

**10/2014**

# **Mod: G65/4BFEV7**

**Production code: 65/70 CFGE**



**Diamond**  
catering equipment



PL

## GAZOWE KUCHNIE PŁYTOWE

### Montaż - Użytkowanie – Konserwacja



CONVECTION OVEN GN 2/1



MOD.

|                   |                  |                |              |
|-------------------|------------------|----------------|--------------|
| _60/30 PCG...     | _60/30 PCE...    | _CEG/70        | _65/110 CFGG |
| _60/60 PCG...     | _60/60 PCE...    | _CEG/110       | _65/40 PCE   |
| _60/90 PCG...     | _60/90 PCE...    | _65/40 PG/40 P | _65/70 PCE   |
| _60/60 CFG        | _60/60 CFE       | _65/40 PCG     | _65/70 CFE   |
| _60/60 CFGE       | _60/60 CFE/P 2/3 | _65/70 PCG     | _65/70 TPG   |
| _60/60 CFGE/P 2/3 | _60/90 CFE       | _65/70 CFG     | _65/70 TPGF  |
| _60/90 CFGE       | _60/90 CFE/P     | _65/70 CFGE    | _65/110 TPGF |
| _60/90 CFGE/P     | _60/40 PCE-D     | _65/110 CFG    | _FPG/55      |
| _60/40 PCG-D      | _60/60 PCE-D     | _65/110 CFGE   | _FPE/55      |
| _60/60 PCG-D      |                  |                |              |

|         |            |
|---------|------------|
| Doc.n°  | 252.465.00 |
| Edition | 00         |

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>PL - MONTAŻ - UŻYTKOWANIE - KONSERWACJA .....</b>                      | <b>54</b> |
| I. UWAGI OGÓLNE .....                                                     | 54        |
| 1. UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA .....                               | 55        |
| 2. URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA .....                                        | 55        |
| II. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE MONTAŻU .....                                    | 55        |
| 3. OSTRZEŻENIA DLA MONTAŻYSTY .....                                       | 55        |
| 4. NORMY I PRZEPISY ODNIESIENIA .....                                     | 56        |
| 5. ROZPAKOWANIE .....                                                     | 56        |
| 6. USTAWIENIE .....                                                       | 56        |
| 7. PODŁĄCZENIA .....                                                      | 56        |
| 8. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU .....                            | 57        |
| 9. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA .....                                      | 59        |
| III. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA .....                               | 59        |
| 10. OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA .....                                     | 59        |
| 11. UŻYTKOWANIE GAZOWEJ PŁYTY KUCHENNEJ .....                             | 60        |
| 12. UŻYTKOWANIE KUCHNI PŁYTOWEJ/SIMPLE SERVICE .....                      | 60        |
| 13. UŻYTKOWANIE PIECA GAZOWEGO 600 .....                                  | 61        |
| 14. UŻYTKOWANIE PIECA GAZOWEGO 650 .....                                  | 61        |
| 15. UŻYTKOWANIE GAZOWEGO TABORETU .....                                   | 62        |
| 16. UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEJ PŁYTY KUCHENNEJ/ELEKTRYCZNEGO TABORETU ..... | 62        |
| 17. UŻYTKOWANIE PIECA ELEKTRONICZNEGO-KONWEKCYJNEGO .....                 | 63        |
| 18. UŻYTKOWANIE PIECA ELEKTRONICZNEGO WIELOFUNKCYJNEGO (SERIA 600) .....  | 63        |
| 19. OKRESY NIEUŻYTKOWANIA .....                                           | 64        |
| IV. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA .....                                | 64        |
| 20. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA .....                               | 64        |
| V. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI .....                                 | 65        |
| 21. OSTRZEŻENIA DLA KONSERWATORA .....                                    | 65        |
| 22. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU .....                           | 65        |
| 23. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA .....                                     | 65        |
| 24. ROZWIĄZYWANIE NIEPRAWIDŁOWOŚCI .....                                  | 65        |
| 25. WYMIANA KOMPONENTÓW .....                                             | 67        |
| 26. CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI .....                                 | 68        |
| 27. GŁÓWNE CZĘŚCI .....                                                   | 68        |

# PL - MONTAŻ - UŻYTKOWANIE - KONSERWACJA

## I. UWAGI OGÓLNE



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.**



**NIEPRZESTRZEGANIE PONIŻSZYCH WSKAZÓWEK MOŻE NIEKORZYSTNIE WPŁYNĄĆ NA BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA.**



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**



**ORYGINALNYM JĘZYKIEM NINIEJSZEJ DOKUMENTACJI JEST JĘZYK WŁOSKI; DLATEGO TEŻ, W PRZYPADKU NIEZGODNOŚCI LUB WĄTPLIWOŚCI ZWRÓCIĆ SIĘ PO ORYGINAŁ DO PRODUCENTA.**



**PODCZAS MONTAŻU, USTAWIENIA I/LUB PRZYMOCOWANIA ORAZ PODŁĄCZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ, NALEŻY ZACHOWAĆ NIEKTÓRE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI. PATRZ ROZDZIAŁ „INSTRUKCJE MONTAŻOWE”.**



**PODCZAS CZYSZCZENIA URZĄDZEŃ NALEŻY ZACHOWAĆ NIEKTÓRE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI. PATRZ ROZDZIAŁ „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.**



**SYMBOL „NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE” ZNAJDUJE SIĘ NA PANELACH DOSTĘPU DO CZĘŚCI POD NAPIĘCIEM.**

Przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w bezpiecznym i znanym miejscu, aby w razie potrzeby można ją było skonsultować podczas użytkowania urządzenia.

Niniejszy sprzęt został zaprojektowany do przyrządzania posiłków. Jest przeznaczony wyłącznie do użytku przemysłowego. Inne zastosowanie jest uważane za niewłaściwe.

Niniejszy sprzęt nie nadaje się do użycia przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych lub nie posiadające doświadczenia oraz jego znajomości. Chyba, że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo będzie je nadzorować lub udzieli im instrukcji na temat bezpiecznego użytkowania. W przypadku obecności dzieci nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru i upewnić się, że nie będą się nim bawić oraz go używać.

Personel używający sprzętu musi być przeszkolony. Nadzorować podczas funkcjonowania.



**NIE PRZECHOWYWAĆ ŁATWOPALNYCH MATERIAŁÓW W POBLIŻU SPRZĘTU. NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU.**

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Nieprawidłowa wentylacja może prowadzić do uduszenia. Nie zatykać systemu wentylacyjnego pomieszczenia, w którym zainstalowano urządzenie. Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych omawianego i innych urządzeń.

W razie usterki lub nieprawidłowego działania zamknąć kurek odcinający gazu i/lub wyłączyć główny wyłącznik zasilania elektrycznego, znajdujące się przed urządzeniem.

Montaż i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji. Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Wyczyścić według instrukcji z Rozdziału „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.

## 1. UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

### OPAKOWANIE

Opakowanie składa się z materiałów nie wpływających na środowisko. Plastikowe elementy nadające się do recyklingu to:

- Przezroczysta okładka, worki na instrukcję obsługi i dysze (z Polietylenu - PE).
- taśmy (z polipropylenu - PP).

### URZĄDZENIE

Urządzenie składa się z ponad 90% metalowych materiałów nadających się do recyklingu (stal nierdzewna, aluminiowa blacha, miedź itp. ).

Urządzenie należy poddać utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed rozbiórką wycofać urządzenie z eksploatacji.

Nie porzucać w środowisku.



**SYMBOL PRZEKREŚLONEGO KOSZA PRZEDSTAWIONY NA URZĄDZENIU LUB JEGO OPAKOWANIU WSKAZUJE, ŻE PO ZAKOŃCZENIU OKRESU FUNKCJONOWANIA PRODUKT MUSI BYĆ USUNIĘTY ODDZIELNIE OD INNYCH ODPADÓW.**

**SELEKTYWNA ZBIÓRKA WYCOFANEGO Z UŻYTKU URZĄDZENIA LEŻY W GESTII PRODUCENTA.**

**UŻYTKOWNIK, KTÓRY ZECHCE POZBYĆ SIĘ URZĄDZENIA MUSI SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z PRODUCENTEM I ZASTOSOWAĆ SIĘ DO JEGO WSKAZÓWEK W CELU DOKONANIA SELEKTYWNEJ ROZBÍÓRKI URZĄDZENIA WYCOFANEGO Z UŻYTKU.**

**ODPOWIEDNIA ZBIÓRKA SELEKTYWNA PRZYCZYNI SIĘ DO UNIKNIĘCIA NEGATYWNEGO WPŁYWU NA ŚRODOWISKO I ZDROWIE ORAZ UMOŻLIWIA PONOWNE ZASTOSOWANIE LUB RECYKLING MATERIAŁÓW, Z KTÓRYCH SKŁADA SIĘ URZĄDZENIE.**

**NIEWŁAŚCIWA LIKWIDACJA PRODUKTU PRZEZ JEGO POSIADACZĄ PROWADZI DO ZASTOSOWANIA SANKCJI ADMINISTRACYJNYCH PRZEWIDZIANYCH W OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISACH.**

## 2. URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA

### PIEC ELEKTRYCZNY

#### TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**

Sprzęt jest wyposażony w resetowany ręcznie termostat bezpieczeństwa, który przerywa nagrzewanie, gdy temperatura funkcjonowania przekroczy maksymalną dopuszczalną temperaturę.

Aby wznowić funkcjonowanie urządzenia, należy zdjąć panel sterowania i wcisnąć przycisk resetowania termostatu. Taką czynność może wykonać tylko wykwalifikowany i autoryzowany technik.

## II. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE MONTAŻU

### 3. OSTRZEŻENIA DLA MONTAŻYSTY



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.**



**NIEPRZESTRZEGANIE PONIŻSZYCH WSKAZÓWEK MOŻE NIEKORZYSTNIE WPŁYNAĆ NA BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA.**



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**

Odnaleźć model urządzenia. Model jest wskazany na opakowaniu i na tabliczce danych.

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu.

Montaż i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji. Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu. Nie naruszać komponentów urządzenia.

#### 4. NORMY I PRZEPISY ODNIESIENIA

Zainstalować urządzenie zgodnie z obowiązującymi w kraju przepisami.

#### 5. ROZPAKOWANIE

Sprawdzić stan opakowania i w razie zauważenia ewidentnych uszkodzeń zwrócić się do przewoźnika o sprawdzenie towaru.

Usunąć opakowanie.

Zdjąć folię zabezpieczającą zewnętrzne panele. Za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika usunąć pozostający ewentualnie klej.

#### 6. USTAWIENIE

Wymiary gabarytów sprzętu i pozycja podłączeń zostały przedstawione na schemacie montażowym znajdującym się na początku niniejszej instrukcji.

Urządzenie może być zamontowane oddzielnie lub jako część układu urządzeń tego samego rodzaju.

Sprzęt nie nadaje się do zabudowy.

Ustawić sprzęt w odległości przynajmniej 10 cm od otaczających ścian.

Jeżeli urządzenie zostanie ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, elementów dekoracyjnych itp. muszą być one wykonane z niepalnego materiału.

W przeciwnym wypadku, muszą być pokryte odpowiednim niepalnym materiałem termoizolacyjnym.

Wypoziomować sprzęt za pomocą nóżek regulacyjnych.

#### **MONTAŻ SPRZĘTU NA PODSTAWIE I NA PLATFORMIE**

Śledzić instrukcje załączone do używanego rodzaju wspornika.

#### **SYSTEM ODPROWADZANIA SPALIN**

Wykonać spust spalin odpowiedni do „Typu” urządzenia. „Typ” podano na tabliczce danych urządzenia.

#### **URZĄDZENIE TYPU „A1”**

Ustawić urządzenie typu „A1” pod okapem wyciągowym, aby zapewnić odprowadzanie spalin i oparów wytwarzanych podczas gotowania.

#### **URZĄDZENIE TYPU „B21”**

Ustawić urządzenie typu „B21” pod okapem wyciągowym.

#### **URZĄDZENIE TYPU „B11”**

Zainstalować na urządzeniu typu „B11” odpowiedni komin, skonsultować się z producentem sprzętu. Śledzić instrukcje montażowe załączone do komina.

Podłączyć rurę o średnicy 150/155 mm do komina, musi być odporna na temperaturę 300°C.

Wyciągnąć na zewnątrz lub do skutecznego komina. Długość rury nie może nigdy przekraczać 3 metrów.

#### 7. PODŁĄCZENIA

Pozycja i wymiary podłączeń zostały przedstawione na schemacie montażowym znajdującym się na końcu niniejszej instrukcji.

#### **PRZYŁĄCZENIE DO SIECI GAZOWEJ**

Sprawdzić, czy urządzenie może funkcjonować z gazem, którym będzie zasilane. Sprawdzić na tabliczkach znajdujących się na opakowaniu i na urządzeniu.

Jeżeli konieczne przystosować urządzenie do używanego rodzaju gazu. Zastosować się do instrukcji przedstawionych w kolejnym rozdziale „Przystosowanie do innego rodzaju gazu”.

Na urządzeniach montowanych w blacie dostępne jest również tylne podłączenie. Odkręcić kurek i dokręcić go na tylnym przyłączy.

Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, kurek odcinający o szybkim zamknięciu.

Nie stosować węży podłączeniowych o średnicy mniejszej niż średnica przyłącza gazu na

urządzeniu.

Po podłączeniu sprawdzić, czy w punktach podłączeniowych nie ma wycieków.

### **PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ**

Sprawdzić, czy urządzenie może funkcjonować z napięciem i częstotliwością, którymi będzie zasilane. Sprawdzić dane na tabliczce urządzenia i na tabliczce znajdującej się obok tabliczki zaciskowej podłączenia.

Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, wyłącznik omnipolarny o rozwarciu styków umożliwiającym całkowite odłączenie w przypadku kategorii przepięcia III.

Używać giętkiego kabla zasilającego z gumową izolacją i charakterystyce nie mniejszej niż kable typu H05 RN-F.

Podłączyć kabel zasilający do tabliczki zaciskowej jak wskazano na schemacie elektrycznym dostarczonym wraz z urządzeniem.

Zablokować kabel zasilający za pomocą dławika.

Zabezpieczyć kabel zasilający znajdujący się na zewnątrz urządzenia metalowym lub plastikowym kanałem.

Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć wszelkiego ryzyka, musi go wymienić producent lub jego serwis obsługi technicznej, lub wykwalifikowana osoba.



**SYMBOL „NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE”  
ZNAJDUJE SIĘ NA PANELACH DOSTĘPU  
DO CZĘŚCI POD NAPIĘCIEM.**

### **UZIEMIENIE I POŁĄCZENIE WYRÓWNAWCZE**

Podłączyć urządzenie zasilane elektrycznie do skutecznego uziemienia. Zaczepić przewód uziomowy do zacisku z symbolem , znajdującego się obok tabliczki zaciskowej dojścia linii.

Podłączyć metalową konstrukcję urządzenia zasilanego elektrycznie do połączenia wyrównawczego. Podłączyć przewód do zacisku z symbolem  umieszczonym na zewnętrznej części dna.

### **PRZYŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ**

Zasilać urządzenie wodą pitną. Ciśnienie zasilania wody musi się zawierać w zakresie od 150 kPa do 300 kPa. Jeżeli ciśnienie zasilania jest wyższe niż wskazano, użyć reduktora ciśnienia.

Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, mechaniczny filtr i kurek odcinający.

Przed podłączeniem filtra i urządzenia opróżnić przewody podłączeniowe z ewentualnych żelaznych odpadów.

Zamknąć niepodłączone przyłącza szczelną zatyczką.

Po podłączeniu sprawdzić, czy w punktach podłączeniowych nie ma wycieków.

### **PRZYŁĄCZENIE DO SPUSTU WODY**

Przewody spustowe muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę 100 °C. Dno urządzenia nie może wchodzić w kontakt z parą pochodzącą ze spustu gorącej wody.

Przygotować w posadzce odpływ z kratką i syfonem, pod kurkiem spustu Kotłów i przed Patelnią.



## **8. PRZYSTOSOWANIE DO INNego RODZAJU GAZU**

Są wskazane w Tab1:

- gaz, który można zastosować do funkcjonowania urządzenia.
- dysze i regulacje do rodzaju gazu możliwego do zastosowania.

W przypadku dysz, numer wskazany w tabeli Tab1 jest wybity na korpusie danej dyszy.

Aby przystosować urządzenie do nowego rodzaju gazu należy się zastosować do wskazówek z tabeli TAB1 i wykonać poniższe czynności:

- Wymienić dyszę palnika głównego (UM).
- Ustawić wywietrznik palnika głównego w odległości A.
- Wymienić dyszę palnika oszczędnościowego (UP).
- Wyregulować powietrze palnika oszczędnościowego (jeżeli wymagane).
- Wymienić dyszę minimum kurka gazowego (Um).
- Nakleić na urządzeniu etykietę wskazującą nowy rodzaj używanego gazu.
- Dysze i etykiety znajdują się w wyposażeniu urządzenia.

### **PŁYTA KUCHENNA GAZOWA**

### **WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO**

Rozmontować panel sterowania.

Zdjąć kratki na garnki, baseny i palniki.

Rozmontować dyszę UM i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu dyszę UM.

Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **WYMIANA ŚRUBY MINIMUM**

Rozmontować panel sterowania.

Rozmontować dyszę UM i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu dyszę UM.

Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **KUCHNIA PŁYTOWA GAZOWA**

### **WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO I REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO**

Rozmontować panel sterowania.

Rozmontować dyszę UM i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu dyszę UM.

Poluzować śrubę V i ustawić wywietrznik na odległości A wskazanej w tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu śrubę V.

Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **WYMIANA ŚRUBY MINIMUM**

Rozmontować panel sterowania.

Rozmontować dyszę UM i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu dyszę UM.

Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **WYMIANA DYSZY PALNIKA OSZCZĘDNOŚCIOWEGO**

Rozmontować panel sterowania i wewnętrzne zabezpieczenia.

Odkręcić złączkę R.

Rozmontować dyszę UP i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu przyłącze R. Ponownie

zamontować wszystkie części.

Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **PIEC GAZOWY**

### **WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO I REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO**

Otworzyć drzwiczki pieca.

Wyjąć dno i zabezpieczający element łukowy.

Poluzować śruby V.

Rozmontować dyszę UM.

Dokręcić do oporu dyszę UM.

Ustawić tuleję regulacyjną powietrza w odległości A, wskazanej w Tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu śrubę V.

Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **WYMIANA ŚRUBY MINIMUM**

Rozmontować panel sterowania.

Rozmontować dyszę UM i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu dyszę UM.

Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **TABORET GAZOWY**

### **WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO I REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO**

Rozmontować panel sterowania.

Rozmontować dyszę UM i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu dyszę UM.

Poluzować śrubę V i ustawić wywietrznik na odległości A wskazanej w tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu śrubę V.

Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **WYMIANA ŚRUBY MINIMUM**

Rozmontować panel sterowania.

Rozmontować dyszę UM i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu dyszę UM.

Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **WYMIANA DYSZY PALNIKA OSZCZĘDNOŚCIOWEGO**

Rozmontować panel sterowania.

Odkręcić złączkę R.

Rozmontować dyszę UP i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.

Dokręcić do oporu przyłączy R. Ponownie zamontować wszystkie części.

Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

## **9. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA**

Po zamontowaniu, przystosowaniu do innego rodzaju gazu lub konserwacji sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie. W razie nieprawidłowości skonsultować kolejny Paragraf „Rozwiązywanie nieprawidłowości”.

### **URZĄDZENIE GAZOWE**

Uruchomić urządzenie według instrukcji i ostrzeżeń przedstawionych w Rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- ciśnienie zasilania gazem (patrz kolejny Paragraf).
- prawidłowość włączenia palników i skuteczność instalacji odprowadzania spalin.

### **KONTROLA CIŚNIENIA ZASILANIA GAZEM**

Używać manometru o rozdzielczości nie mniejszej niż 0,1 mbar.

Rozmontować panel sterowania.

Wyjąć śrubę wlotu ciśnienia PP i podłączyć do manometru.

Zmierzyć na funkcjonującym urządzeniu.



**UWAGA! JEŻELI CIŚNIENIE ZASILANIA GAZU NIE MIEŚCI SIĘ W GRANICACH (MIN. - MAX. ) WSKAZANYCH W TABELI TAB2, WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE I SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z PRZEDSIĘBIORSTWEM DYSTRYBUCJI GAZU.**

Odłączyć manometr i ponownie dokręcić do oporu śrubę mocującą na wlocie ciśnienia.

### **URZĄDZENIE ELEKTRYCZNE**

Uruchomić urządzenie według instrukcji i ostrzeżeń przedstawionych w Rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- wartości prądu każdej fazy.
- prawidłowość włączenia grzałek nagrzewania.

## **III. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA**

### **10. OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA**



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU. PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**



Po serwis zwrócić się do centrum serwisowego autoryzowanego przez producenta i żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.

Przynajmniej dwa razy w roku przeprowadzać konserwację urządzenia. Zaleca się zawarcie umowy na usługi konserwacyjne.

Sprzęt jest przeznaczony do profesjonalnego użytkowania i może go obsługiwać tylko przeszkolony personel.

Urządzenia należy używać do przygotowywania żywności, jak wskazano w ostrzeżeniach dotyczących użytkowania. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe.

Nie uruchamiać pustego urządzenia na dłuższy okresy czasu. Zaraz przed użyciem uaktywnić wstępne nagrzewanie.

Nadzorować urządzenie podczas funkcjonowania.

W razie usterki lub nieprawidłowego działania zamknąć kurek odcinający gaz i/lub wyłączyć główny wyłącznik zasilania elektrycznego, znajdujące się przed urządzeniem.

Wyczyścić według instrukcji z Rozdziału „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.



**NIE PRZECHOWYWAĆ ŁATWOPALNYCH MATERIAŁÓW W POBLIŻU SPRZĘTU. NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU.**

Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu.

Nie naruszać komponentów urządzenia.

Przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w bezpiecznym i znanym miejscu, aby w razie potrzeby można ją było skonsultować podczas użytkowania urządzenia.

Montaż i konserwacja urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

## 11. UŻYTKOWANIE GAZOWEJ PŁYTY KUCHENNEJ

Sprzęt jest przeznaczony do przyrządzania potraw w garnkach i na patelniach.

Sprawdzić, czy korony palników są prawidłowo założone.

### WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PALNIKÓW

Pokrętko sterowania kurkiem gazowym można ustawić na następujących pozycjach:



### WŁĄCZENIE PALNIKA GŁÓWNEGO

W celu uzyskania dostępu do palnika głównego przekręcić pokrętko z pozycji „wyłączony” na pozycję „maksymalny płomień”.

W celu uzyskania minimum przekręcić pokrętko z pozycji „maksymalny płomień” na pozycję „minimalny płomień”.

### WYŁĄCZENIE

Aby wyłączyć palnik główny przekręcić pokrętko na pozycję „wyłączony”.

## 12. UŻYTKOWANIE KUCHNI PŁYTOWEJ/SIMPLE SERVICE

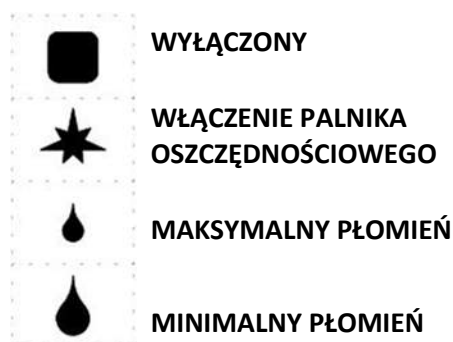
Sprzęt jest przeznaczony do przyrządzania potraw w garnkach i na patelniach.

Wyższe temperatury są na środku płyty.

Sprawdzić, czy korona palnika jest prawidłowo założona. Podnieść środkową tarczę płyty.

### WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PALNIKÓW

Pokrętko sterowania kurkiem gazowym można ustawić na następujących pozycjach:



### WŁĄCZENIE PALNIKA OSZCZĘDNOŚCIOWEGO

Wcisnąć i przekręcić pokrętko na pozycję „włączenie palnika oszczędnościowego”.

Wcisnąć do końca pokrętko i włączyć palnik oszczędnościowy przyciskiem zapalnika pizoelektrycznego.

Przytrzymać pokrętko przez około 20 sekund, następnie puścić. Jeżeli palnik oszczędnościowy wyłączy się, powtórzyć czynność.

Palnik oszczędnościowy jest widoczny przez otwór kontrolny znajdujący się na panelu sterowania.

Palnik oszczędnościowy można włączyć zbliżając do niego ogień. Podnieść środkową tarczę płyty.

### WŁĄCZENIE PALNIKA GŁÓWNEGO

W celu uzyskania dostępu do palnika głównego przekręcić pokrętko z pozycji „włączenie palnika oszczędnościowego” na pozycję „maksymalny płomień”.

W celu uzyskania minimum przekręcić pokrętko z pozycji „maksymalny płomień” na pozycję „minimalny płomień”.

## WYŁĄCZENIE

Przekręcić pokrętło z pozycji „maksymalny płomień” lub „minimalny płomień” na pozycję „włączenie palnika oszczędnościowego”.

Aby wyłączyć palnik oszczędnościowy częściowo wcisnąć pokrętło i przekręcić na pozycję „wyłączony”.

## 13. UŻYTKOWANIE PIECA GAZOWEGO

600

Sprzęt jest przeznaczony do przyrządzania potraw na rusztach znajdujących się w wyposażeniu.

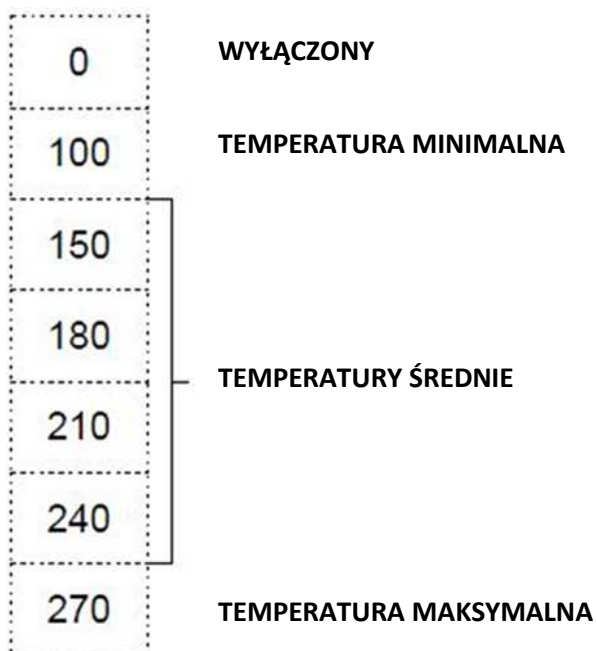
Podczas użytkowania nie pozostawiać otwartych lub niedomkniętych drzwiczek pieca.



**UWAGA: GRILL NIE DZIAŁA, GDY JEST WŁĄCZONA FUNKCJA GAZU NA PIECU.**

### WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PALNIKÓW

Pokrętło sterowania termostatem można ustawić na następujących pozycjach:



### WŁĄCZENIE PALNIKA GŁÓWNEGO

Przekręcić pokrętło na pozycję odpowiadającą wybranej temperaturze gotowania.

Wcisnąć pokrętło do końca i przytrzymać przez 5-10 sekund. Palnik włączy się elektrycznie.

Jeżeli palnik nie zapali się, otworzyć drzwiczki pieca na przynajmniej 1 minutę, a następnie

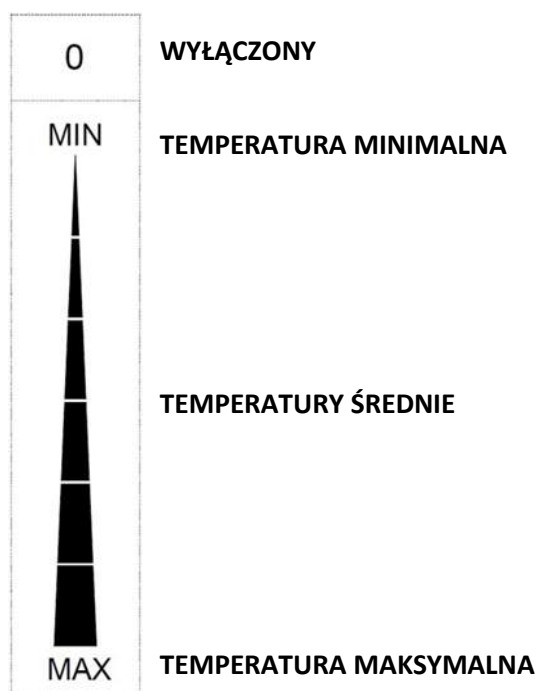
powtórzyć czynność.

## WYŁĄCZENIE

Aby wyłączyć palnik główny przekręcić pokrętło na pozycję „wyłączony”.

## WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE GRILLA ELEKTRYCZNEGO

Pokrętło sterowania regulatorem energii można ustawić na następujących pozycjach:



### WŁĄCZENIE GRILLA ELEKTRYCZNEGO

Przekręcić pokrętło regulatora energii na jedną z pozycji zawierających się między „MIN” a „MAX”. Włączają się żółta kontrolka i wewnętrzna lampka pieca.

## WYŁĄCZENIE

Przekręcić pokrętło regulatora energii na pozycję „Wyłączony”.

## 14. UŻYTKOWANIE PIECA GAZOWEGO

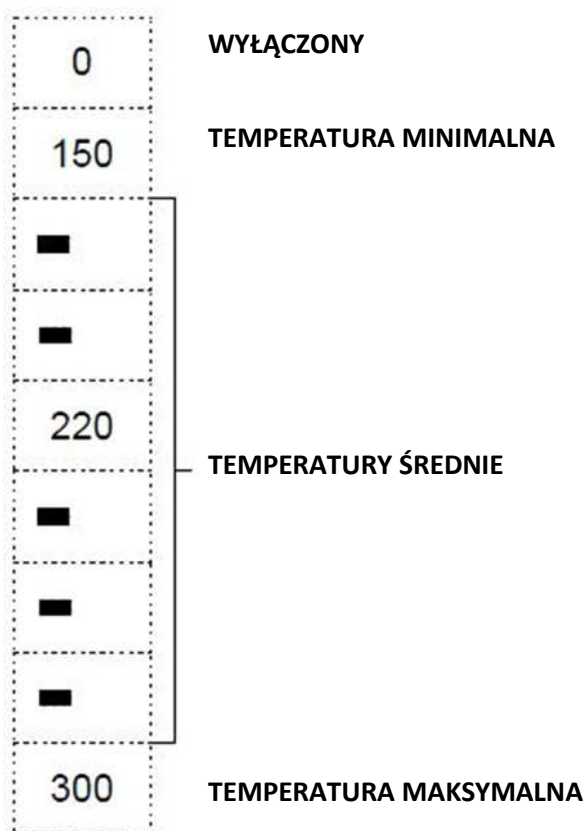
650

Sprzęt jest przeznaczony do przyrządzania potraw na rusztach znajdujących się w wyposażeniu.

Podczas użytkowania nie pozostawiać otwartych lub niedomkniętych drzwiczek pieca.

## WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PALNIKÓW

Pokrętko sterowania kurkiem termostatowym można ustawić na następujących pozycjach:



### WŁĄCZENIE PALNIKA GŁÓWNEGO

Przekręcić pokrętko na pozycję odpowiadającą wybranej temperaturze gotowania.

Wcisnąć do końca pokrętko i jednocześnie wcisnąć przycisk zapalnika pizoelektrycznego. Przytrzymać około 10-15 sekund, a następnie puścić; palnik będzie się palił.

W razie wyłączenia powtórzyć czynność.

### WYŁĄCZENIE

Aby wyłączyć palnik główny przekręcić pokrętko na pozycję „wyłączony”.

## 15. UŻYTKOWANIE GAZOWEGO TABORETU

Sprzęt jest przeznaczony do przyrządzania potraw w garnkach i na patelniach.

Sprawdzić, czy korony palników są prawidłowo założone.

## WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PALNIKÓW

Pokrętko sterowania kurkiem gazowym można ustawić na następujących pozycjach:



### WŁĄCZENIE PALNIKA OSZCZĘDNOŚCIOWEGO

Wcisnąć i przekręcić pokrętko na pozycję „włączenie palnika oszczędnościowego”.

Wcisnąć do końca pokrętko i włączyć palnik oszczędnościowy zbliżając do niego ogień.

Przytrzymać pokrętko przez około 20 sekund, następnie puścić. Jeżeli palnik oszczędnościowy wyłączy się, powtórzyć czynność.

### WŁĄCZENIE PALNIKA GŁÓWNEGO

W celu uzyskania dostępu do palnika głównego przekręcić pokrętko z pozycji „włączenie palnika oszczędnościowego” na pozycję „maksymalny płomień”.

W celu uzyskania minimum przekręcić pokrętko z pozycji „maksymalny płomień” na pozycję „minimalny płomień”.

### WYŁĄCZENIE

Przekręcić pokrętko z pozycji „maksymalny płomień” lub „minimalny płomień” na pozycję „włączenie palnika oszczędnościowego”.

Aby wyłączyć palnik oszczędnościowy częściowo wcisnąć pokrętko i przekręcić na pozycję „wyłączony”.

## 16. UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEJ PŁYTY KUCHENNEJ/ELEKTRYCZNEGO TABORETU

Sprzęt jest przeznaczony do przyrządzania potraw w garnkach i na patelniach.

Stosować garnki o płaskim dnie. Na wok-u używać specjalnego garnka.

Nie pozostawiać włączonych płyt bez znajdującego się na nich garnka lub z pustym garnkiem.

Nie wylewać zimnych płynów na gorącą płytę.

### WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE NAGRZEWANIA

Pokrętko sterowania przełącznikiem można ustawić na następujących pozycjach:

|   |                        |
|---|------------------------|
| 0 | WYŁĄCZONY              |
| 1 | TEMPERATURA MINIMALNA  |
| 2 | TEMPERATURY ŚREDNIE    |
| 3 |                        |
| 4 |                        |
| 5 |                        |
| 6 | TEMPERATURA MAKSYMALNA |

#### WŁĄCZENIE

Przekręcić pokrętko przełącznika na wybraną pozycję użytkowania.

Włącza się zielona kontrolka.

Włączenie zielonej kontrolki „A” oznacza, że dana płyta jest włączona.

#### WYŁĄCZENIE

Przekręcić pokrętko przełącznika na pozycję „0”.

Wyłącza się zielona kontrolka.

## 17. UŻYTKOWANIE PIECA ELEKTRONICZNEGO-KONWEKCYJNEGO

Sprzęt jest przeznaczony do przyrządzania potraw na rusztach znajdujących się w wyposażeniu.

Podczas użytkowania nie pozostawiać otwartych

lub niedomkniętych drzwiczek pieca.

Sprzęt jest wyposażony w resetowany ręcznie termostat bezpieczeństwa, który przerywa nagrzewanie, gdy temperatura funkcjonowania przekroczy maksymalną dopuszczalną temperaturę.

### WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE NAGRZEWANIA

Pokrętko sterowania termostatem można ustawić na następujących pozycjach:

|     |                        |
|-----|------------------------|
| 0   | WYŁĄCZONY              |
| 50  | TEMPERATURA MINIMALNA  |
| 100 | TEMPERATURY ŚREDNIE    |
| 150 |                        |
| 200 |                        |
| 250 |                        |
| 300 | TEMPERATURA MAKSYMALNA |

#### WŁĄCZENIE

Przekręcić pokrętko termostatu na pozycję odpowiadającą wybranej temperaturze gotowania.

włączają się żółta i zielona kontrolka.

Wyłączenie się żółtej kontrolki wskazuje osiągnięcie wybranej temperatury.

Zielona kontrolka wskazuje, że urządzenie jest pod napięciem.

#### WYŁĄCZENIE

Przekręcić pokrętko termostatu na pozycję „0”.

wyłączają się kontrolki żółta i zielona.

## 18. UŻYTKOWANIE PIECA ELEKTRONICZNEGO WIELOFUNKCYJNEGO (SERIA 600)

Sprzęt jest przeznaczony do przyrządzania potraw na rusztach znajdujących się w wyposażeniu.

Podczas użytkowania nie pozostawiać otwartych

lub niedomkniętych drzwiczek pieca.

Sprzęt jest wyposażony w resetowany ręcznie termostat bezpieczeństwa, który przerywa nagrzewanie, gdy temperatura funkcjonowania przekroczy maksymalną dopuszczalną temperaturę.

### WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE NAGRZEWANIA

Funkcjonowanie pieca elektrycznego jest sterowane przez dwa pokręta (wybór rodzaju grzania i temperatury pieczenia). Żółta kontrolka sygnalizuje funkcjonowanie grzałek.

Pokręto sterowania przełącznikiem można ustawić na następujących pozycjach:

|                                                                                     |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 0                                                                                   | WYŁĄCZONY                                     |
|    | LAMPKA PIECA                                  |
|    | GÓRNE I DOLNE ELEMENTY GRZEJNE                |
|  | GÓRNE I DOLNE ELEMENTY GRZEJNE Z WENTYLATOREM |
|  | GRZAŁKA GRILLA                                |
|  | GRZAŁKA GRILLA Z WENTYLATOREM                 |

Pokręto sterowania termostatem można ustawić na następujących pozycjach:

|     |                        |
|-----|------------------------|
| 0   | WYŁĄCZONY              |
| 50  | TEMPERATURA MINIMALNA  |
| 100 | TEMPERATURY ŚREDNIE    |
| 150 |                        |
| 200 |                        |
| 250 |                        |
| MAX |                        |
|     | TEMPERATURA MAKSYMALNA |

### WŁĄCZENIE

Przekręcić pokręto przełącznika na wybraną pozycję użytkowania.

Przekręcić pokręto termostatu na pozycję odpowiadającą wybranej temperaturze gotowania.

włączają się żółta i zielona kontrolka.

Wyłączenie się żółtej kontrolki wskazuje osiągnięcie wybranej temperatury.

Zielona kontrolka wskazuje, że urządzenie jest pod napięciem.

### WYŁĄCZENIE

Przekręcić pokręto termostatu na pozycję „0”.

Przekręcić pokręto przełącznika na pozycję „0”.

## 19. OKRESY NIEUŻYTKOWANIA

Przed przewidzianym okresem nieużytkowania urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

- Dokładnie wyczyścić sprzęt.
- Za pomocą szmatki nasmarować wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej nakładając ochronną warstwę oleju wazelinowego.
- Pozostawić podniesione pokrywki garnków.
- Zamknąć kurki i wyłączyć główne wyłączniki znajdujące się przed urządzeniami.

Po dłuższym okresie nieużytkowania urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

- Przed użyciem poddać urządzenie kontroli.
- Urządzenia elektryczne powinny działać z minimalną temperaturą przez przynajmniej 60 minut.

## IV. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

## 20. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I**



#### KONSERWACJI SPRZĘTU.

**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**



**PRZED WYKONANIEM JAKIEJKOLWIEK CZYNNOŚCI ODŁĄCZYĆ PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE URZĄDZENIA, JEŻELI OBECNE.**

Codziennie czyścić zewnętrzne satynowane powierzchnie ze stali nierdzewnej, powierzchnie zbiornika i płyty.

Przynajmniej dwa razy w roku zlecić autoryzowanemu technikowi czyszczenie wewnętrznych części sprzętu.

Do czyszczenia posadzki pod urządzeniem nie stosować środków korozyjnych.

Nie myć urządzenia bezpośrednimi strumieniami wody lub pod wysokim ciśnieniem.

#### **SATYNOWANE POWIERZCHNIE ZE STALI NIERDZEWNEJ**

Wyczyścić powierzchnie szmatką lub gąbką, używając wody i zwyczajnych nieściernych detergentów. Wycierać w kierunku satynowania. Często płukać i zawsze dokładnie wytrzeć.

Nie stosować szczotek lub innych żelaznych przedmiotów.

Nie stosować środków chemicznych zawierających chlor.

Nie stosować ostrych narzędzi, ponieważ mogłyby porysować i uszkodzić powierzchnie.

#### **PŁYTY ELEKTRYCZNE**

Czyścić powierzchnie wilgotną szmatką.

Uruchomić na kilka minut w celu szybkiego wysuszenia.

Nasmarować powierzchnie cienką warstwą oleju spożywczego.

#### **PŁYTA KUCHNI PŁYTOWEJ**

Czyścić powierzchnie wilgotną szmatką.

Uruchomić na kilka minut w celu szybkiego wysuszenia.

Nasmarować powierzchnie cienką warstwą oleju spożywczego.

## **v. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI**

## **21. OSTRZEŻENIA DLA KONSERWATORA**



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**

Odnaleźć model urządzenia. Model jest wskazany na opakowaniu i na tabliczce danych.

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu.

Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu.

Nie naruszać komponentów urządzenia.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

## **22. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU**

Patrz rozdział „Instrukcje montażowe”.

## **23. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA**

Patrz rozdział „Instrukcje montażowe”.

## **24. ROZWIĄZYWANIE NIEPRAWIDŁOWOŚCI**

### **PŁYTA KUCHENNA GAZOWA**

#### **PALNIK GŁÓWNY NIE WŁĄCZA SIĘ**

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Przewód lub dysza są zatkane.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Palnik jest uszkodzony (zatkane otwory wylotu gazu).

### **KUCHNIA PŁYTOWA GAZOWA**

### **PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY NIE WŁĄCZA SIĘ.**

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Przewód lub dysza są zatkane.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Świeca zapłonowa jest źle podłączona lub uszkodzona.
- Zapalnik lub kabel świecy są uszkodzone.

### **PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY NIE POZOSTAJE WŁĄCZONY LUB WYŁĄCZA SIĘ PODCZAS UŻYTKOWANIA.**

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Termopara jest uszkodzona lub niewystarczająco rozgrzana.
- Termopara jest źle podłączona do kurka lub zaworu gazowego.
- Pokrętko kurka gazowego lub zaworu gazowego jest niewystarczająco wciśnięte.

### **PALNIK GŁÓWNY NIE WŁĄCZA SIĘ (NAWET, JEŻELI PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY JEST WŁĄCZONY).**

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Przewód lub dysza są zatkane.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Palnik jest uszkodzony (zatkane otwory wylotu gazu).

### **PIEC GAZOWY**

#### **PALNIK GŁÓWNY NIE WŁĄCZA SIĘ**

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Przewód lub dysza są zatkane.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Palnik jest uszkodzony (zatkane otwory wylotu gazu).

#### **NIE MOŻNA WYREGULOWAĆ NAGRZEWANIA.**

Możliwe przyczyny:

- Kurek gazowy jest uszkodzony.

### **TABORET GAZOWY**

### **PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY NIE WŁĄCZA SIĘ.**

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Przewód lub dysza są zatkane.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Świeca zapłonowa jest źle podłączona lub uszkodzona.
- Zapalnik lub kabel świecy są uszkodzone.

### **PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY NIE POZOSTAJE WŁĄCZONY LUB WYŁĄCZA SIĘ PODCZAS UŻYTKOWANIA.**

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Termopara jest uszkodzona lub niewystarczająco rozgrzana.
- Termopara jest źle podłączona do kurka lub zaworu gazowego.
- Pokrętko kurka gazowego lub zaworu gazowego jest niewystarczająco wciśnięte.

### **PALNIK GŁÓWNY NIE WŁĄCZA SIĘ (NAWET, JEŻELI PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY JEST WŁĄCZONY).**

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Przewód lub dysza są zatkane.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Palnik jest uszkodzony (zatkane otwory wylotu gazu).

### **PŁYTA KUCHENNA ELEKTRYCZNA/PIEC ELEKTRYCZNY**

#### **PŁYTA NIE NAGRZEWA SIĘ.**

Możliwe przyczyny:

- Płyta jest uszkodzona.

### **PIEC ELEKTRYCZNY**

#### **SPRZĘT NIE PODGRZEWA.**

Możliwe przyczyny:

- Termostat regulacji temperatury jest uszkodzony.
- Grzałki są uszkodzone.
- Interweniował termostat bezpieczeństwa.

## **NIE MOŻNA WYREGULOWAĆ NAGRZEWANIA.**

Możliwe przyczyny:

- Termostat regulacji temperatury jest uszkodzony.

## **25. WYMIANA KOMPONENTÓW**

### **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE WYMIANY KOMPONENTÓW**



**ZAMKNAĆ KUREK ODCINANIA GAZU I/LUB WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO, ZNAJDUJĄCE SIĘ PRZED URZĄDZENIEM.**



**PO WYMIANIE KOMPONENTU OBWODU GAZOWEGO SPRAWDZIĆ, CZY W PUNKTACH PODŁĄCZENIOWYCH NIE MA WYCIEKÓW.**



**PRZED WYKONANIEM JAKIEJKOLWIEK CZYNNOŚCI ODŁĄCZYĆ PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE URZĄDZENIA, JEŻELI OBECNE.**



**PO WYMIANIE KOMPONENTU OBWODU ELEKTRYCZNEGO SPRAWDZIĆ JEGO PRAWIDŁOWE PODŁĄCZENIE.**

### **PŁYTA KUCHENNA GAZOWA**

#### **WYMIANA KURKA GAZOWEGO.**

- Rozmontować panel sterowania.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **KUCHNIA PŁYTOWA GAZOWA**

#### **WYMIANA KURKA GAZOWEGO I ZAPALNIKA PIZOELEKTRYCZNEGO.**

- Rozmontować panel sterowania.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

#### **WYMIANA PALNIKA GŁÓWNEGO, OSZCZĘDNOŚCIOWEGO, TERMOPARY I ŚWIECY ZAPŁONOWEJ.**

- Rozmontować płytę kuchenną.
- Rozmontować panel sterowania i wewnętrzne zabezpieczenia.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **PIEC GAZOWY**

#### **WYMIANA KURKA TERMOSTATOWEGO I ZAPALNIKA PIZOELEKTRYCZNEGO.**

- Rozmontować panel sterowania.
- Wyjąć sondę z gniazda przymocowanego na boku pieca.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

#### **WYMIANA PALNIKA**

- Otworzyć drzwiczki pieca.
- Rozmontować dno i element łukowy znajdujący się nad palnikiem.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

#### **WYMIANA TERMOPARY**

- Rozmontować panel sterowania.
- Otworzyć drzwiczki pieca.
- Rozmontować dno i element łukowy znajdujący się nad palnikiem.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **TABORET GAZOWY**

#### **WYMIANA KURKA GAZOWEGO.**

- Rozmontować panel sterowania.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **WYMIANA PALNIKA GŁÓWNEGO, OSZCZĘDNOŚCIOWEGO, TERMOPARY I ŚWIECY ZAPŁONOWEJ.**

- Rozmontować panel sterowania.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **PŁYTA KUCHENNA ELEKTRYCZNA/PIEC ELEKTRYCZNY**

#### **WYMIANA PRZELĄCZNIKA I KONTROLKI.**

- Rozmontować panel sterowania.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

#### **WYMIANA PŁYTY.**

- Rozmontować panel sterowania i wewnętrzne zabezpieczenia.
- Rozmontować i wymienić komponent. Dokręcić na nowym komponencie element odległościowy M8 zdjęty ze zużytego komponentu.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **PIEC ELEKTRYCZNY**

#### **WYMIANA PRZELĄCZNIKA I KONTROLKI.**

- Rozmontować panel sterowania.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### **WYMIANA TERMOSTATU ROBOCZEGO I TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA.**

- Rozmontować panel sterowania.
- Wyjąć sondę z gniazda przymocowanego na boku pieca.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

#### **WYMIANA GRZAŁKI**

- Rozmontować dno (tylko dla dolnych grzałek).

- Odkręcić śrubę mocującą grzałkę do pieca i wyciągnąć ją na około 10 cm.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

## **26. CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI**

Sprawdzić stan wewnętrznych części urządzenia.  
Usunąć ewentualny brud.  
Sprawdzić i wyczyścić system odprowadzania spalin.

## **27. GŁÓWNE CZĘŚCI**

### **PŁYTA KUCHENNA GAZOWA**

- KUREK GAZOWY
- PALNIK GŁÓWNY
- Palnik oszczędnościowy
- Termopara

### **KUCHNIA PŁYTOWA GAZOWA**

- KUREK GAZOWY
- PALNIK GŁÓWNY
- Palnik oszczędnościowy
- Termopara
- Świeca zapłonowa
- Zapalnik piezoelektryczny

### **PIEC GAZOWY**

- KUREK GAZOWY
- PALNIK GŁÓWNY
- Palnik oszczędnościowy
- Termopara
- Świeca zapłonowa
- Zapalnik piezoelektryczny

### **TABORET GAZOWY**

KUREK GAZOWY  
PALNIK GŁÓWNY  
Palnik oszczędnościowy  
Termopara  
Świeca zapłonowa

### ***PŁYTA KUCHENNA ELEKTRYCZNA***

- Przełącznik
- Płyta grzewcza
- Lampka kontrolki

### ***PIEC ELEKTRYCZNY***

- Przełącznik
- Termostat roboczy
- Termostat bezpieczeństwa
- Grzałka
- Lampka kontrolki

I. FIG. – IMAGE – Рисунок – RYSUNKI – FIGURER – الشكل

