

#### 4.5. Tabliczka znamionowa

Przedstawiona na rysunku tabliczka znamionowa jest umocowana bezpośrednio na urządzeniu. Na tabliczce podane są wszystkie wskazówki i informacje wymagane dla bezpiecznej eksploatacji.

- 1) Numer EAN
- 2) Nr art./ nr model/ nr certyfikatu CE
- 3) Kategoria urządzenia / rodzaj konstrukcji

- 4) Wartość przyłączeniowa / Zużycie gazu / Ustawienie fabryczne na dany rodzaj gazu
- 5) Obciążenie cieplne
- 6) Data produkcji
- 7) Nr serii
- 8) Deklaracja zgodności CE
- 9) Symbol WEEE



## 4.6. Wymiana podzespołów (technik serwisu)



**Przed wymianą podzespołu włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.**

**Przed wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji zagrażających bezpieczeństwu i zdrowiu osób.**

O ile okaże się to konieczne, zużyte podzespoły wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne.



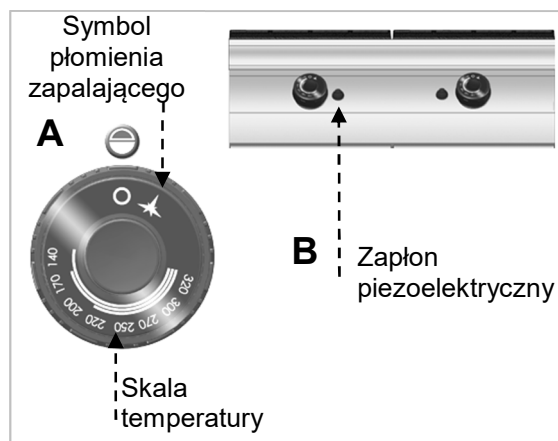
Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody na osobach lub podzespołach, które powstały ze względu na zastosowanie części zamiennych innych niż oryginalne i ingerencję w urządzenie bez zezwolenia producenta, które mogły zmienić wymagania bezpieczeństwa.

## 5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE

### 5.1. Opis obsługi.

Elementy obsługi dla najważniejszych funkcji znajdują się na panelu obsługi urządzenia.

- A) **Regulator gazu:** reguluje dopływ gazu i zmienia temperaturę.
- B) **Zapłon piezoelektryczny:** wyzwala płomień zapalający palnika.



### 5.2. Zapłon palnika

#### ZAPŁON

- A) W celu wyzwolenia płomienia zapalającego, wcisnąć i obrócić w lewo pokrętko regulatora wybranego palnika gazowego (**pozycja 1**). Płomień zapalający zapalić za pomocą zapalniczki.
- B) Przytrzymać pokrętko regulatora gazu przez około 10 sekund, aby podgrzać element termiczny, a następnie je puścić.

- C) Aby włączyć palnik gazowy, obrócić pokrętko regulatora gazu w lewo (**pozycja 2**).
- D) Ustawić moc palnika gazowego (**pozycja 3**).





## WYŁĄCZANIE

A) Obrócić pokrętkę regulatora gazu w prawo, aby wyłączyć palnik gazowy (**pozycja 1**).

B) Obrócić pokrętkę regulatora gazu w prawo, aby zgasić płomień zapalający (**pozycja 0**).

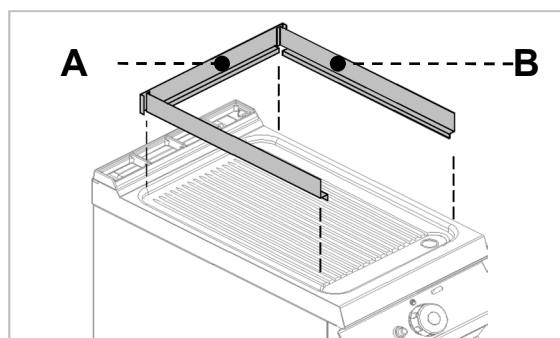
## CHROMOWANA PŁYTA GRILLOWA

**i** Urządzenie z chromowaną płytą grillową należy podgrzewać przez około 30 minut w temperaturze 200 °C.

### 5.3. Montaż korpusu osłony rozbryzkowej

Przy montażu korpusu osłony rozbryzkowej należy przestrzegać następujących wskazówek:

1. Tylną część korpusu ustawić na płycie grillowej (**A**).
2. Obie boczne części zahaczyć (**B**) i ustawić je.



### 5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia

#### Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia

Jeśli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas użytkowane, należy postępować w następujący sposób:

1. Odciąć dopływ gazu za pomocą kurka zamykającego.
2. Dokładnie oczyścić urządzenie i przyległe powierzchnie.
3. Na powierzchni ze stali nierdzewnej nanieść warstwę oleju wazelinowego.
4. Wykonać wszystkie prace konserwacyjne.

#### Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia

Aby zagwarantować prawidłowe użytkowanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Stosować wyłącznie podane przez producenta wyposażenie;
- Sprawdzić, czy spód piekarnika został właściwie włożony.



**Nie używać urządzenia do frytowania w oleju lub tłuszczu na płycie grillowej.**



Nie grillować na płycie potraw głęboko zamrożonych: może to doprowadzić do jej uszkodzenia.



Nie skrobać płyty w celu usunięcia resztek potraw, szczególnie ostrożność zalecana jest w przypadku chromowanej płyty grillowej.

Regularnie zlecać wykwalifikowanemu personelowi wykonywanie następujących prac konserwacyjnych:

- Kontrola ciśnienia i szczelności przewodów gazowych
- Kontrola sprawności termopar
- Kontrola bezawaryjnego działania wyciągu oraz jego czyszczenie w razie konieczności
- Kontrola termostatów zabezpieczających.

## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji



Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych włączyć wszystkie zamontowane urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy wyłączyć kurek odcinający gaz i uniemożliwić dostęp do urządzeń, które w przypadku aktywacji mogą prowadzić do niespodziewanych sytuacji niebezpiecznych dla zdrowia osób.

### 6.2. Prawidłowa konserwacja

Odpowiednia konserwacja obejmuje codzienne czyszczenie wszystkich części, które mają kontakt z produktami spożywczymi, oraz regularną konserwację palnika i dysz.

Staranna konserwacja umożliwi najlepszą wydajność, dłuższą żywotność urządzenia i prawidłowe działanie urządzeń zabezpieczających.

Nigdy nie kierować na urządzenie strumienia wody ani myjki wysokociśnieniowej.

Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać waty żelaznej, szczotki żelaznej ani żelaznych skrobaków, ponieważ mogą one pozostawiać na powierzchni urządzenia cząsteczki żelaza, które na skutek utleniania prowadzą do tworzenia się rdzy.

Do usuwania wyschniętych resztek używać szpachelki drewnianej lub szpachelki z tworzywa sztucznego albo miękkiej gąbki czyszczącej.

W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia nanieść na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej warstwę oleju wazelinowego.



**Nie używać żadnych środków czyszczących, które zawierają niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia substancje (rozpuszczalniki, benzyna).**

Na koniec dnia roboczego należy wyczyścić:

- płytę grillową
- urządzenie.

### 6.3. Czyszczenie płyty grillowej

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Usunąć za pomocą łopatki resztki potrawy z płyty grillowej (szczególną ostrożność zachować w przypadku płyt chromowanych).
2. Nasmarować płytę grillową środkiem rozpuszczającym tłuszcze i pozostawić na kilka minut.
3. Zamknąć otwór odpływowy za pomocą odpowiedniego korka.
4. Wlać gorącą wodę na płytę grillową i pozostawić na kilka minut.
5. Wyjąć tacę na tłuszcz.

6. Postawić pojemnik odbierający pod otwór wypływowy.

7. Wyciągnąć korek i poczekać, aż woda spłynie.

8. Wyczyścić i wysuszyć dokładnie płytę grillową.



Zalecane jest mycie akcesoriów w zmywarce.



Starannie wysuszyć płytę grillową aby uniknąć tworzenia rdzy i następnie nanieść warstwę ochronną z oleju wazelinowego.

## 7. ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA

Poniższe informacje służą rozpoznaniu i usunięciu ewentualnych zakłóceń w działaniu, które mogą pojawić się podczas używania urządzenia.

Niektóre z tych usterek użytkownik może usunąć samodzielnie, przy wszystkich pozostałych wymagana jest dokładna wiedza specjalistyczna. Takie problemy mogą usuwać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.

Problem	Przyczyna	Możliwości rozwiązania
Woń gazu.	Uwalnia się czasami w momencie zgaśnięcia płomienia.	Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu i przewietrzyć pomieszczenie.
Płomień zapalający nie zapala się.	Zapłon iskrowy nie działa.	Sprawdzić działanie urządzeń zapalających. Zainicjować płomień zapalający ręcznie.
	Powietrze w przewodach w przypadku dłuższego przestoju w użytkowaniu.	
Płomień zapalający wciąż gaśnie.	Termopara nie jest wystarczająco gorąca.	Wydłużyć proces zapalania. Sprawdzić, czy został wyzwolony termostat zabezpieczający.
Płomień zapalający pali się, ale palnik nie włącza się.		Sprawdzić termostat bezpieczeństwa.  <b>Jeśli problem nadal istnieje, należy skontaktować się z serwisem.</b>
Płomień jest żółty.	Palnik jest zanieczyszczony lub zatkany jest wyciąg.	Palnik wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia.  <b>Jeśli problem nadal istnieje, należy skontaktować się z serwisem.</b>

## 8. INSTALACJA

### 8.1. Opakowanie i rozpakowanie

Podczas rozładunku i instalowania urządzenia przestrzegać informacji producenta, które są podane bezpośrednio na opakowaniu oraz w niniejszej instrukcji.

Do podnoszenia i transportu produktu zaplanować użycie wózka widłowego lub wózka podnośnego, przy czym należy zwrócić uwagę na równomierne rozmieszczenie wagi, aby uniknąć zagrożenia przechylenia się opakowania (unikać nadmiernych przechyleń!).



**Podczas używania urządzenia do podnoszenia zwracać uwagę na kable zasilające i na pozycję nóg.**

Opakowanie składa się z kartonu i palety drewnianej. Na opakowaniu kartonowym nadrukowany jest szereg symboli, które zgodnie z międzynarodowymi ustaleniami informują o przepisach, których należy przestrzegać podczas załadunku i rozładunku, w czasie transportu i magazynowania urządzenia.



Podczas odbierania towaru sprawdzić, czy opakowanie jest kompletne i nie uległo uszkodzeniu w czasie transportu.

Ewentualne uszkodzenia należy natychmiast zgłosić firmie transportowej.

Wypakować urządzenie tak szybko, jak to jest możliwe, aby sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Nie rozcinać opakowania kartonowego ostrym narzędziem. Może to prowadzić do uszkodzenia znajdującej się w środku blachy nierdzewnej.

Opakowanie kartonowe ściągnąć z urządzenia od góry.

Po rozpakowaniu sprawdzić, czy wyposażenie urządzenia jest zgodne z zamówieniem.

W przypadku niezgodności natychmiast poinformować sprzedawcę.



**Nie przechowywać materiału opakowaniowego (torebki nylonowe, styropian, zaciski ...) w zasięgu dzieci!**

Usunąć warstwę ochronną PVC z powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych. O ile jest to możliwe, nie używać do tego żadnych narzędzi metalowych.

## 8.2. Instalacja (technik serwisu)

Wszystkie etapy instalacji muszą być dokładnie przemyślane.

Miejsce ustawienia musi być wyposażone we wszystkie przyłącza zasilające oraz odpływ na odpady produkcyjne. Miejsce to musi być również odpowiednio oświetlone oraz spełniać wszystkie wymagania higieniczne i sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy zainstalować w odstępnie min. 5 cm od ściany, jeżeli ściana nie jest odporna na temperaturę min. 150 °C.

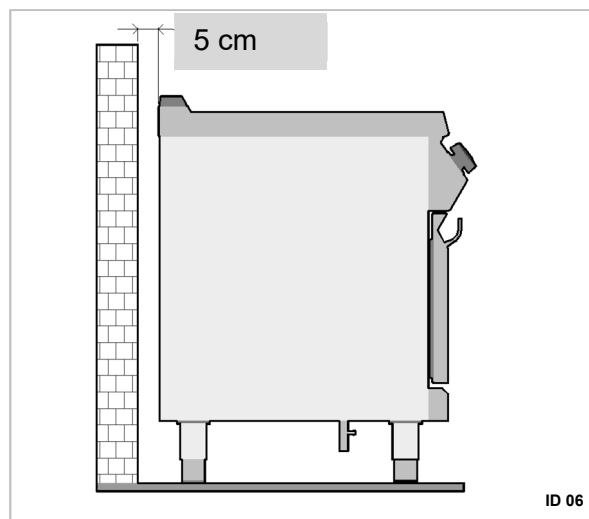
Ustawić urządzenie w pozycji poziomej regulując w tym celu pojedyncze nóżki.



**W sytuacji, kiedy urządzenie ma być umieszczone w pobliżu ścian, ścianek działowych, szafek kuchennych, elementów dekoracyjnych itp., muszą być one wykonane z materiałów niepalnych, w przeciwnym razie muszą być one nakryte odpowiednimi niepalnymi materiałami.**



**Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, urządzenie może być zainstalowane i używane tylko w dokładnie wentylowanym pomieszczeniu.**



Wewnętrzna instalacja dopływu gazu oraz pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie, muszą być zgodne z postanowieniami obowiązującymi w kraju stosowania (rozporządzenie z dnia 12 lipca 1996 i UNI-CIG 87/23).

W celu zapewnienia odpowiedniego spalania gazu w palnikach musi być doprowadzana wymagana ilość powietrza tzn. ok 2 metry sześciennie na godzinę dla każdego kW zainstalowanej mocy.

### 8.3. Przyłącze gazu (technik serwisu)

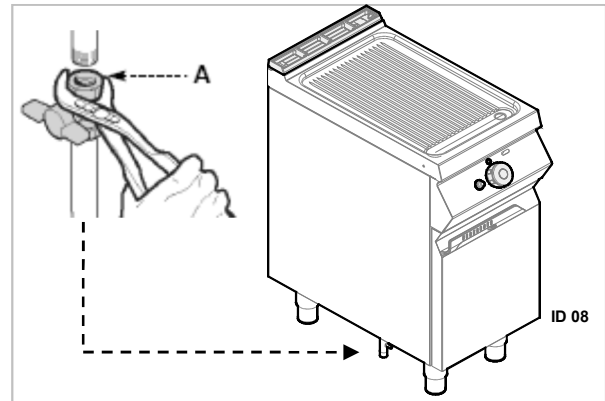
Podłączenie gazu musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić dane techniczne, rodzaj gazu, ciśnienie robocze i ilość przepływu, które podane są na tabliczce znamionowej.

Podłączenie wykonane jest poprzez połączenie węży podłączeniowego urządzenia z rurą sieci gazowej. Na połączeniu należy zainstalować zawór odcinający gazu, aby w razie konieczności przerwać dopływ gazu.

Jeżeli w instalacji doprowadzania gazu występują znaczne wahania ciśnienia, zaleca się stosowanie regulatora ciśnienia.

Po podłączeniu należy sprawdzić przyłącze pod kątem wycieków gazu.



**Podczas szukania wycieków gazu nigdy nie stosować otwartego płomienia!**

PL

### 8.4. Odprowadzanie produktów spalania

W przypadku instalacji urządzeń typu „A” nie przewiduje się stosowania przyłącza do instalacji wyciągowej lecz odpowiedni, sprawny okap wywiewny, odprowadzający produkty spalania na zewnątrz.

#### Instalacja pod okapem wywiewnym (A)

Ustawić urządzenie pod okapem wywiewnym (1), a do wylotu urządzenia przymocować rurę o wymiarach podanych na ilustracji.

Zakończenie przewodu spalinowego powinno znajdować się co najmniej 1,8 metra nad powierzchnią ustawczą urządzenia.

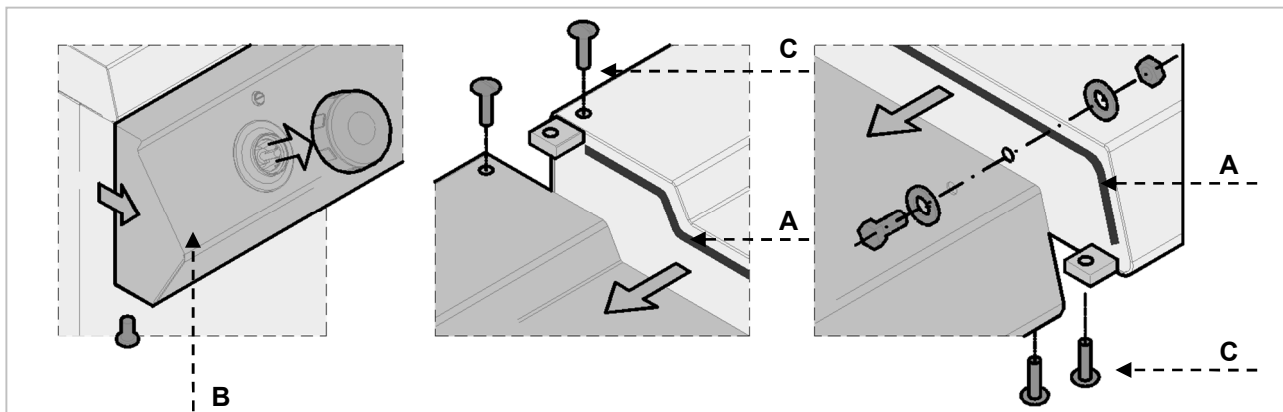


**Zasilanie gazem urządzenia powinno być podporządkowane bezpośrednio wymuszonemu systemowi wywiewnemu: zablokowanie wentylatora wywiewnego powinno spowodować odcięcie dopływu gazu zasilającego.**



**Wentylator powinien włączać się automatycznie, gdy otwarty jest zawór gazu.**

## 8.5. Montaż urządzenia w szeregu



W celu zamontowania urządzenia w szeregu (sąsiadując) należy postępować w następujący sposób:

Zdemontować tablicę obsługi i zdjąć o ile jest to konieczne ramę żeliwną z komina.

Na stykających się bokach użyć taśmy uszczelniającej (A).

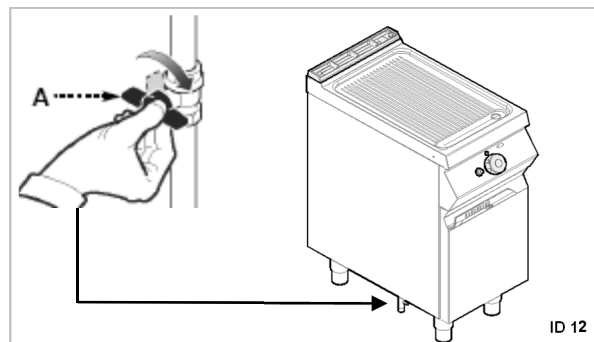
Przysunąć urządzenia do siebie i ustawić je w pozycji poziomej (regulując nóżki).

Połączyć urządzenia elementami złącznymi.

## 8.6. Przebrojenie na inny rodzaj gazu (technik serwisu)

Urządzenie zostało sprawdzone przez producenta dla gazu podanego na tabliczce znamionowej. Jeżeli stosowany jest inny rodzaj gazu, należy postępować w następujący sposób.

1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu (A).
2. Wymienić dyszę palnika (patrz rozdział 9.3)
3. Wymienić dyszę płomienia zapalającego (patrz rozdział 9.5).
4. Ustawić wartość minimalną na kurku palnika gazowego (patrz rozdział 9.1).
5. Usunąć naklejkę z tabliczki znamionowej oraz przykleić nową, zawierającą stosowany w instalacji gaz (pozycja 4 tabliczki znamionowej).



ID 12

## 8.7. Kontrola (technik serwisu)

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić kontrolę instalacji w celu określenia warunków eksploatacji każdego pojedynczego podzespołu oraz rozpoznać ewentualne nieprawidłowości.

Zaleca się przeprowadzenie następujących kontroli:

1. Otwarcie kurka gazu i sprawdzenie szczelności połączeń;
2. Sprawdzenie prawidłowego zapłonu i płomienia palników gazowych;
3. Sprawdzenie i w razie konieczności wyregulowanie ciśnienia oraz przepływu gazu dla pozycji max i min (patrz rozdział 9.1).
4. Sprawdzeni prawidłowego działania termostatu zabezpieczającego.
5. Sprawdzenie przewodów gazowych pod kątem nieszczelności.

## 9. USTAWIENIA (technik serwisu)



Przed ustawieniem włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy zamknąć zawór odcinający gaz i uniemożliwić dostęp do urządzeń, które w przypadku aktywacji mogą prowadzić do niespodziewanych sytuacji niebezpiecznych dla zdrowia osób.

### 9.1. Minimalne ustawienie kurka palnika na płycie grzewczej 25-ST



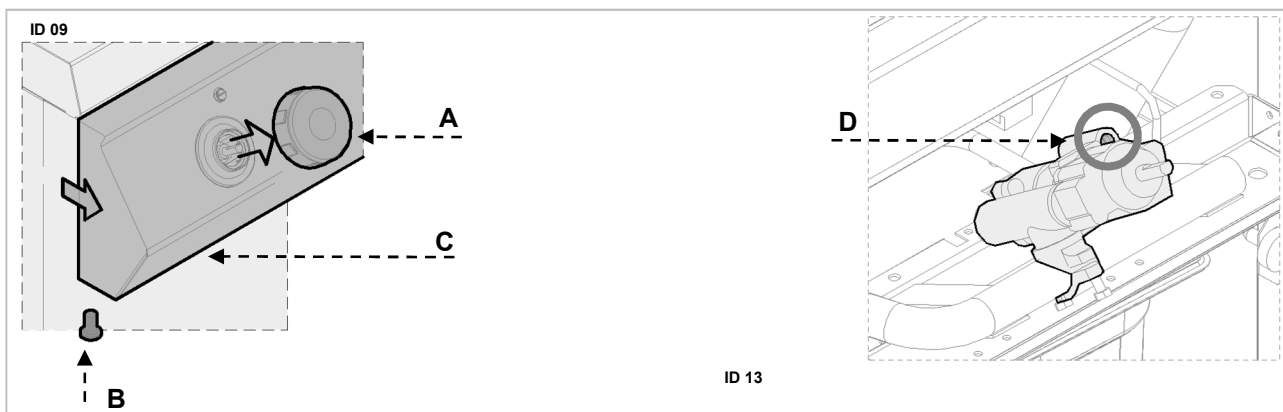
Ustawień tych należy dokonywać tylko wtedy, gdy podłączany rodzaj gazu różni się od gazu kontrolnego, po przebrojeniu układu zasilającego.



Przed wykonaniem tego ustawienia należy sprawdzić, czy ciśnienie gazu jest zgodne z ciśnieniem nominalnym (patrz tabela w załącznikach).

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu.
2. Zdjąć pokrętło regulatora gazu (A).
3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).
4. Wyciągnąć iniektor D i wymienić go na odpowiedni dla stosowanego rodzaju gazu (patrz załączniki). Po ustawieniu zalakować śrubę.
5. Na zakończenie zamontować panel obsługi (C) oraz pokrętło regulatora gazu (A).



### 9.2. Ustawienie wartości minimalnej na zaworze 630



Ustawień tych należy dokonywać tylko wtedy, gdy podłączany rodzaj gazu różni się od gazu kontrolnego, po przebrojeniu układu zasilającego.



Przed wykonaniem tego ustawienia należy sprawdzić, czy ciśnienie gazu jest zgodne z ciśnieniem nominalnym (patrz tabela w załącznikach).

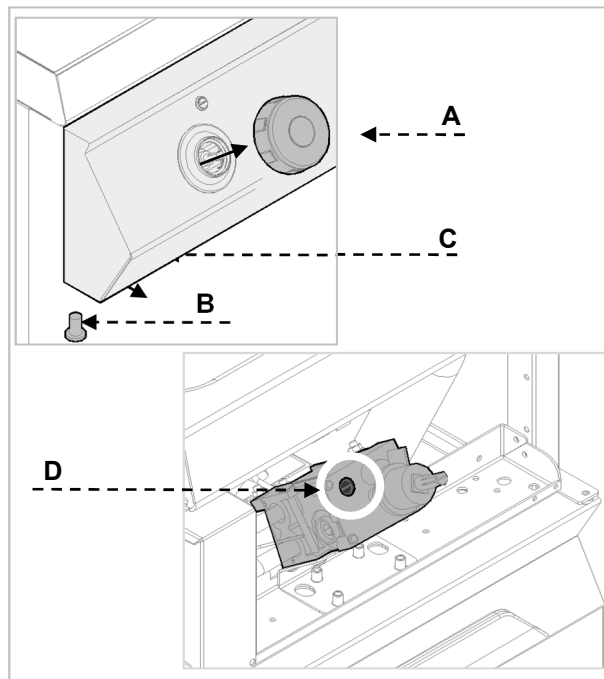
Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu.
2. Zdjąć pokrętko regulatora gazu (A).
3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).
4. Wyciągnąć iniektor (D) i wymienić go na odpowiedni dla stosowanego rodzaju gazu (patrz załączniki). Po ustawieniu załakować śrubę.
5. Na zakończenie zamontować panel obsługi (C) oraz pokrętko regulatora gazu (A).

**!** Po zakończeniu wszystkich prac kalibracyjnych i regulacyjnych, sprawdzić szczelność gazową oraz prawidłowe działanie urządzenia.

**i** Upewnić się, że płomień jest stabilny przy minimalnym i maksymalnym ciśnieniu wyjściowym.

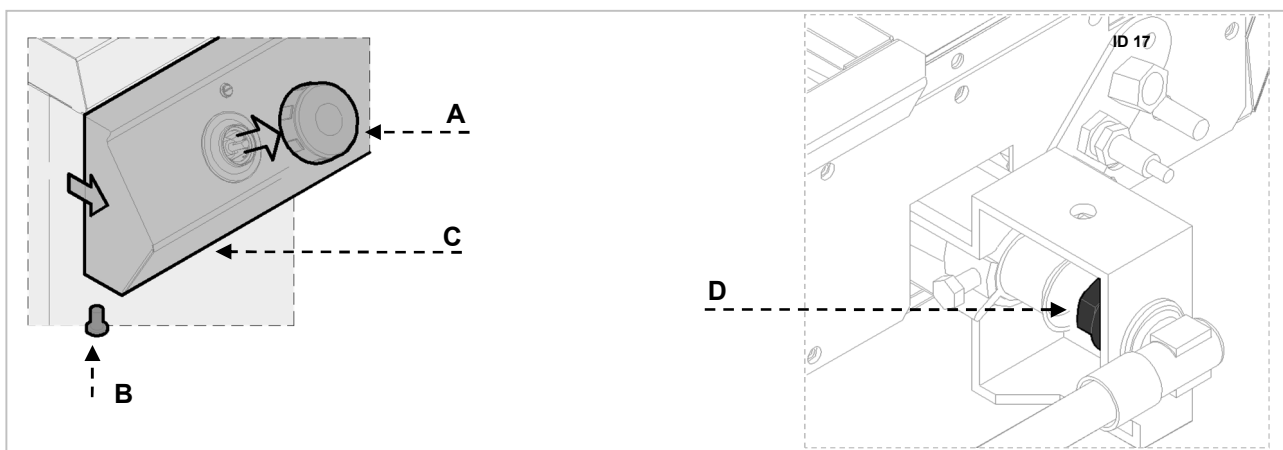
**i** Po zakończeniu regulacji założyć przygotowane cechy legalizacyjne i/lub załakować śruby regulacyjne.



### 9.3. Wymiana dyszy palnika

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu.
2. Zdjąć pokrętko regulatora gazu (A).
3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).
4. Wymienić dyszę (B) na odpowiednią dla stosowanego gazu (zobacz załączniki).
5. Na zakończenie należy powrócić do ustawień stanu początkowego.



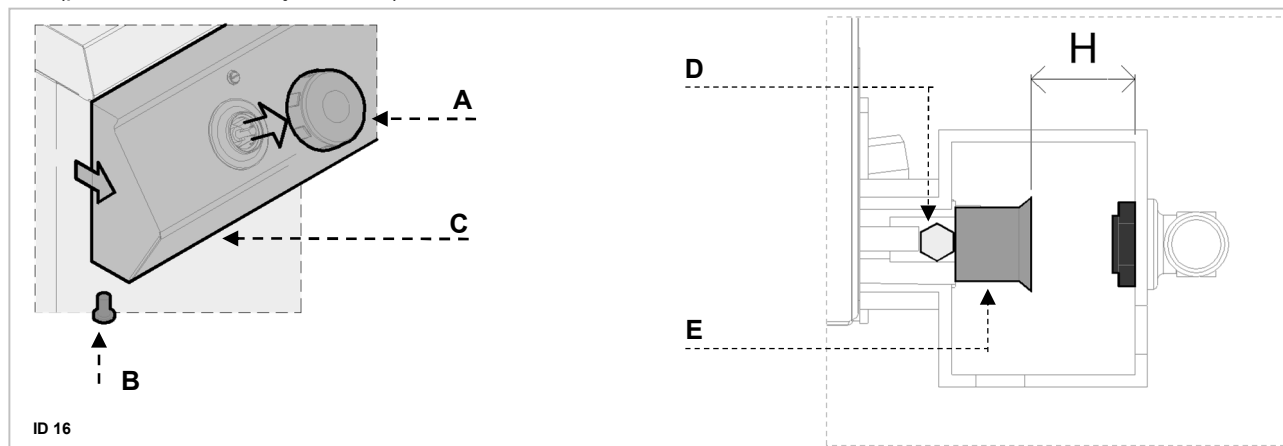


## 9.4. Ustawienie wlotu powietrza na palniku

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu.
2. Zdjąć pokrętko regulatora gazu (A).
3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).
4. Odkręcić śrubę (D) i ustawić tulejkę (E) w zależności od rodzaju stosowanego gazu (patrz tabela w załącznikach).

5. Na zakończenie powrócić do ustawień początkowych.

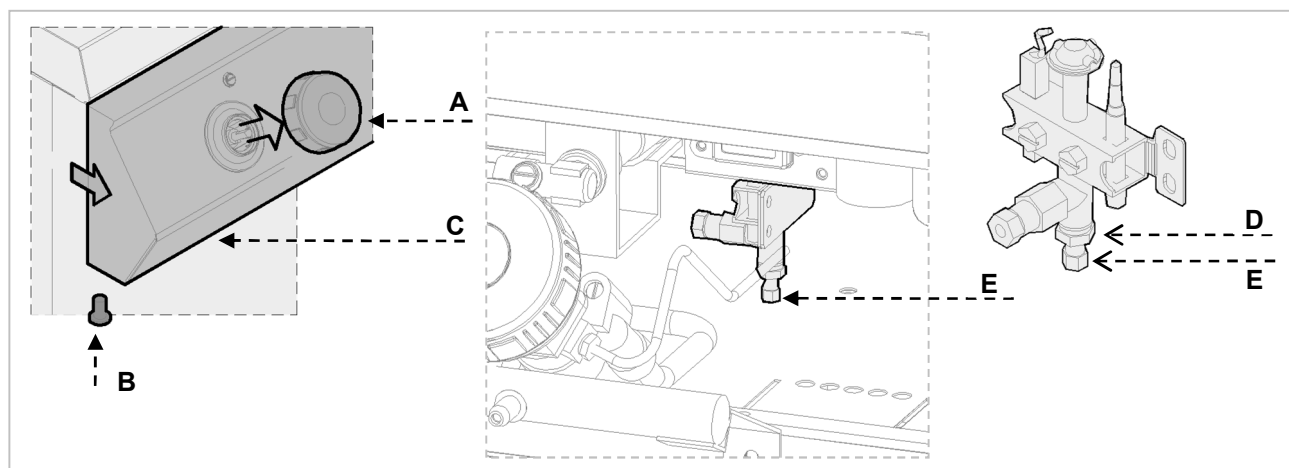


## 9.5. Wymiana dyszy płomienia zapalającego


Należy postępować w podany poniżej sposób.


1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu.
2. Zdjąć pokrętko regulatora gazu (A).
3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).

4. Płomień zapalający znajduje się obok palnika.
5. Odkręcić nakrętkę (D).
6. Wyciągnąć i wymienić dyszę.
7. Ponownie przykręcić nakrętkę i powrócić do ustawień początkowych.
8. Wyregulować przy pomocy śruby (E).




## 10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

 Urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Utylizując ten produkt zgodnie z przepisami, użytkownik przyczynia się do zapobiegania negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia.**



Symbol  na produkcie lub dołączonej dokumentacji wskazuje na to, że ten produkt nie może być traktowany tak jak normalne odpady z gospodarstwa domowego, tylko należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiorczego urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu poddania go recydingowi.

Należy przestrzegać lokalnych ustaleń odnośnie utylizacji odpadów.

Dalsze informacje dotyczące postępowania, ponownego zastosowania i recydingu tego produktu są dostępne we właściwych lokalnych urzędach, komórce ds. utylizacji lub u sprzedawcy tego produktu.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0  
Faks: +49 5258 971-120  
**Hotline - pomoc techniczna:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

**ANLAGEN**

**ATTACHMENTS**

**ANNEXES**

**ALLEGATI**

**ANEXOS**

**ANEXOS**

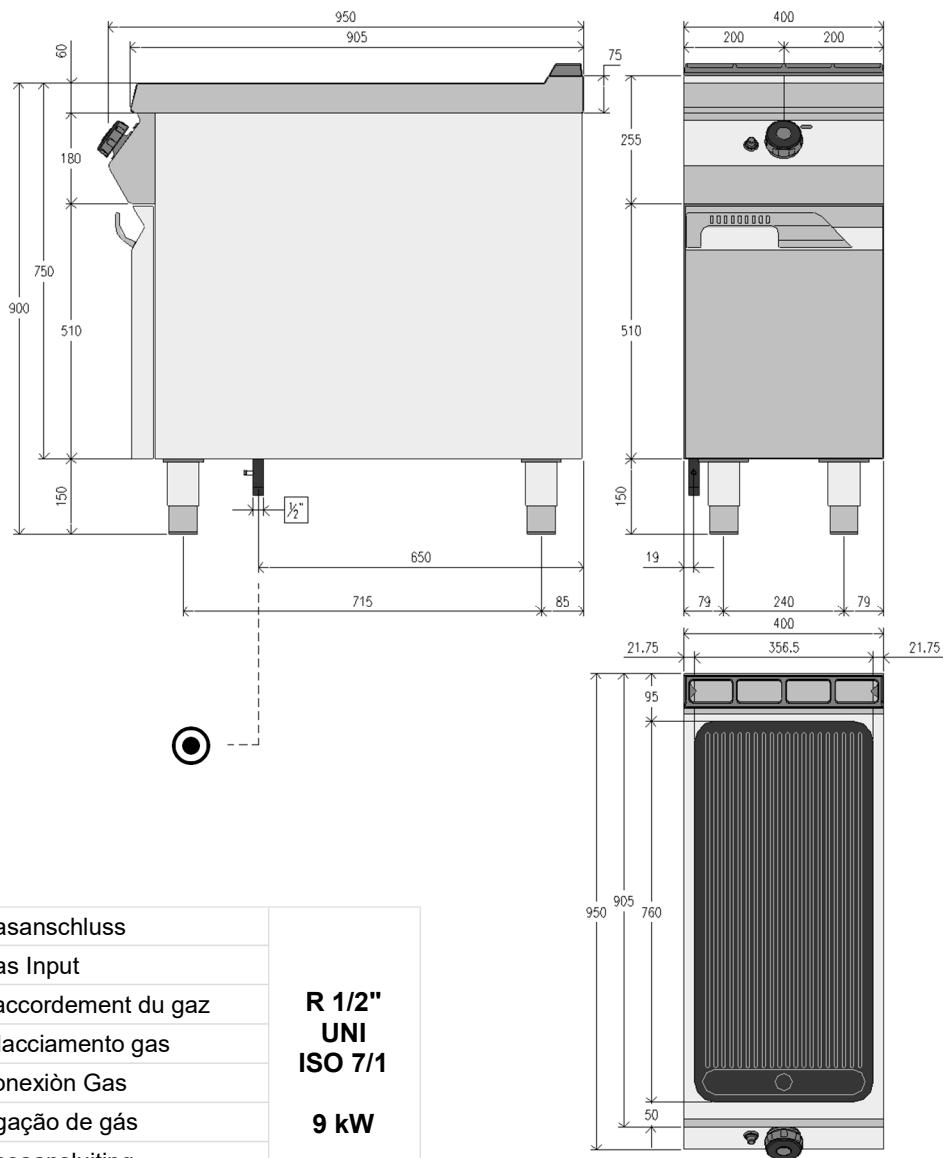
**BIJLAGEN**

**ZAŁĄCZNIKI**

<b>Modelle</b>	Brenner	$\Sigma Q_n$	Gasverbrauch			
<b>Model</b>	Burner		Gas consumption			
<b>Modèle</b>	Brûleur		Consommation de gaz			
<b>Modello</b>	Bruciatore		Consumo gas			
<b>Modelo</b>	Queimador		Consumo de gas			
<b>Modelo</b>	Queimador		Consumo de gás			
<b>Model</b>	Brander		Gasverbruik			
<b>Model</b>	Palnik		Zużycie gazu			
				G20	G25	G30
	9 kW	kW	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	kg/h
<b>FTG91MA1</b>	1	9	0,952	1,108	0,710	0,699
<b>FTG92MA1</b>	2	18	1,905	2,215	1,419	1,398
<b>FTG92MC1</b>	2	18	1,905	2,215	1,419	1,398
<b>FTG92MB1</b>	2	18	1,905	2,215	1,419	1,398

FTG91MA1

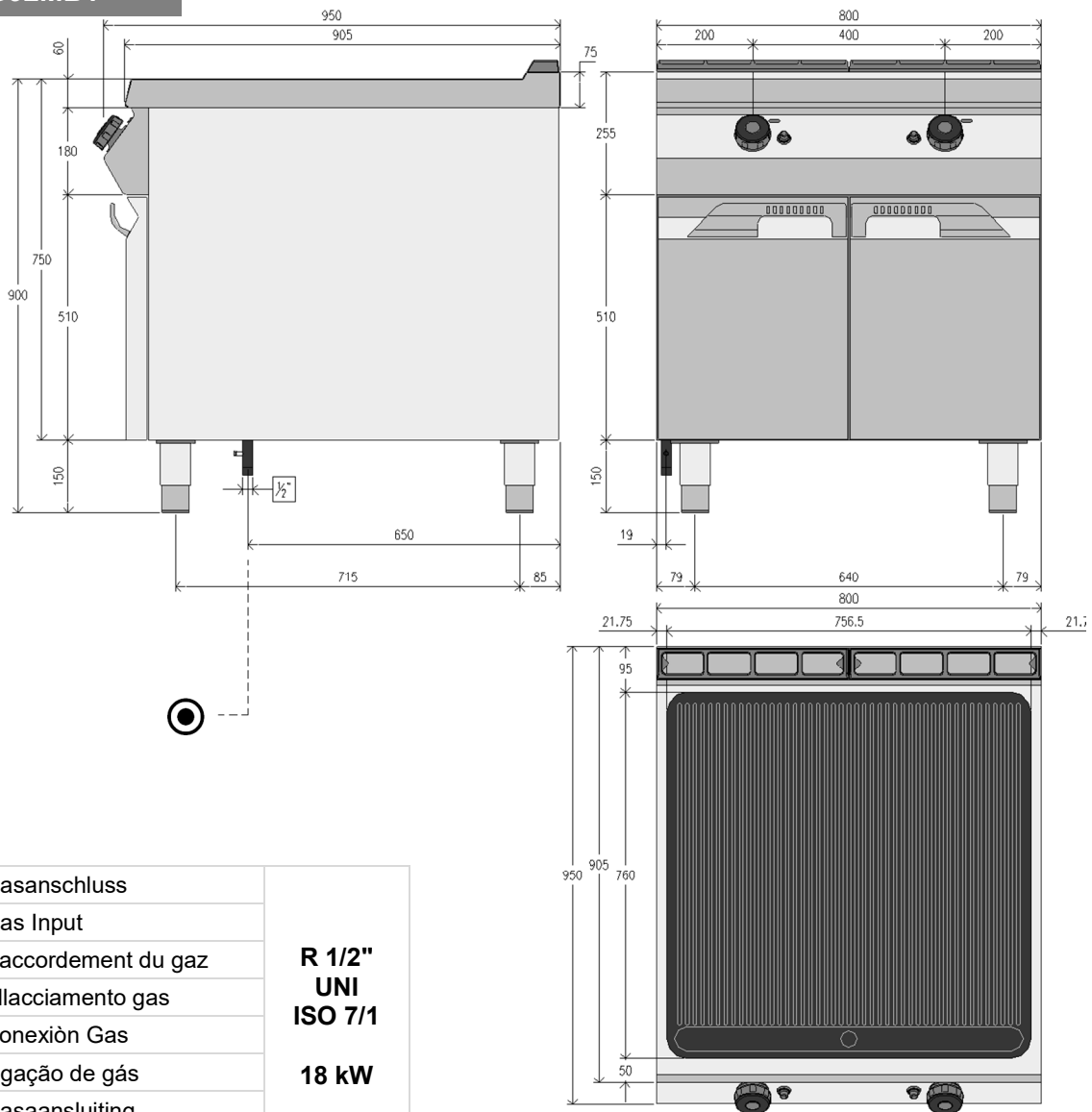
**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -  
 SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -  
 PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



	Gasanschluss	<b>R 1/2"          UNI          ISO 7/1</b>	
	Gas Input		
	Raccordement du gaz		
	Allacciamento gas		
	Conexiòn Gas		
	Ligação de gás		<b>9 kW</b>
	Gasaansluiting		
Przyłącze gazu			

FTG92MA1  
FTG92MC1  
FTG92MB1

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -  
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -  
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



	Gasanschluss	<b>R 1/2" UNI ISO 7/1</b>  <b>18 kW</b>
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu		

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	20	9	3,3	255	Adj	24	9
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
IS	I3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LU	I2E	G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
MT	I3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12



Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
---	---	-----	----------	-----------	-----------	-----	-----	-----	--------

RO	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2E3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2L3B/P	G30/31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G25	20	9	3,3	255	Adj	24	9

SE	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

SI	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

SK	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

TR	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

①	Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj
②	Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria
③	Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika
④	Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego
⑤	Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure - Pression de la buse du brûleur - Pressione dell'ugello del bruciatore - Presión de la tobera del quemador - Pressão de bico de quemador - Druk van het mondstuk van de brander - Ciśnienie dyszy palnika

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz - Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás - Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu						
Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gas Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbego	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
			MJ/m <sup>3</sup>	Kcal/m <sup>3</sup>	MJ/m <sup>3</sup>	Kcal/m <sup>3</sup>
II	G20	45,67	8129	34,02		
	G25	37,38	6989	29,25		
III	G30	80,58			10908	45,65
	G31	70,69			11073	46,34

Tabelle der Gasdrücke - Table of gas pressure - Tableau des pressions - Tabella pressioni di gas - Tabla de presión del gas - Tabela de pressão de gás - Tabel van gasdruk - Tabela ciśnienia gazu

Land - Country - Pays - Paese - País - Pais - Land - Kraj	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	②	①	③	②	①	③	②	①	③	②	①	③
IT-GB-IE-PT-CH GR-ES-CZ	17	20	25	-	-	-	20	30	35	25	37	45
FR-BE	17	20	25	20	25	30	20	28	35	25	37	45
LU	17	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	17	20	25	17	20	25	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
AT-CH	17	20	25	-	-	-	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
DK-SE-FI-CZ-SI LV-LT-EE-SK	17	20	25	-	-	-	25	30	35	25	30	35
NL	-	-	-	20	25	30	25	30	35	25	30	35
NO	-	-	-	-	-	-	25	30	35	25	30	35
HU	-	-	-	-	-	-	20	30	35	20	30	35
CY	-	-	-	-	-	-	20	28-30	35	25	37	45
MT	-	-	-	-	-	-	28	30	35	28	30	35
PL	17,5	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ① Nenndruck - Rate pressure - Pression nominale - Pressione nominale - Presión nominal - Pressão nominal - Nominale druk - Ciśnienie nominalne
- ② Mindestdruck - Minimum pressure - Pression minimale - Pressione minima - Presión mínima - Pressão mínima - Minimumdruck - Ciśnienie minimalne
- ③ Höchstdruck - Maximum pressure - Pression maximale - Pressione massima - Presión máxima - Pressão máxima - Maximumdruck - Ciśnienie maksymalne



**DE**

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-  
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG  
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEGLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

**GB**

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR  
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

**FR**

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC  
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT  
SANS NOTRE AUTORISATION!

**IT**

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI  
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

**ES**

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE  
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER  
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

**PT**

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA  
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

**NL**

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE  
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER  
VOORAF TE VERWITTIGEN!

**PL**

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ  
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA  
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!