

Kuchnia gazowa Modular

modele: 960411, 960413, 960421, 960423, 960511, 960513, 960521, 960523, 960611, 960613, 960621, 960623, 960631, 960633.



1.	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2.	DANE TECHNICZNE.....	5
3.	INSTALACJA.....	7
4.	ZASADY BHP.....	8
5.	OBŚLUGA URZĄDZENIA.....	9
6.	PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT.....	11
7.	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	12
8.	GWARANCJA.....	12
9.	DEKLARACJA ZGODNOŚCI.....	13
10.	ŚWIADETWO WYKONANIA PODŁĄCZENIA I PRÓBY DZIAŁANIA.....	14

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 kuchnie zostały uszkodzone podczas transportu nie wolno ich podłączać!**
- **Podłączenie kuchni do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne „E” w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.**
- **Nie wykonywać we własnym zakresie jakichkolwiek napraw, może to spowodować zagrożenie życia a także utratę gwarancji.**
- 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 przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób (np. przez nieuwagę wpadnie do wody lub zostanie zalane wodą), przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę przez wyspecjalizowany serwis.
- Kuchnie są wyrobami nie zawierającymi materiałów niebezpiecznych dla środowiska.
- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwierać samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Zabrania się użytkowania 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 ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Szczególnie gorące palniki nawierzchniowe, ustawione naczynia z gorącymi płynami mogą być przyczyną poparzenia dziecka.
- Podczas użytkowania powierzchnie robocze nagrzewają się. Zachować ostrożność, aby unikać dotykania gorących elementów.
- Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nie uderzać w pokręta i palniki.
- Nie otwierać kurków nie mając w ręce urządzenia do zapalania gazu.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.

- Naczynia używane podczas eksploatacji stawiać i zdejmować z palników grzewczych używając rękawic odpornych na działanie wysokiej temperatury.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczenia. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru podczas eksploatacji. Rozgrzane oleje i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi z powodu przegrzania.

W RAZIE 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. W takim przypadku 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 i zakręcić zawór na butli.** Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- 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).
- Kontrolować funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Garnki należy układać i zdejmować z rusztu używając rękawic odpornych na wysokie temperatury.
- Nie otwierać zaworu na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie zawory gazu na urządzeniu są zamknięte.
- Wyłączać zasilanie gazem urządzenia na panelu sterowania oraz zamykać zawór odcinający po zakończeniu eksploatacji i w trakcie czyszczenia.

2. DANE TECHNICZNE

CHARAKTERYSTYKA PALNIKÓW:

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy rodziny kuchni gazowych wyposażonych w palniki dużej mocy ze stabilizacją płomieni spełniających wymagania wg PN-EN 203-1+A1:2010; PN-EN 203-2-1:2010; PN-EN 203-2-2:2010

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)

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

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu
Gaz ziemny	2L _w (G27)	20	1,55	0,41 m ³ /h
	2E (G20)	20	1,4	0,36 m ³ /h
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	0,88	0,28 kg/h
	3P (G31)	37	0,92	0,27 kg/h

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

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu
Gaz ziemny	2L _w (G27)	20	1,85	0,58 m ³ /h
	2E (G20)	20	1,7	0,52 m ³ /h
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	1,05	0,39 kg/h
	3P (G31)	37	1,1	0,38 kg/h

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

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

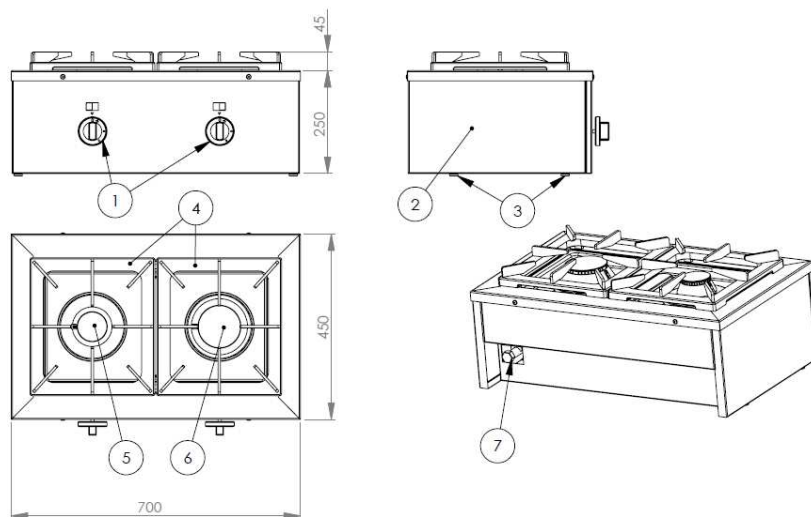
Nr5. Moc cieplna palnika pilota 140W **palników nawierzchniowych**

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)
Gaz ziemny	2L _w (G27)	20	regulowana
	2E (G20)	20	regulowana
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	0,21
	3P (G31)	37	0,21

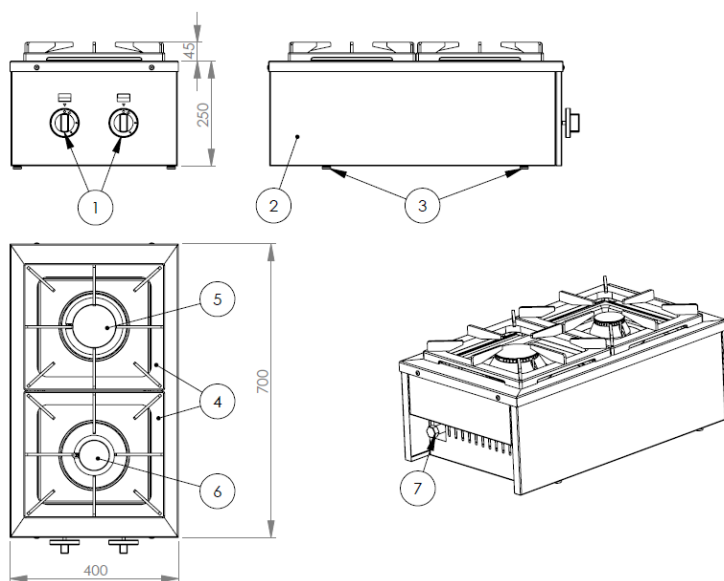
Model kuchni	Rozmieszczenie palników	Rodzaje palników (kW)	Moc (W)	Rodzaj gazu	Wymiary (LxBxH mm)
960411	poprzeczne	3,5 + 5	8500	G20	700x450x250
960413	poprzeczne	3,5 + 5	8500	G30	700x450x250
960421	poprzeczne	3,5 + 7	10500	G20	700x450x250
960423	poprzeczne	3,5 + 7	10500	G30	700x450x250
960511	standard	3,5 + 5	8500	G20	400x700x250
960513	standard	3,5 + 5	8500	G30	400x700x250
960521	standard	3,5 + 7	10500	G20	400x700x250
960523	standard	3,5 + 7	10500	G30	400x700x250
960611	standard	3,5 + 5 + 5 + 7	20500	G20	800x700x250
960613	standard	3,5 + 5 + 5 + 7	20500	G30	800x700x250
960621	standard	3,5 + 5 + 7 + 7	22500	G20	800x700x250
960623	standard	3,5 + 5 + 7 + 7	22500	G30	800x700x250
960631	standard	5 + 5 + 7 + 7	24000	G20	800x700x250
960633	standard	5 + 5 + 7 + 7	24000	G30	800x700x250

PRZYKŁADOWE WYMIARY KUCHNI GAZOWEJ MODULAR:

Poprzeczna:



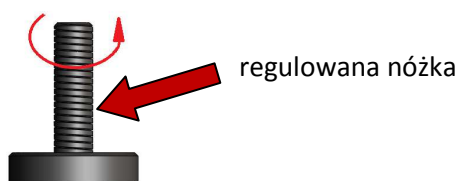
Standard:



- 1- Pokrętko zaworu,
- 2- Korpus,
- 3- Stopka,
- 4- Ruszt,
- 5- Palnik (patrz tabela powyżej),
- 6- Palnik (patrz tabela powyżej),
- 7- Przyłącze gazu.

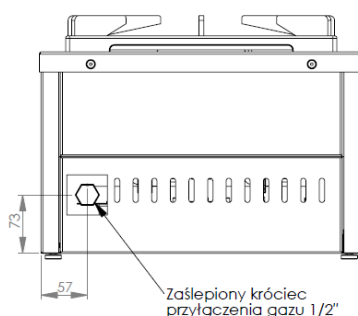
3. INSTALACJA

- Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy kuchnia nie ma widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchnia została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać!
 - Kuchnię należy ustawić na twardym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym spełniającym przepisy prawa budowlanego.
 - W przypadku ustawienia kuchni 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 powierzchnię płyt grzewczych przy pomocy nóżek regulowanych.
- Ponadto należy 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:

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 propanem – butanem.
- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.

Uwaga: 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 może być przyłączona do butli z propanem-butanem lub instalacji gazowej tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje kuchni na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.

Kuchnia na gaz płynny powinna być podłączona do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan –butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) 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 ½” bez szwu. Kuchnia ma końcówkę przyłączenia z gwintem R ½”.

Adaptacja kuchni na inny rodzaj gazu dla palników nawierzchniowych:

- 1- Wymienić dysze w palnikach gazowych – średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w punkcie 3 instrukcji.
- 2 –Odkręcić wkręt mocujący tulejkę aluminiową w korpusie palnika, wysunąć lub wsunąć w korpus do takiego położenia, w którym płomień palnika przy pełnej mocy pali się równym niebieskim płomieniem i „nie zrywa się”, następnie należy dokręcić wkręt mocujący tulejkę.
- 3 – Wyregulować przepływ minimalny 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 – Wyregulować przepływ gazu na palniku pilota :
 - a.) Przy adaptacji kuchni z gazu ziemnego na propan – butan lub propan odkręcić śrubę uszczelniającą znajdującą się na spodzie pilota, następnie wkręcić delikatnie dyszę pilota aż do oporu (dla gazu propanu i propanu - butanu jest ta sama dysza). Następnie wkręcić śrubę uszczelniającą. Zapalić 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. Natomiast jeżeli płomień jest zbyt mały i nie ogrzewa termopary należy ponownie odkręcić śrubę uszczelniającą i delikatnie odkręcić dyszę pilota. Następnie powtórzyć czynności jak powyżej.
 - b.) Przy adaptacji kuchni z propanu – butanu lub propanu na gaz ziemny należy delikatnie odkręcić dyszę w pilocie. Sposób postępowania jak w punkcie a.

UWAGA!

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

4. ZASADY BHP

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

- przeszkolenie personelu w zakresie obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi
 - Nie przechowywać w pobliżu urządzenia materiałów łatwopalnych**
 - Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru;**
- przeszkolenie personelu 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 pęknięcie 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

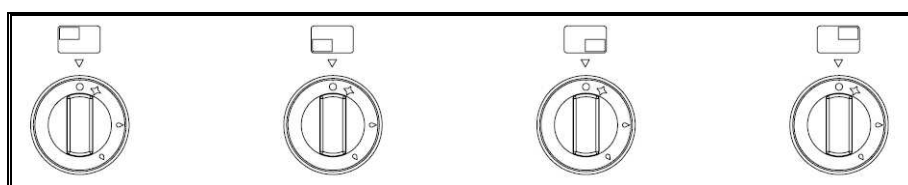
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru
- **urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą**
- **należy unikać kipienia zawartości garnków i wylewania się z nich na urządzenie**



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

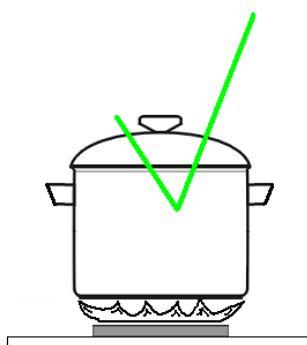
5. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Panel sterujący z pokrętkami:



- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia . Powierzchnie zewnętrzne korpusu umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odłuszczonego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych .Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki . Po umyciu urządzenia, pozostawić je 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 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



Dno odpowiednio większe dla tego palnika (patrz powyżej)



Dno wkładse



Dno za małe dla tego palnika (patrz powyżej)

OTWIERANIE DOPŁYWU GAZU DO PALNIKA I WYGASZANIE PALNIKA

UWAGA!

Wszystkie kuchnie posiadają zabezpieczenie przeciw wypływowi.

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 pokrętkę sterującą
3. Przekręcić wciśniętą pokrętkę w położenie „palnik pilotowy” (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara)
4. Zapalić gaz na „palniku pilotowym” i przytrzymać wciśniętą pokrętkę 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.

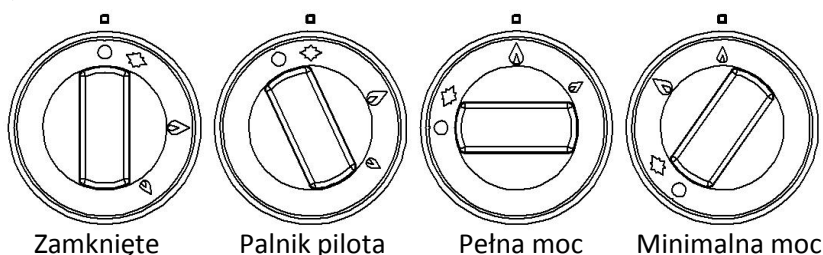
5. Przekręcić pokrętkę (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara) na pozycję płomień pełny aby został odpalony palnik główny. Następnie przekręcając pokrętkę dalej w tym samym kierunku uzyskamy płomień oszczędnościowy.
6. Nie korzystając chwilowo z palnika, przekręcić pokrętkę na pozycję „palnik pilotowy”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

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

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

• Oznaczenie położeń 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 ↻.

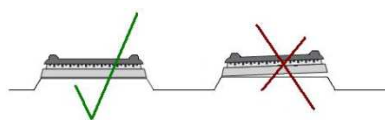
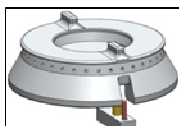


Uwaga: Używanie do podgrzewania naczyń innych niż do tego są przeznaczone jest zabronione, grozi pożarem.

6. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

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 wytarciu suchą szmatką.

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



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

„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 oraz wymiana elementów zużytych lub uszkodzonych mechanicznie. Należy zwrócić uwagę na zużycie takich elementów jak:

- palniki
- termopary
- kurki
- zużycie obudów 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).

PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

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.

UWAGA!!! Należy przeprowadzić proces „wypalenia się” urządzenia podczas pierwszego użycia. Postępować jak poniżej:

- ustawić temperaturę za pomocą pokrętła na 300°C (rozgrzanie urządzenia do tej temperatury zasygnalizuje zgaśnięcie lampki kontrolnej)
- po zgaśnięciu lampki odczekać ok. 15min, a następnie można przystąpić do smażenia.

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)

7. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lp.	kod towaru	nazwa towaru
1	M70691	Stopka okrągła
3	M70579	Ruszt 335x500
4	M70582	Zawór A60S
5	M70592	Pierścień zaciskowy fi10
6	M70618	Klamra zaworu A60S
8	M70662	Pokrętło Stalgast
10	M70744	Skala sterowania PG

Dysze:

rodzaj gazu	Moc palnika [kW]		
	3,5	5	7
G20	M70600	M70601	M70602
G30	M70604	M70605	M70606

Części zamienne instalacji gazowej:

nazwa towaru	Moc palnika [kW]		
	3,5	5	7,5
korona	M70630	M70634	M70638
korpus	M70631	M70635	M70639
inżektor	M70632	M70636	M70640
przesłona	M70633	M70637	M70641

8. 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.

9. DEKLARACJA ZGODNOŚCI



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

Produkt:
Kuchnie gazowe nastawne

Model:
960411, 960413, 960421, 960423, 960511, 960513, 960521,
960523, 960611, 960613, 960621, 960623, 960631, 960633.

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
Część 1: Ogólne zasady bezpieczeństwa

PN-EN 203-2-1:2010

Gastronomiczne urządzenia kuchenne na paliwo gazowe
Część 2-1: Wymagania szczególne. Palniki odkryte i palniki do wkłók

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

Certyfikat WE Nr1450CQ0005 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/EEG

Dwie ostatnie cyfry roku , w którym naniesiono oznaczenie CE:10

Deklarację wystawiono: Radom 03.09.2015

Wystawiający:

Stanowisko: Pełnomocnik ds. Jakości

Podpis: Łukasz Stokowski



Wpis do rejestru: XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KR5 0000364800, 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 e-mail: stalgest@stalgest.com

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 , pieczęć z numerem