

CE

Bartscher

SERIA 650 SNACK

PIECE

115058

115059

115005

115007

1151143

1151163

1151023

1151033

Wskazówki dotyczące instalacji, użytkowania i konserwacji

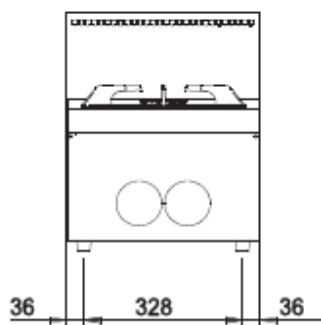
Wskazówki należy przeczytać przed rozpoczęciem jakichkolwiek działań!

DOK.NR CR0939160
WYDANIE 001

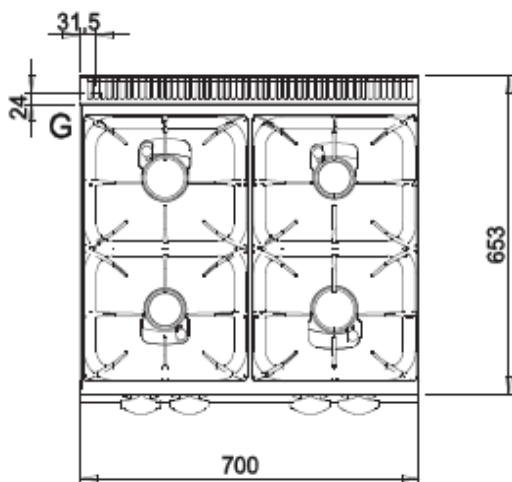
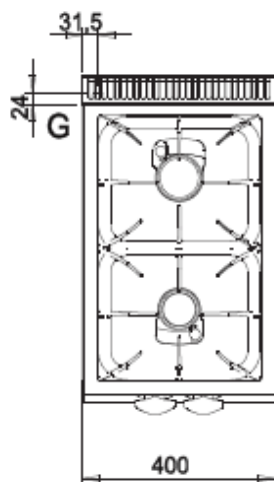
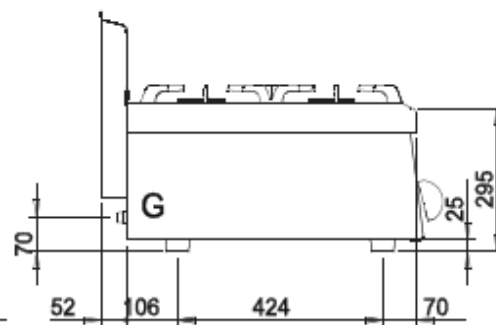
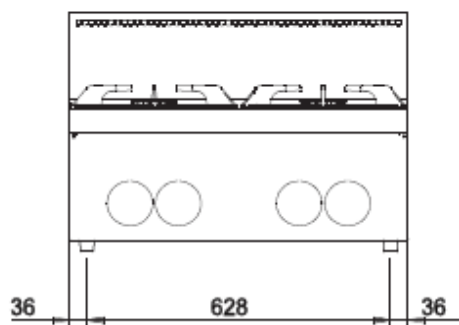
SCHEMAT INSTALACYJNY

WYMIARY w mm

6NPC/G411
OC64G
ECG62T



6NPC/G722
OC67G
ECG64T



LEGENDA

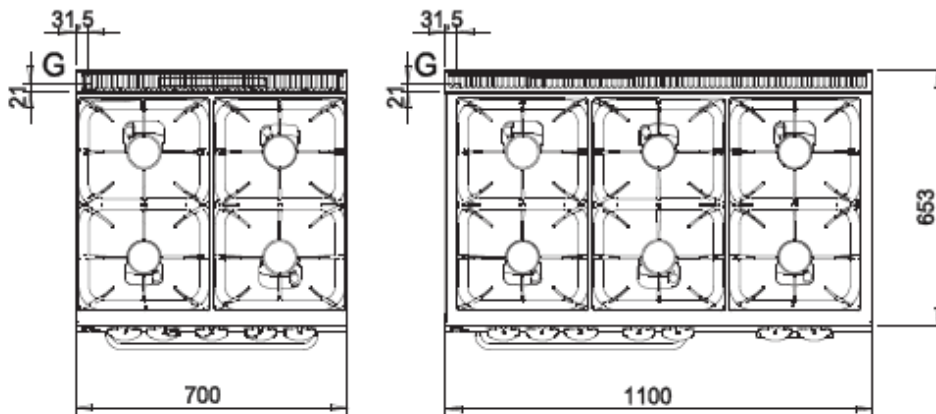
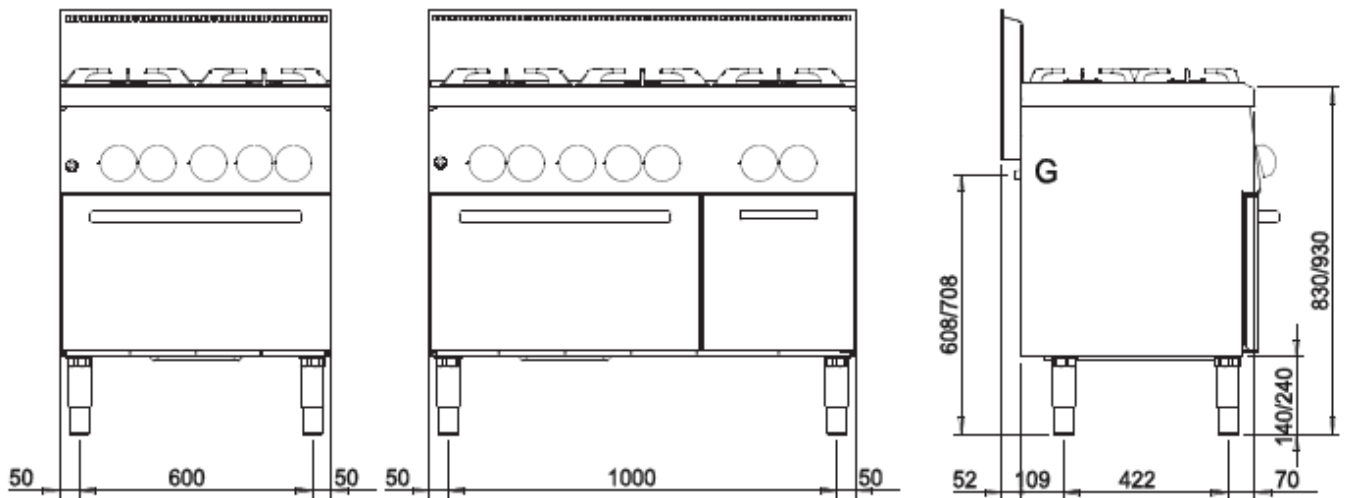
G Przyłącze gazowe
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

SCHEMAT INSTALACYJNY

WYMIARY w mm

6NPC/GF722
OC6FG7G
ECG64F

6NPC/GF1122
OC6FG11G
ECG65F

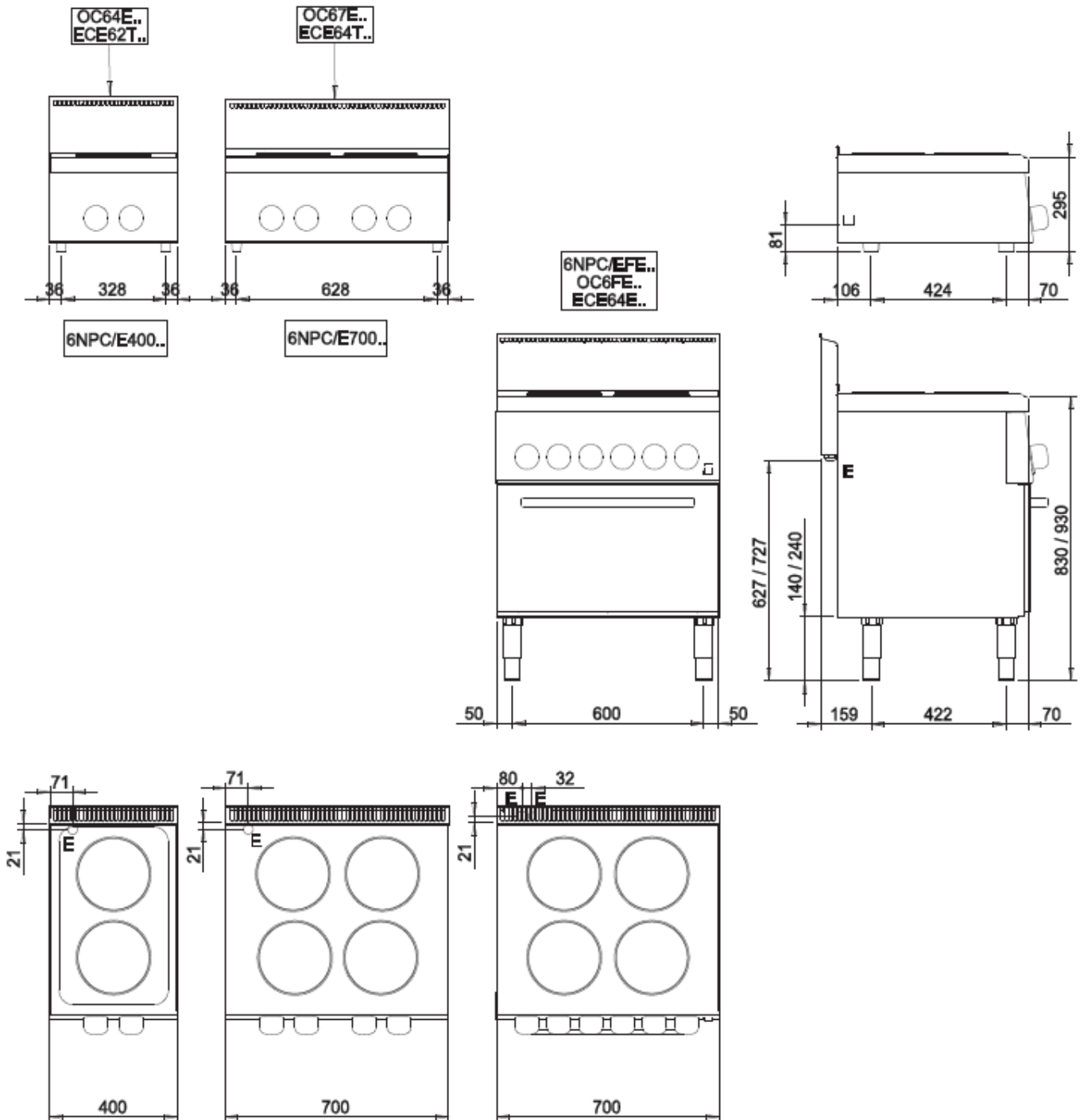


LEGENDA

G Przyłącze gazowe
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

SCHEMAT INSTALACYJNY

WYMIARY w mm

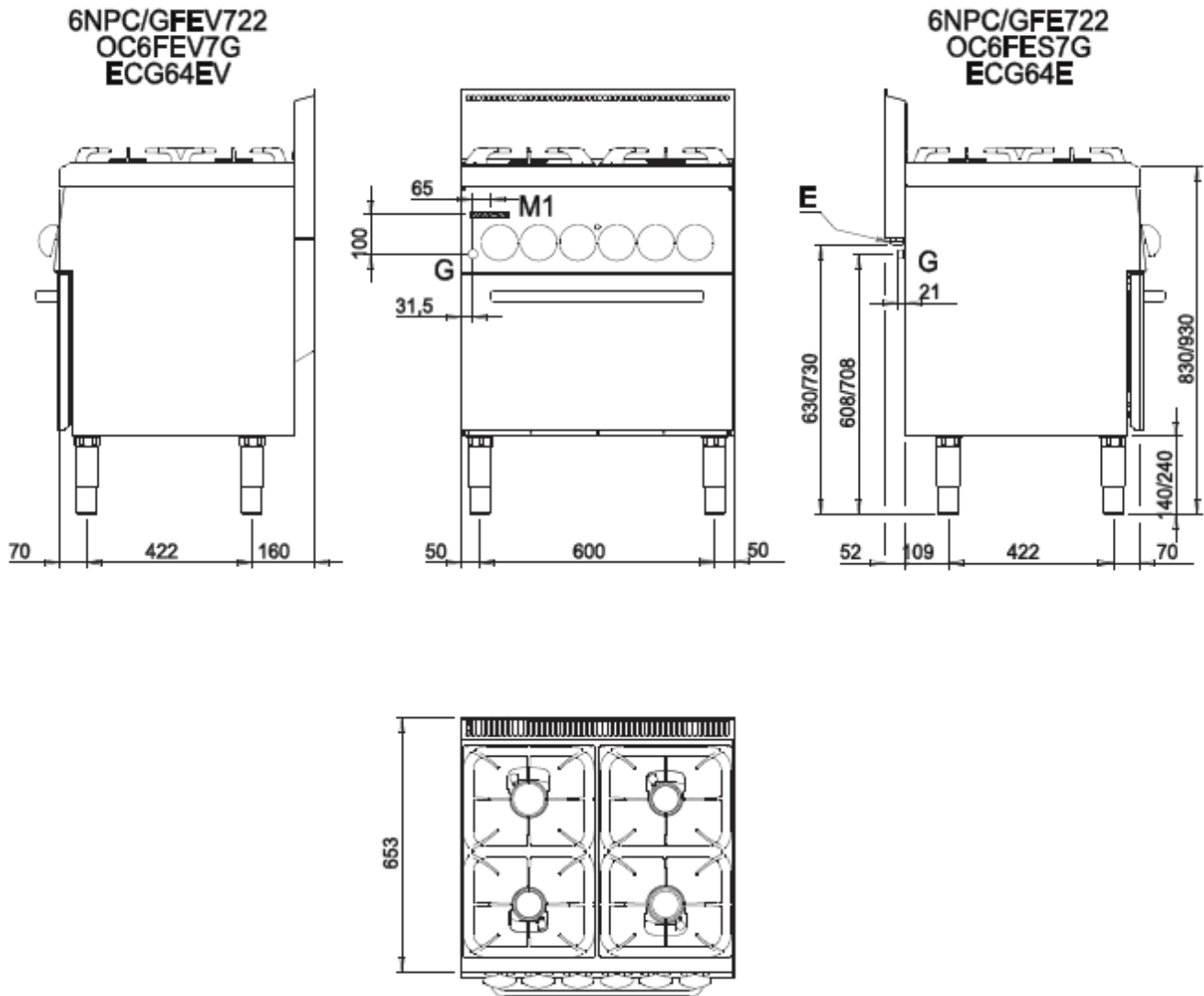


LEGENDA

E Dławnica

SCHEMAT INSTALACYJNY

WYMIARY w mm



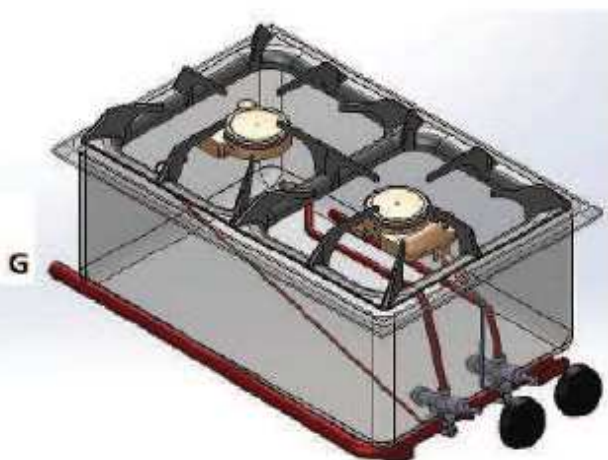
LEGENDA

- E Dławnica
- G Przyłącze gazowe
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- M1 Listwa przyłączeniowa

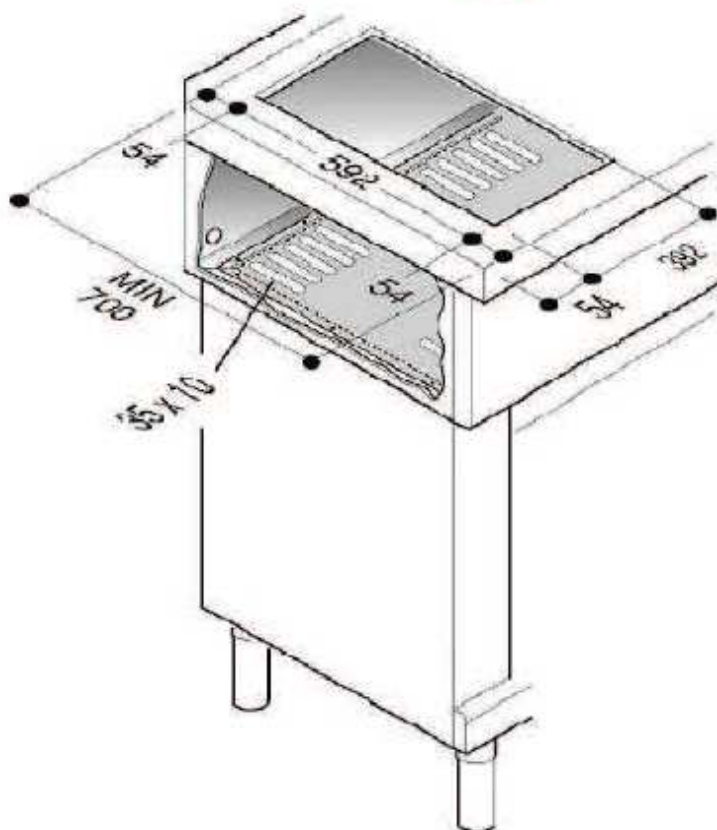
SCHEMAT INSTALACYJNY

Mod. NDC64G

WYMIARY W cm



UWAGA: W meblach instalacyjnych powinny znajdować się otwory wentylacyjne o przekroju co najmniej 25 cm². Otwory wentylacyjne wykonane w ściankach bocznych mebli nie mogą być przesłaniane przez sąsiednie meble.

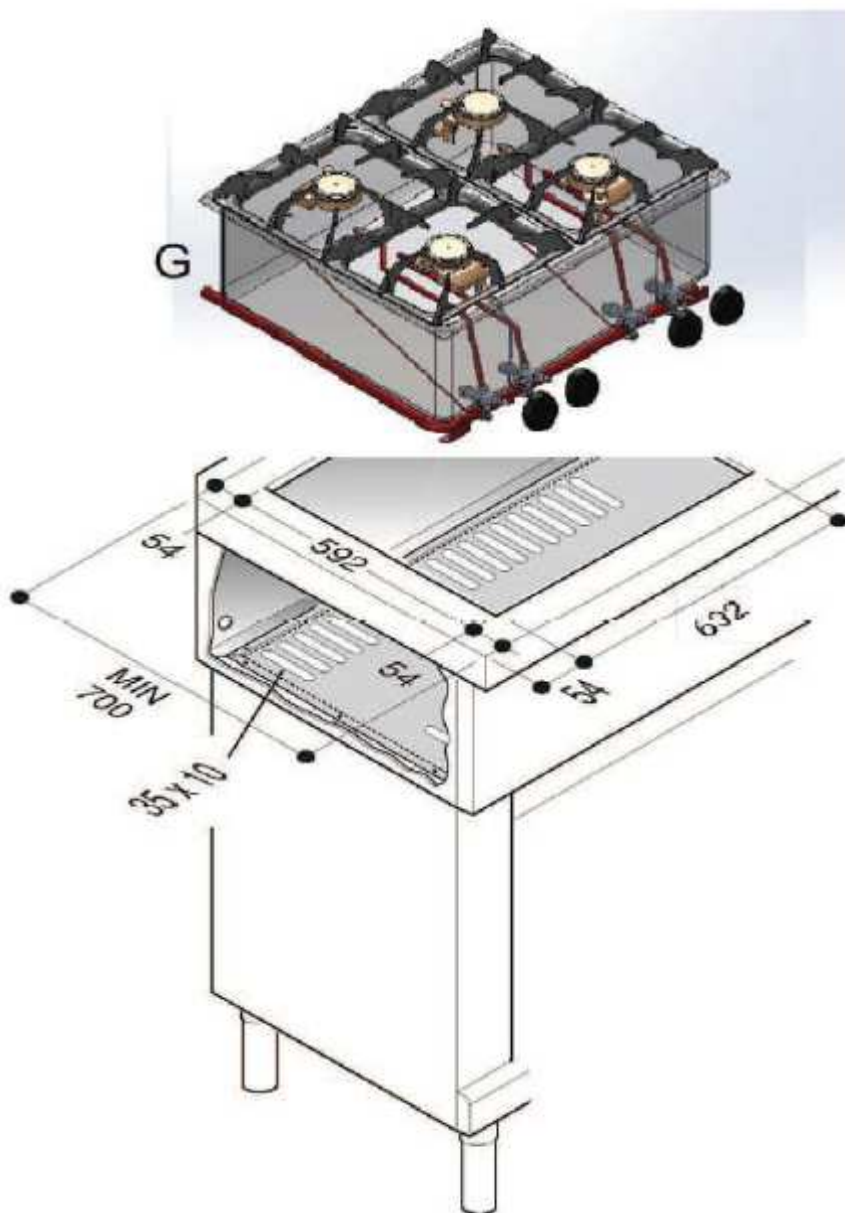


G -Przyłącze gazowe

EN 10226-1 R1/2;EN ISO 228-1 G1/2 (DK)

SCHEMAT INSTALACYJNY

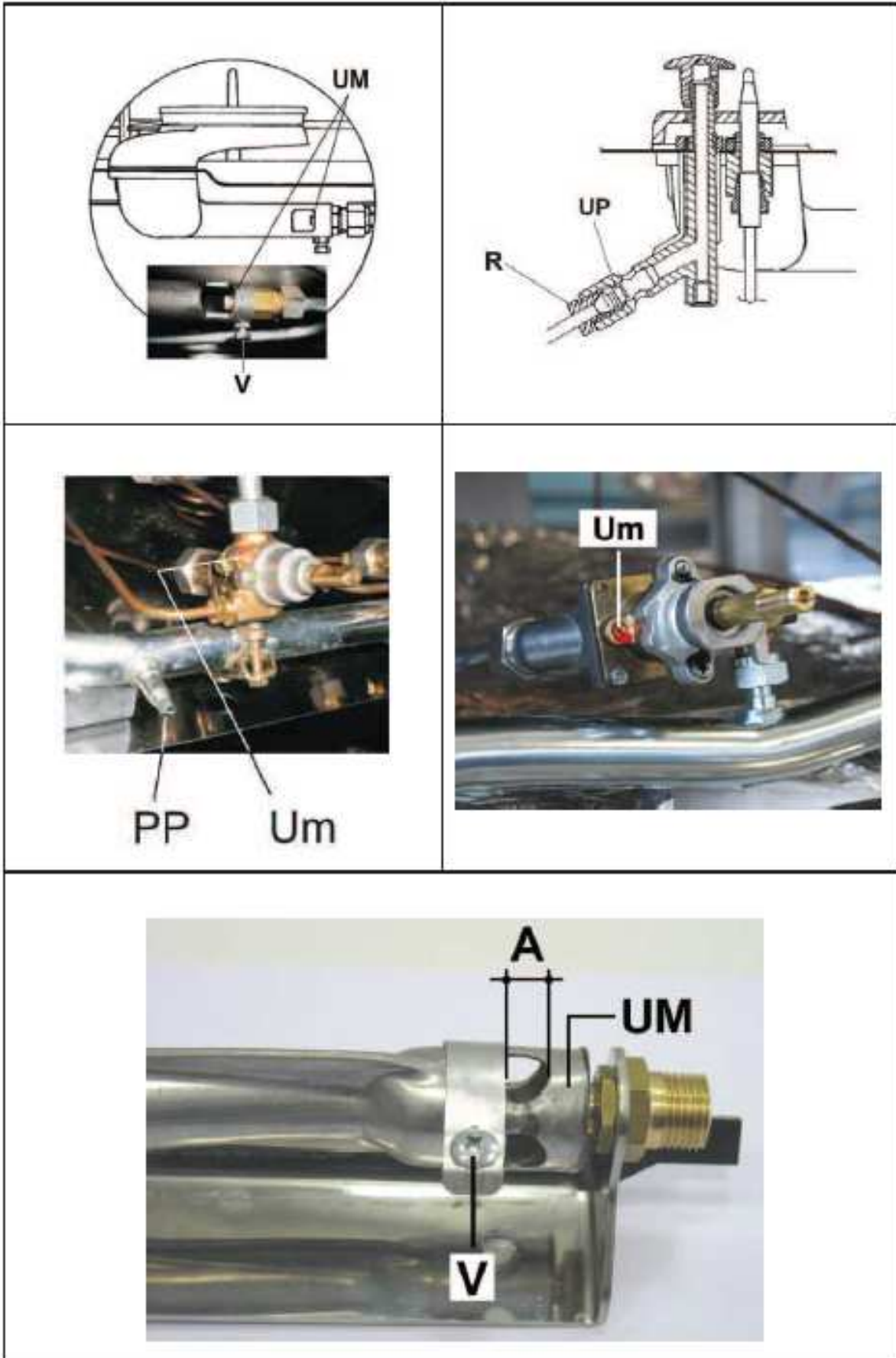
Mod. NDC67G WYMIARY W cm



UWAGA: W meblach instalacyjnych powinny znajdować się otwory wentylacyjne o przekroju co najmniej 50 cm². Otwory wentylacyjne wykonane w ściankach bocznych mebli nie mogą być przesłaniane przez sąsiednie meble.

G -Przyłącze gazowe
EN 10226-1 R1/2;EN ISO 228-1 G1/2 (DK)

IL. - FIG.



DANE TECHNICZNE

T1						
Dysze i ustawienia						
Kraj	Gaz	Pa (mbar)	\	FA 3,5kW	FA 5,5kW	F 5 kW
AT-BE-BG-CH-CZ-DE DK-EE- ES -FI -FR -GB GR-HR-IE-IT-LT-LU LV-NO-PL-PT-RO-SE SI - SK-TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	135	175	175
			UP	41	41	-
			A (mm)	-	-	6
			Um	70	90	90
DE	G25	20	UM	150	190	195
			UP	41	41	-
			A (mm)	-	-	6
			Um	70	90	90
NL	G25	25	UM	135	175	175
			UP	41	41	-
			A (mm)	-	-	6
			Um	70	90	90
HU	G20	25	UM	125	165	165
			UP	41	41	-
			A (mm)	-	-	6
			Um	70	90	90
HU	G25.1	25	UM	145	185	190
			UP	41	41	-
			A (mm)	-	-	6
			Um	70	90	90
BE-BG-CY- CZ-DK-EE ES-FI-FR-GB-GR-HR HU-IE-IT-LT-LU-LV MT-NL-NO-PT-RO-SE SI - SK-TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	90	115	115
			UP	20	20	-
			A (mm)	-	-	12
			Um	40	55	55
PL	G30/G31	37	UM	85	105	110
			UP	20	20	-
			A (mm)	-	-	12
			Um	40	55	55
AT-CH-DE-HU	G30/G31	50	UM	80	100	100
			UP	20	20	-
			A (mm)	-	-	12
			Um	40	55	55
Pa: Ciężnienie przyłączeniowe						
UM: Dysza MAX						
Um: Dysza MIN						
UP: Palnik zapłonowy						
A: Otworzyć pierścień powietrzny						
FA: Otwarte pola do gotowania						
F: Piekarnik						

DANE TECHNICZNE

T2.1					
Kategorie i ciśnienie					
Kraj	Kategoria	Gaz	Ciśnienie przyłączeniowe (mbar)		
			Neen.	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

DANE TECHNICZNE

T2.2

Kategorie i ciśnienie

Wersje wyłącznie z palnikami 5,5kW

Kraj	Kategoria	Gaz	Ciśnienie przyłączeniowe (mbar)		
			Neen.	Min.	Max.
AT; BG; CH; CZ; DK; EE; ES; FI; GB; GR; HR; IE; IT; LT; LV; NO; PT; RO; SI; SE; SK; TR	I2H	G20	20	17	25
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
BE; FR	I2E+	G20/G25	20/25	17	25/30
NL	I2L	G25	25	20	30
DE	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
HU	I2HS	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33

DANE TECHNICZNE

T3

Dane techniczne urządzeń gazowych

Modele A	Modele B	Modele C	Szerokość	FA 3,5kW	FA 5,5kW	F 5kW	Σ Qn	Σ Qn G25 (25)	Σ Qn G30 (37)	Zużycie całkowite gazu						
										G20 (20)	G25 (25)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
			mm	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	ka/h	ka/h	ka/h
NDC64G	NDC64G	NDC64G	-	2	0	0	7	6,6	7	0,74	0,81	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55
NDC64G	NDC64G	NDC64G	-	1	1	0	9	8,6	8,5	0,95	1,06	1,11	0,95	1,11	0,71	0,67
NDC64G	NDC64G	NDC64G	-	0	2	0	11	10,6	-	1,16	1,30	1,35	1,16	1,35	-	-
ECG62T	OC64G	6NPC/G411	400	2	0	0	7	6,6	7	0,74	0,81	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55
ECG62T	OC64G	6NPC/G411	400	1	1	0	9	8,6	8,5	0,95	1,06	1,11	0,95	1,11	0,71	0,67
ECG62T	OC64G	6NPC/G411	400	0	2	0	11	10,6	-	1,16	1,30	1,35	1,16	1,35	-	-
NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10
NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,42
NDC67G	NDC67G	NDC67G	-	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-
ECG64T	OC67G	6NPC/G722	700	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10
ECG64T	OC67G	6NPC/G722	700	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,42
ECG64T	OC67G	6NPC/G722	700	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,42
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFE722	700	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	4	0	0	14	13,2	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	2	2	0	18	17,2	17	1,90	2,12	2,22	1,90	2,21	1,42	1,42
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	0	4	0	22	21,2	-	2,33	2,61	2,71	2,33	2,70	-	-
ECG64F	OC6FG7G	6NPC/GF722	700	4	0	1	19	17,9	19	2,01	2,20	2,34	2,01	2,33	1,50	1,50
ECG64F	OC6FG7G	6NPC/GF722	700	2	2	1	23	21,9	22	2,43	2,70	2,83	2,43	2,83	1,81	1,81
ECG64F	OC6FG7G	6NPC/GF722	700	0	4	1	27	25,9	-	2,86	3,19	3,32	2,86	3,32	-	-
ECG65F	OC6FG11G	6NPC/GF1122	1100	6	0	1	26	24,5	26	2,75	3,02	3,20	2,75	3,19	2,05	2,05
ECG65F	OC6FG11G	6NPC/GF1122	1100	3	3	1	32	30,5	30,5	3,39	3,75	3,94	3,39	3,93	2,52	2,52
ECG65F	OC6FG11G	6NPC/GF1122	1100	0	6	1	38	36,5	-	4,02	4,49	4,68	4,02	4,67	-	-

FA: Otwarte pola do gotowania

F: Piekarnik

DANE TECHNICZNE

T4

Dane techniczne urządzeń elektrycznych

Modele A	Modele B	Modele C	Szerokość	Napięcie sieciowe		Fazy	Częstotliwość	Płyty	Moc płyt	Maks. moc piekarnika	Maks. moc całkowita	Przekrój kabla zasilającego
				V	No.							
ECE62T	OC64E	6NPC/E400	400	400	3+N	50/60	2	1,5-2,6	-	4,1	5 G 1,5	
				230	3	50/60	2	1,5-2,6	-	4,1	4 G 2,5	
				230	1+N	50/60	2	1,5-2,6	-	4,1	3 G 2,5	
ECE62TP	OC64EP	6NPC/E400P	400	400	3+N	50/60	2	2,6	-	5,2	5 G 1,5	
				230	3	50/60	2	2,6	-	5,2	4 G 2,5	
				230	1+N	50/60	2	2,6	-	5,2	3 G 2,5	
ECE64T	OC67E	6NPC/E700	700	400	3+N	50/60	4	1,5-2,6	-	8,2	5 G 1,5	
				230	3	50/60	4	1,5-2,6	-	8,2	4 G 2,5	
				230	1+N	50/60	4	1,5-2,6	-	8,2	3 G 6	
ECE64TP	OC67EP	6NPC/E700P	700	400	3+N	50/60	4	2,6	-	10,4	5 G 2,5	
				230	3	50/60	4	2,6	-	10,4	4 G 4	
				400	3+N	50/60	4	1,5-2,6	4,2	12,4	5 G 2,5	
ECE64ES	OC6FES7E	6NPC/EFES700	700	230	3	50/60	4	1,5-2,6	4,2	12,4	4 G 4	
				400	3+N	50/60	4	1,5-2,6	4,2	12,4	5 G 2,5	
				230	3	50/60	4	1,5-2,6	4,2	12,4	4 G 4	
ECE64EV	OC6FEV7E	6NPC/EFEV700	700	400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5	
				230	3	50/60	4	2,6	4,2	14,6	4 G 6	
				400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5	
ECE64ESP	OC6FES7EP	6NPC/EFES700P	700	230	3	50/60	4	2,6	4,2	14,6	4 G 6	
				400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5	
				230	3	50/60	4	2,6	4,2	14,6	4 G 6	
ECE64EVP	OC6FEV7EP	6NPC/EFEV700P	700	400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5	
				230	3	50/60	4	2,6	4,2	14,6	4 G 6	
				400	3+N	50/60	4	2,6	4,2	14,6	5 G 2,5	
ECG64E	OC6FES7G	6NPC/GFES722	700	400	3+N	50/60	-	-	4,2	4,2	5 G 1,5	
				230	3	50/60	-	-	4,2	4,2	4 G 2,5	
				400	3+N	50/60	-	-	4,2	4,2	5 G 1,5	
ECG64EV	OC6FEV7G	6NPC/GFEV722	700	230	3	50/60	-	-	4,2	4,2	4 G 2,5	
				400	3+N	50/60	-	-	4,2	4,2	5 G 1,5	
				230	3	50/60	-	-	4,2	4,2	4 G 2,5	

INFORMACJE OGÓLNE	23
1 DANE URZĄDZEŃ	23
2 WSKAZÓWKI OGÓLNE	23
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	23
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA	23
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA	23
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA	23
3 URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE I REGULACYJNE	23
3.1 PIECE ELEKTRYCZNE	23
4 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	24
INSTRUKCJE INSTALACYJNE	24
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	24
5 ODNOŚNE NORMY I PRZEPISY	24
6 ROZPAKOWANIE	24
7 USTAWIENIE URZĄDZENIA	24
8 SYSTEM ODPROWADZANIA WYZIEWÓW	24
9. PRZYŁĄCZA	25
10. PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU	25
10.1 GAZOWA PŁYTA GRZEWCZA	25
10.2 PIEC GAZOWY	25
11. URUCHOMIENIE	26
INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA	26
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA	26
16. PRZESTOJE	27
INSTRUKCJE CZYSZCZENIA	28
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA	28
INSTRUKCJE KONSERWACYJNE	28
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA	28
17. PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU	28
18. URUCHOMIENIE	28
19. USUWANIE USTEREK	28
19.1 Gazowa płyta grzewcza	28
19.2 Piec gazowy	29
19.3 ELEKTRYCZNE POLE GRZEWCZE	29
19.4 PIEC ELEKTRYCZNY	29
20. WYMIANA CZĘŚCI	29
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYMIANY CZĘŚCI	29
20.1 GAZOWA PŁYTA GRZEWCZA	29
20.2 PIEC GAZOWY	29
20.3 ELEKTRYCZNE POLE GRZEWCZE	30
20.4 PIEC ELEKTRYCZNY	30
21. CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH ELEMENTÓW URZĄDZENIA	30
22. GŁÓWNE PODZESPOŁY	30
22.1 GAZOWA PŁYTA GRZEWCZA	30
22.2 PIEC GAZOWY	30
22.3 ELEKTRYCZNE POLE GRZEWCZE	30
22.4 PIEC ELEKTRYCZNY	30

INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje, które powinny znać wszystkie osoby korzystające z instrukcji. Informacje kierowane do konkretnych osób korzystających z niniejszych instrukcji zostały zamieszczone w kolejnych rozdziałach („INFORMACJE DLA .”).

1 DANE URZĄDZEŃ

- Tabliczka z danymi urządzenia znajduje się na wewnętrznej stronie panelu obsługi.
- Ponadto model oraz numer seryjny urządzenia zostały podane na etykietach pod znakiem firmowym i na opakowaniu.

2 WSKAZÓWKI OGÓLNE

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Niniejsze instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym i znanym miejscu, aby przez cały czas użytkowania urządzenia można było z nich skorzystać.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Usługi serwisowe należy zlecać tylko serwisom autoryzowanym przez producenta, a przy tym wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie powinno być konserwowane przynajmniej dwa razy w roku. Zalecamy zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania. Inne użytkowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.
- Należy unikać dłuższej pracy pustego urządzenia. Urządzenie należy rozgrzewać bezpośrednio przed rozpoczęciem użytkowania.

- Podczas eksploatacji urządzenie należy nadzorować.
- W razie awarii lub usterki należy zamknąć zawór gazowy i/lub odłączyć zasilanie elektryczne za pomocą wyłącznika głównego, oba elementy są montowane przed urządzeniem.
- Podczas czyszczenia należy przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA".
- W pobliżu urządzenia nie należy przechowywać żadnych palnych materiałów. ZAGROŻENIE POŻAROWE
- Uwaga: Dzieci muszą pozostawać pod stałym nadzorem, by wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) z poważnie ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, ruchowymi lub umysłowymi oraz z niewielkim doświadczeniem – chyba, że pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

- Codziennie należy czyścić zewnętrzne powierzchnie z matowanej stali szlachetnej, powierzchnie komory zbiornika i płyty robocze.
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecać czyszczenie wnętrza urządzenia autoryzowanemu technikowi.
- Nie należy myć urządzenia rozpylaną wodą lub strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia podłogi pod urządzeniem nie należy stosować żadnych agresywnych środków.

3 URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE I REGULACYJNE

3.1 PIECE ELEKTRYCZNE

TERMOSTAT ZABEZPIEZAJĄCY

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie zerowany termostat zabezpieczający, który przerywa grzanie, gdy nastąpi przekroczenie maksymalnej dopuszczalnej temperatury roboczej.
- W celu przywrócenia gotowości eksploatacyjnej urządzenia należy nacisnąć przycisk zerowania termostatu. Ta czynność jest zarezerwowana wyłącznie dla wykwalifikowanego i autoryzowanego technika.

4 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

4.1 OPAKOWANIE

Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska. Plastikowe składniki nadające się do recyklingu to:

- przezroczysty płaszcz, woreczki z instrukcjami i dyszami (z polietylenu – PE).
- opaski (z polipropylenu – PP).

4.2 URZĄDZENIE

Ponad 90% wagi urządzenia to metalowe materiały nadające się do recyklingu (stal szlachetna, blacha z warstwą aluminiową, miedź).

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących przepisów dotyczących utylizacji.

- Urządzenie nie może zostać porzucone w środowisku.
- Przed utylizacją należy uniemożliwić uruchomienie urządzenia.

INSTRUKCJE INSTALACYJNE

WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

Urządzenia serii DROP-IN (urządzenia do zabudowy)

- Instalacja musi być realizowana dokładnie według schematów zamieszczonych w załączniku.
- Uwzględnić schematy połączeń. Instalować wyłącznie w meblach metalowych (nie z drewna lub z innych palnych materiałów).
- Szczególną uwagę należy zwrócić na przebieg kabla: przepusty muszą być pozbawione ostrych krawędzi. Ponadto temperatura kabla nie może przekraczać temperatury pomieszczenia o więcej niż 50° C.

5 ODNOŚNE NORMY I PRZEPISY

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Podczas instalacji należy uwzględnić poniższe przepisy.

- Odpowiednie regulacje prawne takie, jak przepisy budowlane i przepisy p.poż danego kraju.
- Przepisy dotyczące stanowisk pracy. Dyrektywy nadzoru budowlanego dotyczące technicznych wymagań ppoż. w odniesieniu do instalacji wentylacyjnych.
- Arkusze robocze DVGW G634 „Montaż Instalacji Użytkowych w Dużych Kuchniach”
- Arkusze robocze DVGW G600 (TRGI) „Reguły Techniczne Dla Instalacji Gazowych”.
- TRF „Reguły Techniczne dla Gazu Płynnego”. Obowiązujące przepisy BHP i dyrektywy dla kuchni i gazu płynnego.
- Obowiązujące dyrektywy i postanowienia zakładu gazowniczego.

Urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z EN 1717 i krajowymi regulacjami dotyczącymi instalacji wodnych.

6 ROZPAKOWANIE

Skontrolować opakowanie pod kątem uszkodzeń i ewentualnie zażądać obecności spedytora podczas kontroli towaru.

- Usunąć opakowanie
- Usunąć folię ochronną z paneli zewnętrznych i zastosować odpowiedni rozcieńczalnik do usunięcia ewentualnych pozostałości kleju.

7 USTAWIENIE URZĄDZENIA

- Zewnętrzne wymiary urządzenia i miejsca przyłączy zostały pokazane na schemacie instalacyjnym znajdującym się na początku niniejszych instrukcji.
- Urządzenie może zostać ustawione pojedynczo lub zestawione z innymi urządzeniami tego samego typoszeregu.
- Urządzenie nie nadaje się do zabudowy.
- Należy zachować odstęp min. 10 cm od sąsiadujących ścian, Odstęp ten może być mniejszy, jeśli ściany są ogniodoporne lub izolowane termicznie.

7.1 MONTAŻ URZĄDZENIA NA COKOLE

Należy postępować według wskazówek dostarczonych wraz z danym elementem montażowym.

7.2. RZĄD URZĄDZEŃ

- Zsunąć urządzenia i ustawić jednakową wysokość płyt roboczych.
- Połączyć urządzenia za pomocą dostarczanej na zamówienie listwy maskującej.

8 SYSTEM ODPROWADZANIA WYZIEWÓW

Wyciąg należy zainstalować odpowiednio do typu urządzenia. Typ podano na tabliczce z danymi urządzenia.

8.1 TYP URZĄDZENIA "A1"

- Urządzenie typu „A1“ ustawić pod okapem, aby zapewnić odprowadzanie oparów powstających podczas pieczenia.

8.2 TYP URZĄDZENIA "B21"

Urządzenie typu „B21“ ustawić pod okapem.

8.3 TYP URZĄDZENIA "B11"

- Nad urządzeniem typu „B11“ zainstalować odpowiedni wyciąg wyziewów, który można zamówić u producenta. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji załączonej do wyciągu wyziewów.
- Do wyciągu wyziewów podłączyć rurę odporną na temperaturę do 300 °C o średnicy 150/155 mm.
- Wyprowadzić ją na zewnątrz lub podłączyć do sprawnego komina. Długość rury nie może przekraczać 3 metrów.

9 PRZYŁĄCZA

Lokalizacja i wymiary przyłączy podano na schemacie instalacyjnym znajdującym się na początku instrukcji.


9.1 PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do napięcia i częstotliwości w sieci. Odpowiednie informacje znajdują się na tabliczce z danymi.

- Przed urządzeniem zainstalować wielobiegunowy wyłącznik ochronny o odpowiedniej mocy i rozwarciu styków min. 3 mm oraz czułe zabezpieczenie różnicowe. Największy dopuszczalny prąd różnicowy: 1 mA/kW.
- Zastosować elastyczny przewód zasilający w izolacji gumowej, który odpowiada co najmniej typowi H05 RN-F.
- Przewód zasilający podłączyć do listwy zaciskowej odpowiednio do schematu dostarczonego wraz z urządzeniem.
- Przewód przyłączeniowy zamocować za pomocą opaski kablowej.
- Odcinek przewodu zasilającego znajdujący się poza urządzeniem należy chronić za pomocą rury metalowej lub plastikowej.

9.2 PRZYŁĄCZA UZIEMIAJĄCE I WYRÓWNIANIA POTENCJAŁÓW

Podłączyć urządzenia do sprawnej instalacji uziemiającej. Przewód

uziemiający podłączyć do zacisku oznaczonego symbolem  znajdującego się obok wejściowej listwy zaciskowej.

Metalową konstrukcję urządzenia elektrycznego podłączyć do zacisku wyrównania potencjałów. Przewód należy podłączyć do

zewnątrznego zacisku oznakowanego symbolem .

9.3 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI WODNEJ

Urządzenie należy podłączyć do instalacji wody pitnej. Ciśnienie wody musi mieścić się w przedziale 150 kPa do 300 kPa. Jeśli ciśnienie przekracza podaną wartość maksymalną, należy zastosować reduktor ciśnienia.

- W łatwo dostępnym miejscu podłączyć do urządzenia filtr mechaniczny i zawór odcinający.
- Przed podłączeniem filtra i urządzenia oczyścić rury w celu usunięcia ewentualnych zanieczyszczeń.
- Nieczyste przyłącza zaślepić hermetycznymi zaślepkami.
- Po podłączeniu upewnić się, że wszystkie połączenia są szczelne.

9.4 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ODPROWADZANIA WODY

Przewody odprowadzające muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę do 100 °C. Dno urządzenia nie może być narażone na parę z odprowadzanej wody.

10. PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU

W zależności od kraju przeznaczenia tabela T1 podaje:

- które urządzenia gazowe są odpowiednie dla dostępnego rodzaju gazu
- dysze i ustawienia dla każdego stosowanego rodzaju gazu. Numery dla dysz podane w tabeli T1 znajdują się na korpusach dysz.
- W celu przystosowania urządzenia do danego rodzaju gazu, z którym może być efektywnie użytkowane należy korzystać z danych zawartych w tabeli T1 i poniższych zaleceń.
- Wymienić dyszę palnika głównego (UM).
- Regulator powietrza palnika głównego ustawić w odstępnie A.
- Wymienić dyszę palnika zapłonowego (UP).
- Wyregulować powietrze dla palnika zapłonowego (w razie potrzeby).
- Wymienić dyszę małej mocy zaworu gazowego (Um).
- Na urządzeniu umieścić naklejkę wskazującą owy rodzaj gazu. Dysze i naklejki należą do zakresu dostawy urządzenia.

10.1 GAZOWA PŁYTA GRZEWCZA

10.1.1 WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO

- Zdjąć panel obsługi.
- Odkręcić nakrętkę przewodu i śrubę V, która mocuje uchwyty dyszy.
- Zdemontować dyszę UM i zastąpić ją dyszą podaną w tabeli T1.
- Wkręcić dyszę UM.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w odniesieniu do demontażu.

10.1.2 WYMIANA ŚRUBY DO REGULACJI DOKŁADNEJ

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować dyszę UM i zastąpić ją dyszą podaną w tabeli T1.
- Wkręcić dyszę UM.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

10.1.3 WYMIANA DYSZY PALNIKA ZAPŁONOWEGO

- Zdjąć panel obsługi.
- Wykręcić element przyłączeniowy R.
- Zdemontować dyszę UP i zastąpić ją dyszą podaną w tabeli T1.
- Ponownie przykręcić element przyłączeniowy R. Ponownie zmontować wszystkie części.
- Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

10.2 PIEC GAZOWY

10.2.1 WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO I REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO

- Wyjąć dno pieca.
- Poluzować śrubę V.
- Zdemontować dyszę UM i zastąpić ją dyszą podaną w tabeli T1.
- Wkręcić dyszę UM.
- Poluzować śrubę mocującą V i ustawić regulator powietrza w odstępnie A podanym w tabeli T1.
- Dokręcić śrubę V.

10.2.2 WYMIANA ŚRUBY DO REGULACJI DOKŁADNEJ

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować dyszę UM i zastąpić ją dyszą podaną w tabeli T1.
- Wkręcić dyszę UM.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

11. URUCHOMIENIE

Patrz rozdział „INSTRUKCJE KONSERWACYJNE”

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Niniejsze instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym i znanym miejscu, aby przez cały czas użytkowania urządzenia można było z nich skorzystać.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Usługi serwisowe należy zlecać tylko serwisom autoryzowanym przez producenta, a przy tym wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie powinno być konserwowane przynajmniej dwa razy w roku. Zalecamy zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania. Inne użytkowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.
- Należy unikać dłuższej pracy pustego urządzenia. Urządzenie należy rozgrzewać bezpośrednio przed rozpoczęciem użytkowania.
- Podczas eksploatacji urządzenie należy nadzorować.
- W razie awarii lub usterki należy zamknąć zawór gazowy i/lub odłączyć zasilanie elektryczne za pomocą wyłącznika głównego, oba elementy są montowane przed urządzeniem.
- Podczas czyszczenia należy przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA".
- W pobliżu urządzenia nie należy przechowywać żadnych palnych materiałów. **ZAGROŻENIE POŻAROWE**
- Uwaga: Dzieci muszą pozostawać pod stałym nadzorem, by wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) z poważnie ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, ruchowymi lub umysłowymi oraz z niewielkim doświadczeniem – chyba, że pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia.

- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.
- Nie wlewać wody do zbiornika, gdy jest pusty i gorący, ponieważ może to spowodować zgaszenie palników.

12. UŻYTKOWANIE PŁYTY GAZOWEJ

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania artykułów spożywczych w garnkach i na patelniach.
- Palniki zapłonowe obsługuje się ręcznie.
- Upewnić się, że korony palników są poprawnie osadzone w swoich łożach.
- Na palniku 3,5 kW stosuje się naczynia o średnicy co najmniej 300 mm.
- Na palniku 5,5 kW stosuje się naczynia o średnicy co najmniej 350 mm.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PALNIKÓW

Gałka zaworu gazowego może zostać ustawiona w następujących pozycjach roboczych:

- Wył.
- ★ Zapalanie palnika zapłonowego
- 🔥 Najmniejszy płomień
- 🔥 Największy płomień

Zapalanie palnika zapłonowego

Wcisnąć gałkę i ustawić w pozycji „★”.

- Całkowicie wcisnąć gałkę i za pomocą małego płomienia zapalić palnik zapłonowy.
- Przytrzymać wciśniętą gałkę przez ok. 20 sekund i następnie puścić. Jeśli palnik zapłonowy zgaśnie, czynność powtórzyć.

Zapalanie palnika głównego

Przekręcić gałkę z pozycji „★” do pozycji „🔥”. Następnie – w zależności od potrzeb – ustawić gałkę w żądanej pozycji pomiędzy „🔥” i „🔥”.

Wyłączenie

W celu wyłączenia palnika głównego ustawić gałkę na "★"

W celu wyłączenia palnika zapłonowego należy wcisnąć gałkę i ustawić na "●"

13. UŻYTKOWANIE PIECA GAZOWEGO

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw na dostarczonych rusztach wsuwanych.
- Podczas pracy pieca nie pozostawiać otwartych drzwi (także uchylonych).
- Zapalnik piezoelektryczny jest zasilany baterią AA/AM3/LR6 (nie jest objęta zakresem dostawy).

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PALNIKÓW

Gałka zaworu gazowego może zostać ustawiona w następujących pozycjach roboczych:

0 WYŁ

140 Temperatura minimalna

280 Temperatura maksymalna

Zapalanie palnika głównego

- Wcisnąć gałkę zaworu gazowego i ustawić na dowolną temperaturę.
- Całkowicie wcisnąć gałkę, aby aktywować zapalnik piezoelektryczny i zapalić palnik.
- Przytrzymać wciśniętą gałkę przez ok. 20 sekund i następnie puścić. Jeśli palnik zgaśnie, czynności **powtórzyć**.
- Palnik można obserwować przez wizjornik w dnie pieca.
- Ustawić gałkę w pozycji, która odpowiada wybranej temperaturze.
- Nie dopuścić do otwierania drzwi podczas użytkowania.

14. OBSŁUGA ELEKTRYCZNEGO POLA GRZEWczego

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania artykułów spożywczych w garnkach i na patelniach.
- Należy stosować naczynia z płaskim dnem. Na polu typu wok należy stosować specjalną patelnię.
- Nie pozostawiać włączonych płyt grzewczych, na których nie ma naczyń lub stoją puste naczynia.
- Nie rozlewać zimnych cieczy na gorących płytach.

ZAŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE GRZANIA

Gałka przełącznika może zostać ustawiona w następujących pozycjach roboczych:

0 Wył.

1 temperatura minimalna

2 ÷ 5 stopnie temperatury pośredniej

6 najwyższa temperatura

Włączanie

- Gałkę przełącznika ustawić na wybranej pozycji roboczej.
- Zaświeci się żółta kontrolka.

Wyłączanie

- Przekręcić gałkę przełącznika do pozycji „0”.
- Żółta kontrolka gaśnie dopiero wtedy, gdy wszystkie płyty są wyłączone.

15. UŻYTKOWANIE PIECA ELEKTRYCZNEGO

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw na dostarczonych rusztach wsuwanych.
- Podczas pracy pieca nie pozostawiać otwartych drzwi (także uchylonych).
- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie zerowany termostat zabezpieczający, który przerywa grzanie, gdy nastąpi przekroczenie maksymalnej dopuszczalnej temperatury roboczej.

- Wentylator w komorze piekarnika usprawnia rozmrażanie zamrożonych artykułów spożywczych (krążenie powietrza przy temperaturze pokojowej) oraz przygotowywanie potraw przy udziale wymuszonego obiegu gorącego powietrza; (mod. z wentylatorem).

ZAŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE GRZANIA

Pracę pieca elektrycznego steruje się za pomocą dwóch gałek (do wyboru rodzaju grzania i temperatury). Żółta kontrolka sygnalizuje pracę elementów grzejnych.

Gałka przełącznika może zostać ustawiona w następujących pozycjach roboczych:

0 WYŁ



Włączona górna grzałka (grill)



Włączona dolna grzałka



grzanie z góry i od dołu

Gałka termostatu może zostać ustawiona w następujących pozycjach roboczych:

0 WYŁ

110 Temperatura minimalna

280 Temperatura maksymalna

Włączanie

- Gałkę przełącznika ustawić na wybranej pozycji roboczej.
- Gałkę termostatu ustawić na wybraną wartość temperatury.
- Zaświeci się żółta kontrolka.
- Żółta kontrolka gaśnie po osiągnięciu wybranej wartości temperatury.

Wyłączanie

- Gałkę termostatu przekręcić do pozycji „0”.
- Przekręcić gałkę przełącznika do pozycji „0”.

16. PRZESTOJE

Przed zaplanowanym okresem przestoju urządzenia należy postępować według poniższych zaleceń.

- Dokładnie wyczyścić urządzenie.
- Wszystkie powierzchnie ze stali szlachetnej przetrzeć szmatką nasączoną olejem wazelinowym, który utworzy powłokę ochronną.
- Nie nakładać pokryw.
- Zamknąć wszystkie zawory związane z urządzeniem i wyłączyć wyłącznik główny.

Po dłuższym przestoju urządzenia należy postępować według poniższych zaleceń.

- Przed kolejnym rozpoczęciem eksploatacji sprawdzić działanie urządzenia.
- Przy minimalnej temperaturze uruchomić urządzenia elektryczne na 60 minut.

Włączanie wentylatora (modele z wentylatorem)

Wyłącznik ma następujące pozycje robocze:

1 WŁ.

0 WYŁ.

Włączanie

- Wyłącznik nacisnąć do pozycji 1.
- Zaświeci się kontrolka we włączniku.

Wyłączanie

- Wyłącznik nacisnąć do pozycji 0.
- Gaśnie kontrolka we włączniku.

INSTRUKCJE CZYSZCZENIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Przed rozpoczęciem wszelkich działań urządzenie należy odłączyć od ewentualnego zasilania elektrycznego.
- Codziennie należy czyścić zewnętrzne powierzchnie z matowanej stali szlachetnej, powierzchnie komory zbiornika i płyty robocze.
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecać czyszczenie wnętrza urządzenia autoryzowanemu technikowi.
- Nie należy myć urządzenia rozpylaną wodą lub strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia podłogi pod urządzeniem nie należy stosować żadnych agresywnych środków.

Matowane powierzchnie ze stali szlachetnej

- Powierzchnie należy czyścić za pomocą ściereczki lub gąbki używając wody z popularnym środkiem myjącym bez szorstkich dodatków. Przecierać ściereczką przesuwając ją zgodnie z kierunkiem matowania. Kilkakrotnie opłukać, a następnie starannie osuszyć.
- Nie stosować szorstkich gąbek, ani metalowych przedmiotów.
- Nie stosować produktów chemicznych zawierających chlor.
- Nie używać ostro zakończonych przedmiotów, które mogłyby zarysować powierzchnie.

PŁYTY ELEKTRYCZNE

- Powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej ściereczki.
- W celu przyspieszenia suszenia włączyć urządzenie na kilka minut.
- Na powierzchnie nanieść cienką warstwę ochronną z oleju jadalnego.

Czyszczenie śmigła wentylatora (modele z wentylatorem)

Śmigło wentylatora należy regularnie oczyszczać. Osady tłuszczu na skrzydłach powodują przegrzewanie się silnika, przyczyniają się do złego rozkładu ciepła, a tym samym do nierównomiernego pieczenia.

INSTRUKCJE KONSERWACYJNE

WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

17. PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU

Patrz rozdział „Instrukcje instalacji”

18. URUCHOMIENIE

Po instalacji sprawdzić dopasowanie do innego rodzaju gazu lub po czynnościach konserwacyjnych, działanie urządzenia. Jeśli występują usterki, można spróbować je usunąć na podstawie informacji zawartych w rozdziale „Usuwanie usterek”.

18,1 URZĄDZENIA GAZOWE

Uruchomić urządzenie według wskazówek zawartych w instrukcjach i zaleceniach dotyczących użytkowania zawartych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- ciśnienie zasilania gazem (patrz kolejny rozdział)
- poprawność załączania palników i sprawność wyciągu oparów.

18.1.1 KONTROLA CIŚNIENIA ZASILANIA GAZEM

- Zastosować ciśnieniomierz z podziałką o rozdzielczości 0,1 mbar.
 - Zdjąć panel obsługi.
 - Usunąć śrubę z przyłącza pomiarowego i podłączyć manometr.
 - Pomiaru dokonać podczas pracy urządzenia.
- UWAGA!** Jeśli ciśnienie zasilania gazem ma wartość spoza zakresu wartości granicznych (Min. – Maks.) z tabeli T2, należy przerwać pracę urządzenia i skontaktować się z zakładem gazowniczym.

- Odłączyć manometr i ponownie przykręcić śrubę przy przyłączy pomiarowym.

18,2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE

Uruchomić urządzenie według wskazówek zawartych w instrukcjach i zaleceniach dotyczących użytkowania zawartych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- wartości elektryczne każdej fazy
- poprawność podłączenia grzałek.

19. USUWANIE USTEREK

19.1 GAZOWA PŁYTA GRZEWCZA

Palnik zapłonowy nie włącza się.

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Niedrożność przewodu lub dyszy.

- Uszkodzenie zaworu gazowego.

Palnik zapłonowy nie pali się lub gaśnie podczas pracy.

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Uszkodzenie zaworu gazowego.
- Uszkodzenie termoelementu lub nie jest on odpowiednio podgrzewany.
- Termoelement jest niewłaściwie podłączony do zaworu gazowego.
- Gałka włącznika lub zaworu gazowego nie jest wystarczająco wciśnięta.

Nie zapala się palnik główny (także przy działającym palniku zapłonowym)

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Niedrożność przewodu lub dyszy.
- Uszkodzenie zaworu gazowego.
- Palnik jest uszkodzony (niedrożność otworów wylotu gazu).

19.2 PIEC GAZOWY

Palnik główny nie włącza się

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Niedrożność przewodu lub dyszy.
- Uszkodzenie termoelementu lub nie jest on odpowiednio podgrzewany.
- Wadliwe podłączenie termoelementu do zaworu gazowego.
- Za słabo wciśnięta gałka zaworu gazowego.
- Uszkodzenie zaworu gazowego.
- Palnik jest uszkodzony (niedrożność otworów wylotu gazu).
- Słaba bateria zapalnika piezoelektrycznego.

Brak regulacji mocy grzewczej.

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzenie zaworu gazowego.

19.3 ELEKTRYCZNE POLE GRZEWcze

Płyta nie rozgrzewa się.

Możliwe przyczyny:

- Płyta jest uszkodzona.

19.4 PIEC ELEKTRYCZNY

Urządzenie nie grzeje.

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzenie termostatu regulatora temperatury.
- Uszkodzenie grzałek.
- Zadziałał termostat zabezpieczający.
- Uszkodzenie wentylatora (modele z wentylatorem).

Brak regulacji mocy grzewczej.

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzenie termostatu regulatora temperatury.

20. WYMIANA CZĘŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYMIANY CZĘŚCI

- Przed rozpoczęciem wszelkich działań urządzenie należy odłączyć od ewentualnego zasilania elektrycznego.
- Po wymianie jednego z elementów układu gazowego należy upewnić się, że w miejscu jego montażu nie występuje nieszczelność.
- Po wymianie jednego z elementów obwodu elektrycznego należy upewnić się, że został on prawidłowo okablowany.

20.1 GAZOWA PŁYTA GRZEWcza

Wymiana gałki włącznika gazowego

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

Wymiana palnika zapłonowego

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować ruszty i palniki.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

20.2 PIEC GAZOWY

Wymiana zaworu gazowego i zapalnika piezoelektrycznego.

- Zdjąć panel obsługi.
- Wyjąć kulkę z jej łoża na boku pieca.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

Wymiana palnika i termoelementu.

- Zdemontować górny panel obsługi.
- Wyjąć dno pieca.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

Wymiana uszczelki drzwi

- Uwolnić uszczelki (są one wciśnięte na końcach).
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

WYMIANA/INSTALACJA BATERII ZAPALNIKA PIEZOELEKTRYCZNEGO

- Odkręcić włącznik zapalnika w górnej części zapalnika piezoelektrycznego.
- Włożyć baterię z zachowaniem odpowiedniej biegunowości (uwzględnić oznaczenia).
- Przykręcić włącznik zapalnika.

Uwaga: W celu zapewnienia niezawodnej pracy zapalnika piezoelektrycznego, baterię należy wymieniać przynajmniej raz w roku.

20.3 ELEKTRYCZNE POLE GRZEWCZE

Wymiana przełącznika i kontrolki

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

Wymiana płyty grzewczej.

- Zdemontować dno urządzenia.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

20.4 PIEC ELEKTRYCZNY

Wymiana elementu grzejnego

- Operację przeprowadza się wewnątrz komory pieca i z tyłu urządzenia. Uwolnić grzałkę z uchwytów i poluzować śruby kołnierza mocującego
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

Wymiana śmigła wentylatora (modele z wentylatorem)

- Zdjąć ruszt i wsporniki rusztu, usunąć osłonę ochronną śmigła wentylatora.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

Wymiana silnika wentylatora (modele z wentylatorem)

- Zdjąć osłonę ochronną śmigła wentylatora.
- Zdemontować tylną osłonę.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

Wymiana termostatu do regulacji temperatury, przełącznika, kontrolki i termostatu zabezpieczającego

- Ściągnąć uchwyt.
- Zdjąć przednią osłonę.
- Uwolnić wymieniany element od okablowania.
- Wyciągnąć kulkę (termostat) z uchwytu w komorze piekarnika.

Wymiana uszczelki drzwi

- Uwolnić uszczelki (są one wciśnięte na końcach).
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

21. CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH ELEMENTÓW URZĄDZENIA

- Sprawdź stan wewnętrznych części urządzenia.
- Usunąć resztki ewentualnych zanieczyszczeń.
- Sprawdzić i oczyścić instalację wyciągu wylazów.

22. GŁÓWNE PODZESPOŁY

22.1 GAZOWA PŁYTA GRZEWCZA

- Gałka włącznika gazowego
- Palnik główny
- Palnik zapłonowy
- Termoelement

22.2 PIEC GAZOWY

- Gałka włącznika gazowego
- Palnik główny
- Termoelement
- Elektroda zapłonowa
- Zapalnik piezoelektryczny

22.3 ELEKTRYCZNE POLE GRZEWCZE

- Przełącznik
- Kontrolka

22.4 PIEC ELEKTRYCZNY

- Przełącznik
- Termostat roboczy
- Termostat zabezpieczający
- Element grzejny
- Kontrolka
- Silnik śmigła wentylatora (modele z wentylatorem)
- Uszczelka do drzwi