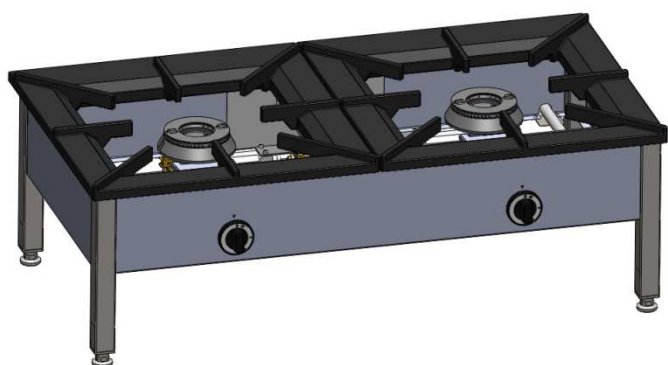


## Taborety i kuchnie gazowe

**Taborety gazowe:**  
**TG-1(\*)(\*\*); TG-2(\*)(\*\*);**

**Kuchnie gazowe:**  
**KG-1(\*)(\*\*); KG-2(\*)(\*\*); KG-3(\*)(\*\*);**  
**KG-4(\*)(\*\*); KG-6(\*)(\*\*); KG-8(\*)(\*\*)**



Cyfra wskazuje ilość palników,  
(\*)- odmiana układu palników określająca moc cieplną.  
(\*\*)-typ kuchni ze względu na gabaryt i wyposażenie.

1.	<b>INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>3</b>
2.	<b>PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA.....</b>	<b>4</b>
3.	<b>DANE TECHNICZNE.....</b>	<b>5</b>
4.	<b>CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA.....</b>	<b>7</b>
5.	<b>INSTALACJA.....</b>	<b>8</b>
6.	<b>ZASADY BHP.....</b>	<b>9</b>
7.	<b>OBŚLUGA URZĄDZENIA.....</b>	<b>10</b>
8.	<b>URUCHAMIANIE PALNIKA PIEKARNIKA.....</b>	<b>11</b>
9.	<b>KONSERWACJA.....</b>	<b>12</b>
10.	<b>PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT.....</b>	<b>12</b>
11.	<b>USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....</b>	<b>12</b>
12.	<b>GWARANCJA.....</b>	<b>13</b>
13.	<b>ŚWIADECTWO WYKONANIA PODŁĄCZENIA.....</b>	<b>14</b>
14.	<b>DEKLARACJA ZGODNOŚCI .....</b>	<b>15</b>

**Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.**

**Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.**

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

## **I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

- **Uwaga! Jeżeli taboret lub kuchnia zostały uszkodzone podczas transportu nie wolno ich podłączać!**
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- Przed pierwszym uruchomieniem kuchni należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zaleceniami bezpieczeństwa.
- **Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.**
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały trudności dla użytkowników.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast odłączyć urządzenie, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom.

**Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Kuchnie są wyrobami nie zawierającymi materiałów niebezpiecznych dla środowiska.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Szczególnie gorące palniki nawierzchniowe, ruszty, ustawione naczynia z gorącymi płynami mogą być przyczyną poparzenia dziecka.
- Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczania. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nie ustawiać naczyń na ruszcie nad jednym palnikiem o masie większej niż 100 kg, nie dopuszcza się stawiania jednego naczynia na dwóch palnikach jednocześnie.
- Nie uderzać w pokręta i palniki.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchenki przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Zabrania się otwierania kurków kuchenki nie mając w ręce zapalanej zapałki lub urządzenia do zapalania gazu.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Niedozwolone jest polewanie ruszty, palników a także całego urządzenia wodą.
- Garnki należy układać i zdejmować z ruszty używając rękawic odpornych na wysokie temperatury.
- Wyłącz urządzenie, zanim zamkniesz zawór doprowadzający gaz.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchenki na inny rodzaj gazu, przenoszenia kuchenki w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej

wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.

- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).
- Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.



## **W PRZYPADKU PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU**

- Nie wolno: zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej.
- Należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli.
- Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.

## **2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA**

Profesjonalna kuchnia i taboret gazowy wykonane są ze stali nierdzewnej. Wyposażone są w wysokiej klasy palniki grzewcze, płynną regulację gazu, regulowane stopki, żaroodporny ruszt. Płynne regulatory gazu pozwalają na wygodne i oszczędne korzystanie z palników grzejnych, dlatego kuchnie i taborety doskonale nadają się do gotowania, pieczenia i smażenia w nowoczesnych zapleczach kuchennych. Doskonale sprawdza się wszędzie tam, gdzie zachodzi konieczność przygotowania dużej ilości posiłków (obiekty gastronomiczne tj. stołówki, sanatoria, hotele, itp.).

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy rodziny kuchni gazowych wyposażonych w palniki dużej mocy ze stabilizacją płomieni spełniających wymagania wg PN – EN203-1 i PN-EN203-2. Kuchnie te są przystosowane do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

2E	-rodzina 2 grupa E	(20mbar)	– gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2Lw	-rodzina 2 grupa L	(20mbar)	– gaz ziemny zaazotowany (G27)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P	(37mbar)	– gaz propan-butan (G30)
3P	-rodzina 3 grupa P	(37mbar)	– gaz propan (G31)

### 3. DANE TECHNICZNE

#### CHARAKTERYSTYKA PALNIKÓW:

Nr.1 Moc cieplna palnika: 3,5 kW  
Sprawność cieplna: >50%

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu
Gaz ziemny	2L <sub>w</sub> (G27)	20	1,55	0,41m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	1,4	0,36m <sup>3</sup> /h
Gaz płynny	3B/P(G30)	37	0,90	0,28kg/h
	3P(G31)	37	0,92	0,27kg/h

Nr.2 Moc cieplna palnika: 5 kW  
Sprawność cieplna: >50%

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu
Gaz ziemny	2L <sub>w</sub> (G27)	20	1,85	0,58m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	1,60	0,52m <sup>3</sup> /h
Gaz płynny	3B/P(G30)	37	1,05	0,39kg/h
	3P(G31)	37	1,1	0,38kg/h

Nr.3 Moc cieplna palnika: 7kW  
Sprawność cieplna: >50%

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu
Gaz ziemny	2L <sub>w</sub> (G27)	20	2,2	0,81m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	2,0	0,73m <sup>3</sup> /h
Gaz płynny	3B/P(G30)	37	1,2	0,55kg/h
	3P(G31)	37	1,25	0,54kg/h

Nr.4 Moc cieplna palnika: 9kW  
Sprawność cieplna: >50%

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu
Gaz ziemny	2L <sub>w</sub> (G27)	20	2,6	1,04m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	2,35	0,94m <sup>3</sup> /h
Gaz płynny	3B/P(G30)	37	1,35	0,71kg/h
	3P(G31)	37	1,4	0,70kg/h

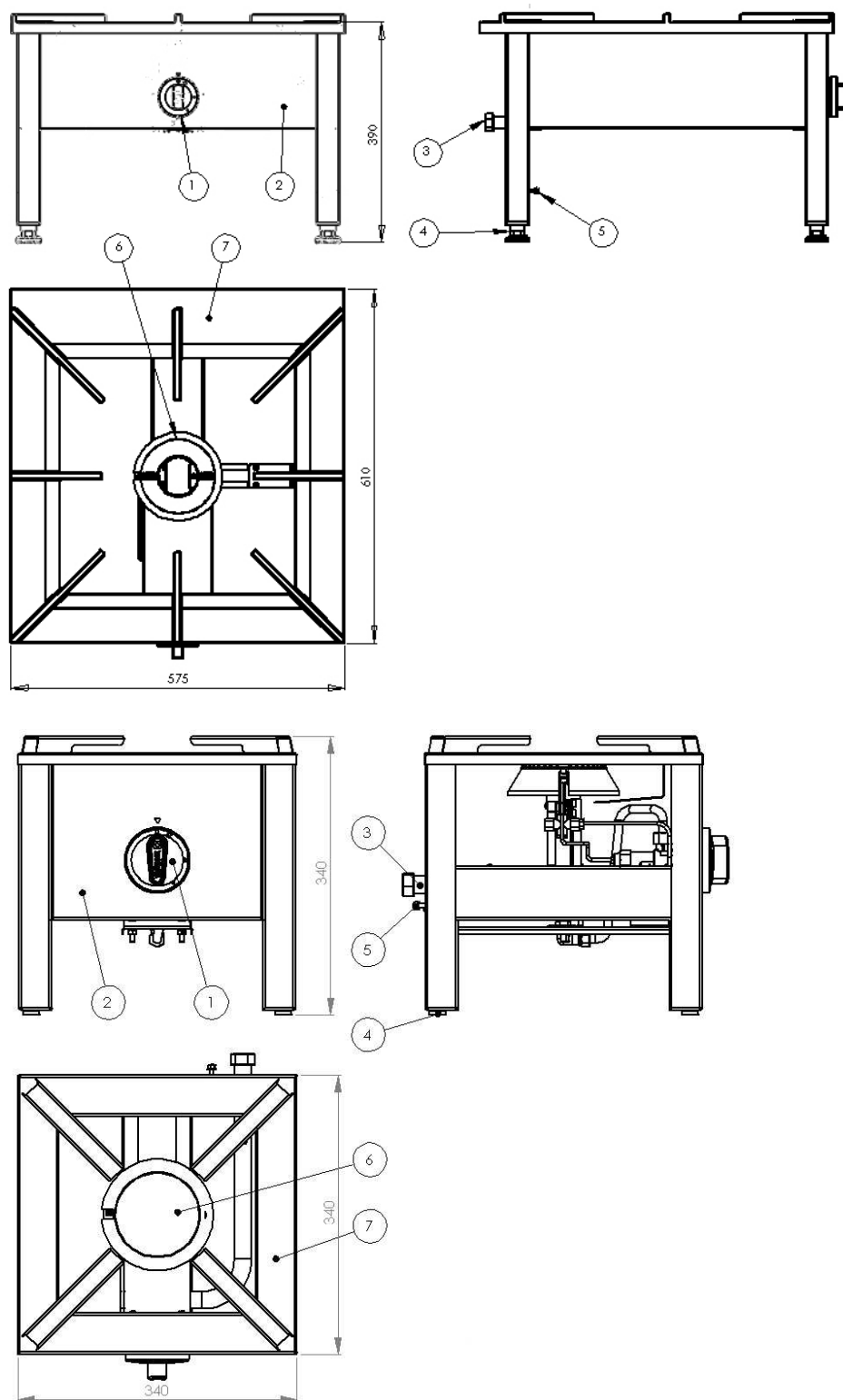
Nr.5 Moc cieplna palnika: 14kW  
Sprawność cieplna: >50%

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu
Gaz ziemny	2L <sub>w</sub> (G27)	20	3,35	1,6m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	2,80	1,4m <sup>3</sup> /h

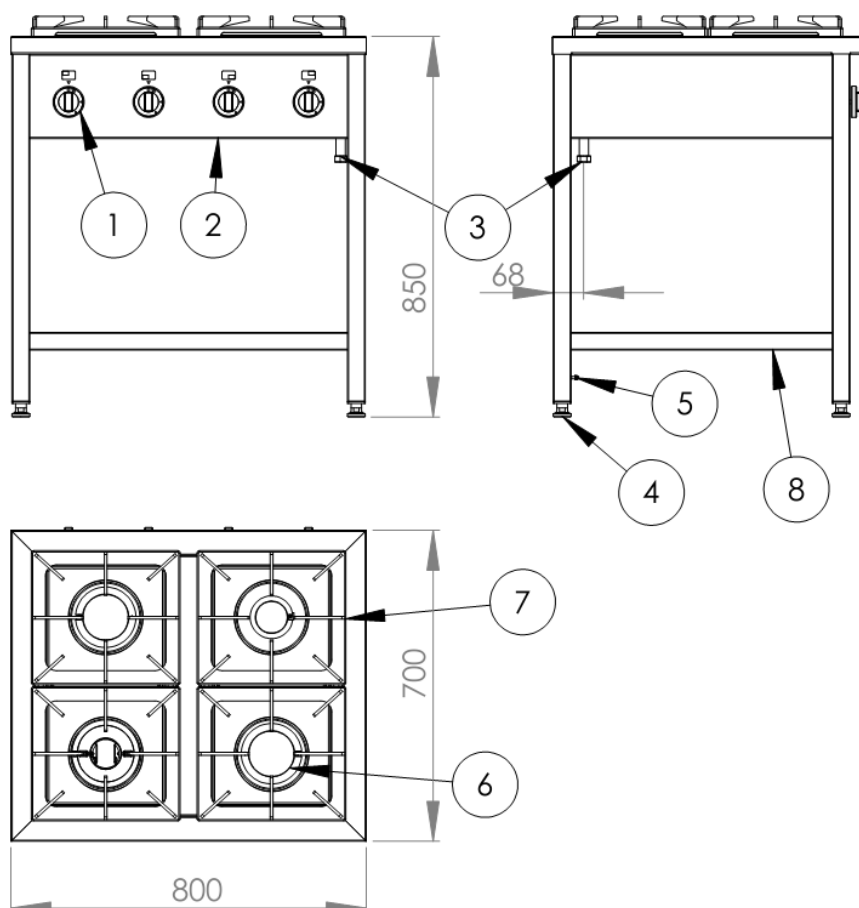
Nr.6 Moc cieplna palnika pilota 140W

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)
Gaz ziemny	2L <sub>w</sub> (G27)	20	0,4
	2E (G20)	20	0,4
Gaz płynny	3B/P(G30)	37	0,2
	3P(G31)	37	0,2

Rys.1 Przykładowe wymiary taboretu gazowego TG-I.



Rys.3 Przykładowe wymiary kuchni gazowej KG-4.



- 1 – pokrętło regulatora temperaury
- 2 – korpus
- 3 – przyłącze gazu
- 4 – stopka
- 5 – śruba ekwipotencjału
- 6 – palnik
- 7 – ruszt
- 8 –półka

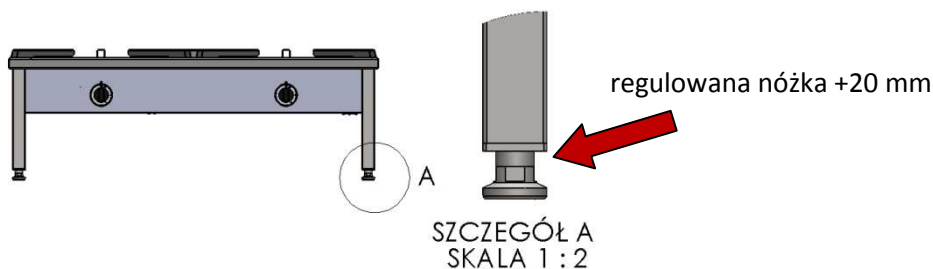
#### 4. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

Kuchnie gazowe (taborety gazowe) serii TG są produkowane jako jednopalnikowe dwu, i trzy-palnikowe a serii KG jako jedno, dwu, trzy, cztero, sześciopalnikowe i ośmiopalnikowe. Posiadają one korpus obudowy i wyjmowaną miskę pod palnikiem wykonaną z blach nierdzewnych i palniki gazowe dużej mocy ze stabilizacją płomieni. Zastosowane kurki gazowe umożliwiają przesyłanie gazu na palnik kontrolny (pilotowy) oraz palnik główny. Przy czym palnik główny nie zostanie odpalony jeżeli palnik kontrolny (pilot) nie pali się i nie podgrzewa czujki zabezpieczenia przeciw wypływowego. W razie chwilowego zaniku płomienia czujka zabezpieczenia przeciw wypływowego gazu spowoduje odcięcie jego dopływu do palnika. Ilość gazu dopływająca do palnika głównego jest regulowana przez kurek gazowy, umożliwiając uzyskanie na palniku płomienia w zakresie: od pełnego (pełna moc) do minimalnego (~1/3 mocy pełnej).

Kuchnie mogą być wyposażone w ruszt wykonany z żeliwa lub płaskownika stalowego emaliowanego lub nierdzewnego. Kuchnie mają końcówkę przyłączeniową z gwintem R1/2. Każdy ruszt nad palnikiem kuchni może być obciążony maksymalnie naczyniem o masie 100 kg.

## 5. INSTALACJA

- Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać!
- Urządzenie należy ustawić na twardym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym spełniającym przepisy prawa budowlanego.
- W przypadku ustawienia urządzenia przy ścianie pomieszczenia minimalna odległość powinna wynosić:
  - od ściany niepalnej wg możliwości ustawienia,
  - od ściany chronionej tj. ściany z materiałów łatwo palnych, ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny równorzędny sposób nie mniej niż 30cm,
  - od ściany nie chronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych nie mniej niż 60cm.
- Następnie należy wypoziomować urządzenie przy pomocy nóżek regulowanych.
- Należy również zwrócić szczególną uwagę na takie usytuowanie kuchni w pomieszczeniu, które gwarantuje doprowadzenie powietrza do spalania i odprowadzenie spalin bez żadnych zakłóceń.



### WARUNKI PRZYŁĄCZENIA DO SIECI GAZOWEJ:



**Urządzenie gazowe może być przyłączone do butli z gazem propan-butan lub instalacji gazowej tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje kuchni na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.**

- Pomieszczenia w których przewiduje się zainstalowanie urządzeń gazowych powinny spełniać warunki bezpieczeństwa budowlanego (Rozporządzenie MGPIB z dnia 14.12.1994r.)  
Pomieszczenia te powinny mieć wysokość co najmniej 2,2m oraz wentylację zapewniającą wymianę powietrza nad urządzeniami gazowymi typu restauracyjnego z odprowadzeniem spalin do pomieszczenia należy umieszczać okapy odprowadzające te spaliny do kanałów spalinowych, przy czym do urządzeń o mocy cieplnej większej niż 30kW należy instalować czujniki wyłączające urządzenie w przypadku zaniku ciągu kominowego. (Dz. Ustaw Nr 75 z dnia 12.04.2002.poz 690 § 174ust. 10)
- Kuchnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy do niej dostęp, w oddaleniu od przedmiotów palnych i ścian.
- Kubatura pomieszczenia kuchennego powinna spełniać zależność :  
 $\text{moc kuchni(W)} : (\text{podzielić przez}) \text{ kubatura pomieszczenia (m}^3) < 930\text{W/m}^3$ .
- Kuchnie dostosowane do spalania gazu propan – butan nie mogą być instalowane poniżej poziomu gruntu (np. piwnice) a także w pomieszczeniu nie może być więcej niż dwie 11 kg butle z gazem propan – butan.
- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle. Jeżeli urządzenie ma przedział na butlę do gazu, przedział ten powinien być tak zaprojektowany, aby mieścił tylko jedną butlę o maksymalnej ładowności wynoszącej 20kg. Całkowite obciążenie cieplne urządzenia (suma obciążeń wszystkich palników) nie powinna przekraczać 12kW.
- Butli nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle umieszczać w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem przypadkowym przemieszczeniem.
- Temperatura pomieszczeń, w których instaluje się butle nie może przekraczać 35°C.

Kuchnia na gaz płynny powinna być podłączona do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan –butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) lub za pośrednictwem rury stalowej bez szwu o długości co najmniej 50cm. Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed zsunięciem opaskami zaciskowymi. Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 mb i nie może być większa niż 3,0m. Butla z gazem propan –butan (B/P) musi być wyposażona w reduktor ciśnienia gazu do 3,7kPa



Kuchnie na gaz ziemny (E) powinna być przyłączona do instalacji gazowej wewnątrz budynku na sztywno lub przy pomocy elastycznych przewodów metalowych posiadających aktualny znak bezpieczeństwa. Należy używać dwuzłączki i rury 1/2" bez szwu. Kuchnia ma końcówkę przyłączenia z gwintem R 1/2".

**DO KAŻDEJ KUCHNI NA GAZ G20 DOŁĄCZONA JEST W WORECZKU STRUNOWYM DYSZA NA GAZ G30.**

**DO KAŻDEJ KUCHNI NA GAZ G30 DOŁĄCZONA JEST W WORECZKU STRUNOWYM DYSZA NA GAZ G20.**

#### **Adaptacja kuchni na inny rodzaj gazu polega na:**

- 1 – Wymianie dysz w palnikach gazowych – średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w punkcie 3 instrukcji.
- 2 – Odpowiednim ustaleniem tulejki aluminiowej w korpusie palnika – należy odkręcić wkręt mocujący tulejkę, wysunąć lub wsunąć w korpus do takiego położenia, w którym płomień palnika przy pełnej mocy pali się równym niebieski płomieniem i „nie zrywa”, następnie należy dokręcić wkręt mocujący tulejkę.
- 3 – Wyregulowanie przepływu minimalnego w kurku sterującym – należy odpowiednio wkręcając lub wykręcając wkręt umieszczony obok trzpienia kurka ustawić przepływ gazu o takiej wielkości aby płomień nie gasł przy zmianie położenia pokrętki z pełnego przepływu na minimalny i w przybliżeniu miał 1/3 mocy przepływu pełnego.
- 4 – Wyregulowaniu przepływu gazu na palniku pilota :
  - a.) jeżeli adaptujemy kuchnię z gazu ziemnego na propan – butan lub propan odkręcamy śrubę uszczelniającą znajdującą się na spodzie pilota, następnie wykręcamy dyszę pilota z cechą 40 i wkręcamy dyszę z cechą 20 aż poczujemy opór. (dla gazu propanu i propanu – butanu jest ta sama dysza). Następnie wkręcamy śrubę uszczelniającą. Zapalamy palnik pilota. Płomień powinien ogrzewać termoparę i palić się jasnym płomieniem. Jeśli tak nie jest należy wyregulować dopływ powietrza przesłonką znajdującą się w górnej części pilota.
  - b.) jeżeli adaptujemy kuchnię z propanu – butanu lub propanu na gaz ziemny postępujemy jak w punkcie a z tą różnicą, że wykręcamy dyszę pilota z cechą 20 a wkręcamy dyszę z cechą 40 aż poczujemy opór.



**Niedozwolone jest polewanie palników a także całego urządzenia bieżącą wodą.**

## **6. ZASADY BHP**

W celu zapobiegania poparzeniom oraz porażeniom prądem elektrycznym należy przestrzegać podanych poniżej zasad bezpieczeństwa:

- należy przeszkolić personel w zakresie obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi,
- należy przeszkolić personel w zakresie podstawowych zasad użytkowania urządzeń gazowych, bezpieczeństwa w miejscu pracy oraz udzielania pierwszej pomocy w razie wystąpienia takiej potrzeby przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania,
- niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony,
- niedozwolone jest polewanie wodą palników, gdyż może to spowodować uszkodzenie palników,
- nie otwierać zaworu przelotowego na instalacji gazowej bez uprzedniego sprawdzenia czy zawór gazowy urządzenia jest zamknięty,
- nie otwierać kurka nie mając w ręce zapalanej zapałki,
- nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach,
- nie przechowywać w pobliżu urządzenia materiałów łatwopalnych,
- nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru,
- urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą,
- należy unikać kipienia zawartości garnków i wylewania się z nich na urządzenie,



- do zdejmowania ciepłych pokryw i garnków należy używać rękawic ochronnych,
- jakiegokolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

## 7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne korpusu umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenie pozostawić do całkowitego wyschnięcia, następnie podłączyć do sieci.
- Przed użytkowaniem kuchni należy zwrócić uwagę na prawidłowe ułożenie górnych części palnika (kielich palnika i pierścienia płomieniowego). Prawidłowo założony pierścień płomieniowy jest wtedy, gdy kołek sprężysty znajdujący się na powierzchni bazowej kielicha spasa się z wyjęciem znajdującym się na obwodzie pierścienia płomieniowego. Inne ułożenie pierścienia płomieniowego względem kielicha jest nieprawidłowe i będzie skutkowało złym spalaniem gazu na palniku.
- Ze względu na racjonalne zużycie energii i prawidłowe spalanie zaleca się stosowanie garnków o odpowiedniej średnicy w stosunku do obciążenia cieplnego palnika:
  - dla palnika 14 kW zaleca się garnki o średnicach od 50 cm w górę,
  - dla palnika 9kW zaleca się garnki o średnicach od 42 cm w górę,
  - dla palnika 7kW zaleca się garnki o średnicach od 38 cm do 46cm,
  - dla palnika 5kW zaleca się garnki o średnicach do 32 cm do 38 cm,
  - dla palnika 3,5kW zaleca się garnki o średnicach od 28 cm do 32 cm.



- **Otwieranie dopływu gazu do palnika i wygaszanie palnika**

W celu zapalenia palnika należy postępować następująco:

Dla gazu propan – butan:

1. Otworzyć zawór na butli z propanem - butanem wyposażonej w reduktor do gazu propan- butan.
2. Wcisnąć pokrętko sterujące,
3. Przekręcić wciśnięte pokrętko w położenie „palnik pilotowy” (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara),
4. Zapalić gaz na „palniku pilotowym” i przytrzymać wciśnięte pokrętko około 20 sekund (czas potrzebny do zadziałania zabezpieczenia),

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

5. Przekręcić pokrętkę (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara) na pozycję płomień pełny aby został odpalony palnik główny. Następnie przekręcając pokrętkę dalej w tym samym kierunku uzyskamy płomień oszczędnościowy.
6. Nie korzystając chwilowo z palnika należy pokrętkę przekręcić na pozycję „palnik pilotowy”.
7. Po zakończeniu pracy palnika, zamknąć dopływ gazu przez odwrócenie pokrętki w położenie „zamknięte” (ruch zgodny z ruchem wskazówek zegara).

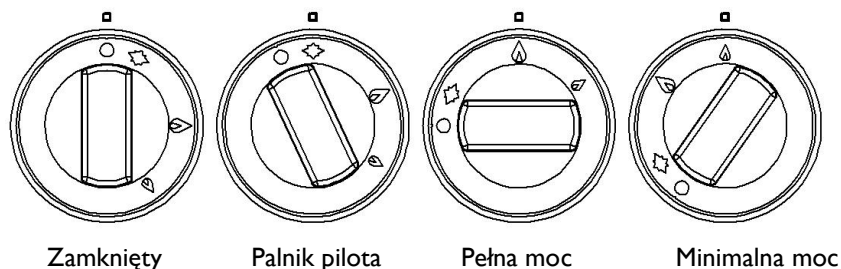
Dla gazu ziemnego postępujemy zgodnie z punktami 2; 3; 4; 5; 6; 7

**⚠** Gdy korzystamy z propanu – butanu, przed zakończeniem pracy kuchni należy najpierw zamknąć zawór na butli a następnie zamknąć kurek palnika.

**⚠** Wszystkie kuchnie posiadają zabezpieczenie przeciw wyciekowi.

- **Oznaczenie położenia kurka**

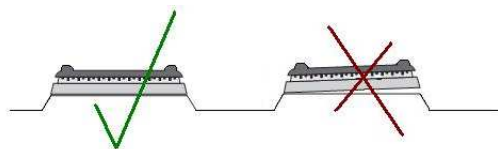
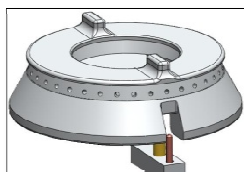
Ilość gazu dopływającego do palnika regulowana jest przez kurek gazowy. Zastosowany kurek gazowy umożliwia przesyłanie gazu na palnik kontrolny (pilotowy) oraz palnik główny. Przy czym palnik główny zostaje odpalony przez palnik kontrolny (pilot). Po odpaleniu palnika głównego kurek umożliwia uzyskanie na palniku płomienia w zakresie od pełnego (pełna moc) do płomienia minimalnego (~1/3 mocy pełnej). Obracając pokrętkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara o kąt 90° od położenia „0” uzyskamy pełną moc palnika 🔥. Dalszy obrót pokrętki w tym samym kierunku spowoduje zmniejszenie mocy palnika aż do mocy minimalnej 🔥.



## 7. KONSERWACJA

Codzienna konserwacja polega na zdjęciu wszystkich naczyń z urządzenia i przemyciu elementów korpusu kuchni lub taboretu za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarcia suchą szmatką.

Po zakończonych pracach należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo założone po czyszczeniu. Elementy palnika muszą być zawsze suche. Cząstki wody mogą zahamować wypływ gazu i powodować złe palenie się palnika.



**⚠** Nie należy czyścić palników wodą z detergentem.

Konserwację okresową kuchni gazowych należy przeprowadzić raz w miesiącu. Podczas konserwacji należy sprawdzić prawidłowość działania poszczególnych elementów (palników, kurków, zabezpieczeń przeciw wyciekowym).

**„Na użytkownikach instalacji i urządzeń gazowych ciąży stały (minimum raz w roku) obowiązek wykonywania przeglądów i kontroli związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa ludziom i obiektom. Obowiązek ten wynika bezpośrednio z artykułów 61 i 62 „Prawa budowlanego” (Ustawa z dnia 7 lipca 1994r. – Dz. U. Nr 89. poz. 414 wraz z późniejszymi zmianami)”**

W zakres remontu kapitalnego wchodzi czynności wykonane podczas przeglądu okresowego i remontu bieżącego raz wymiana elementów zużytych lub uszkodzonych mechanicznie. Należy zwrócić uwagę na zużycie takich elementów jak:

- palniki,
- termopary,
- kurki,
- zużycie obwodów stalowych.

Serwis techniczny powinien zwrócić szczególną uwagę na:

- stan elementów grzewczych,
- stan zabezpieczeń elementów grzewczych,
- stopień zużycia urządzenia,
- jakość izolacji.

Konserwacja wykonywana raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawa urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

## **8. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT**

Taborety lub kuchnie pakowane są zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie urządzeń na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych.

Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu taboret lub kuchnia powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

## **9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ**

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie.

Przyślijcie zużyte urządzenie do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

## **10. GWARANCJA**

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

**Nie podlega również gwarancji wymiana palników spowodowana zalaniem a następstwem czego może być pęknięcie - niewłaściwe użytkowanie.**

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.: palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania.

Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomby gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

**W przypadku reklamowania urządzenia gazowego prosimy o załączenie do karty gwarancyjnej kserokopii poniższego świadectwa wykonania podłączenia. W razie braku kserokopii świadectwa, reklamacja nie będzie rozpatrywana.**

# Świadectwo wykonania podłączenia i próby działania urządzenia

Wyrób.....

Typ.....

Rok produkcji.....

Nr fabryczny.....

Wyrób został podłączony do czynnej instalacji gazowej /rodzaj gazu i jego ciśnienie/

.....dnia.....

Nazwa i dokładny adres użytkownika zainstalowanego urządzenia

.....  
.....  
.....  
.....

Przeprowadzono regulację i próbę działania urządzenia oraz poinformowano użytkownika o bezpiecznych warunkach jego użytkowania w zależności od rodzaju zasilania – gazowego

Podpis , pieczętka z numerem

## II. DEKLARACJA ZGODNOŚCI



**stalgaſt**  
ekspert gastronomiczny

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

STALGAST RADOM sp. z o.o.  
Staniewicka 5  
03-310 Warszawa

**Produkt:**

Taborety, kuchnie wolnostojące i nastawne-model wg załącznika nr 1: Wykaz-typoszereg kuchni  
Kuchnie gazowe z piekarnikiem-model wg załącznika: typoszereg kuchni z piekarnikiem  
Kuchnie typu Caterina- model wg załącznika: Caterina gazowa- typoszereg

Spełnia wymagania opisane w:

Dyrektywach :

2009/142/WE  
2002/96/WE  
2011/65/EU

- urządzenia spalające paliwa gazowe  
- postępowanie ze zużytym sprzętem  
- RoHS w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym

Normach:

PN-EN 203-1+A1:2010

- Gastronomiczne urządzenia kuchenne na paliwo gazowe  
- Część1:Ogólne zasady bezpieczeństwa

PN-EN 203-2-1:2010

- Gastronomiczne urządzenia kuchenne na paliwo gazowe  
Część 2-1-Wymagania szczególne Palkniki odkryte i palkniki do woków

PN-EN 203-2-2

- Gastronomiczne urządzenia kuchenne na paliwo gazowe  
Część 2-2:2010 Wymagania szczególne .Piekarniki

Oraz

Raport z badań Nr. 3178 A1 11  
Raport z badań Nr 3844 A1 15  
Raport z badań Nr 3844 A2 15

Certyfikat WE Nr1450CM0003 wydany przez Instytut Nafty i Gazu Kraków  
Certyfikat WE Nr1450CQ0005 wydany przez Instytut Nafty i Gazu Kraków  
Certyfikat WE Nr1450CQ0006 wydany przez Instytut Nafty i Gazu Kraków

Rozporządzeniu Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym Dyrektywy 80/590 i 89/109/EWG

Dwie ostatnie cyfry roku , w którym naniesiono oznaczenie **CE:11,CE:15**

Deklarację wystawiono: Radom 22.10.2015

Wystawiający:

STANOWISKO Pełnomocnik ds Jakości

PODPIS

Lukasz Stokowski



E0003390WZ



Wpis do rejestru: XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sadowego, KRS 0000384800, NIP 524-273-42-28, Kapitał zakładowy PLN 12.006.000,-

Stalgast Radom Sp. z o.o.  
ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa tel.: 22 517 15 75  
fax: 22 517 15 77  
www.stalgast.com email: stalgaſt@stalgaſt.com