



NP70-90

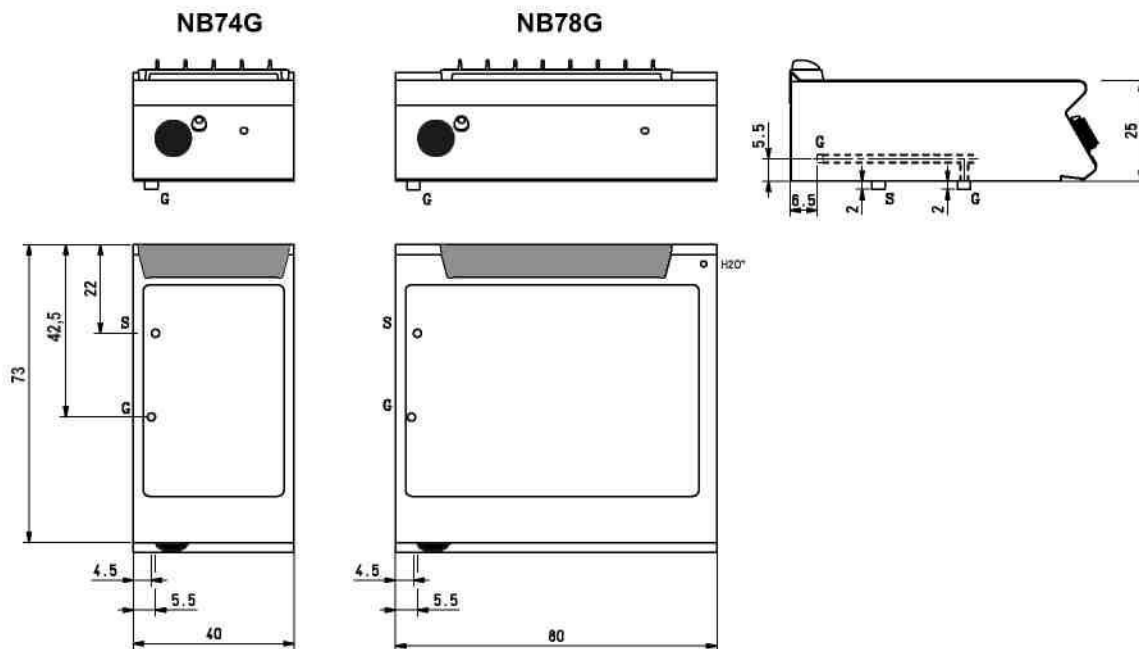
BEMAR I PODGRZEWACZ DO ZIEMNIAKÓW
INSTRUKCJA INSTALACJI, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI
Proszę się niezwłocznie zapoznać z ogólnymi informacjami!

INSTRUKCJA NR 2

DOK. Nr **CR0587580**
WYDANIE **002**

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm



Legenda

G Podłączenie gazu
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

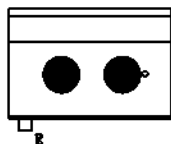
S Odpływ wody
EN ISO 228-1 G 1/2

H20* Dopływ wody
EN ISO 228-1 G 3/4

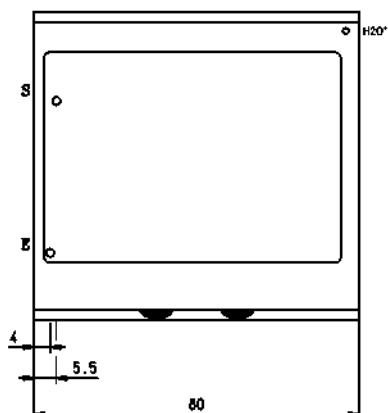
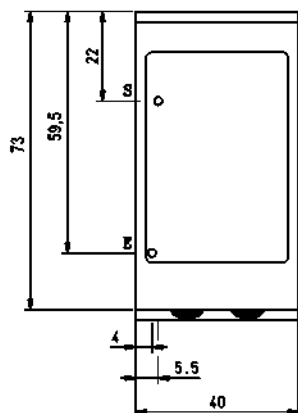
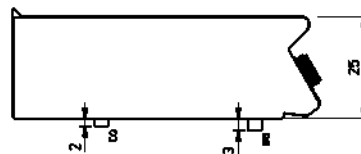
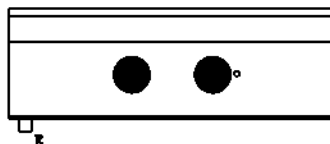
SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm

NB74E



NB78E



Legenda

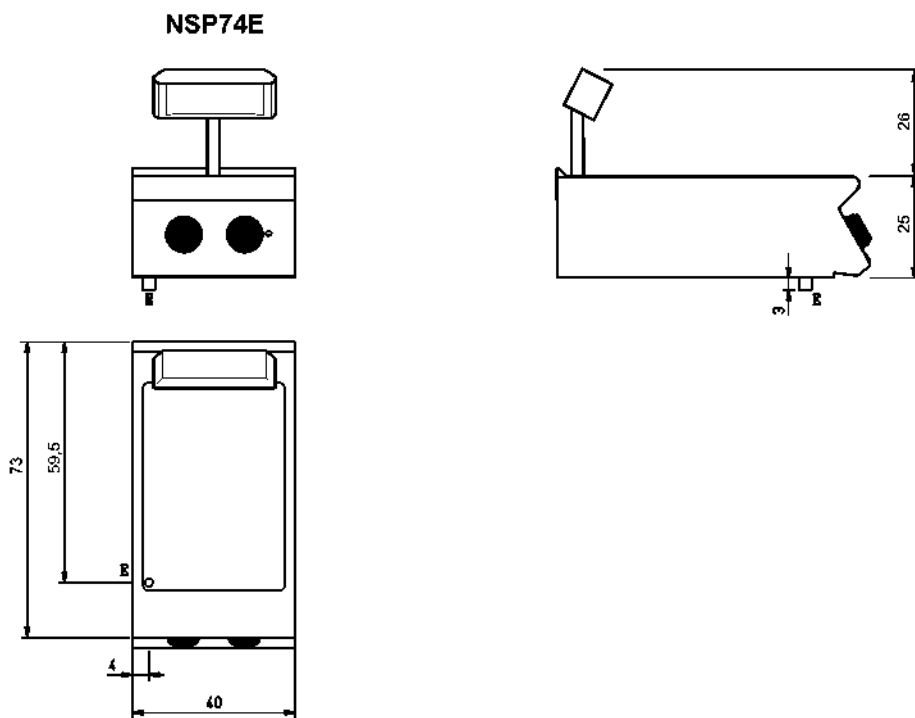
E Dławik kabla elektrycznego

S Odpływ wody
EN ISO 228-1 G 1/2

H20* Dopływ wody
EN ISO 228-1 G 3/4

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm

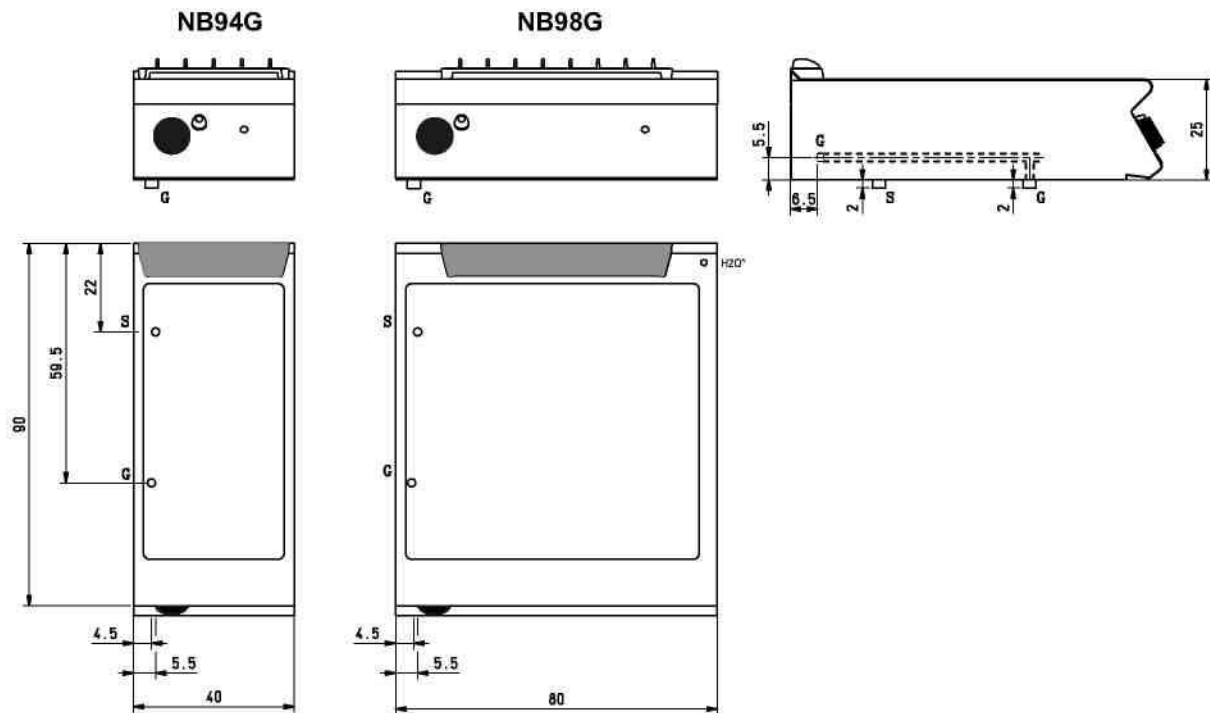


Legenda

E Dławik kabla elektrycznego

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm



Legenda

G Dopływ gazu
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

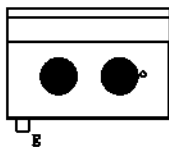
S Odpływ wody
EN ISO 228-1 G 1/2

H20* Dopływ wody
EN ISO 228-1 G 3/4

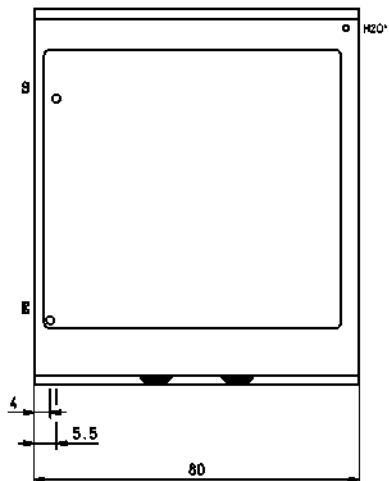
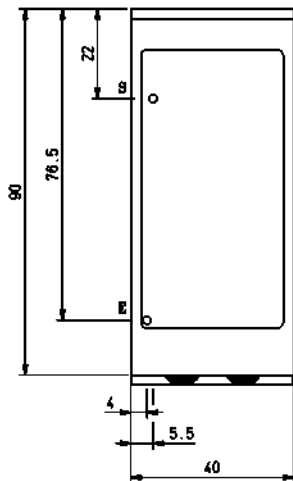
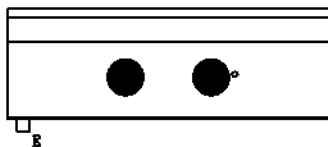
SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY W cm

NB94E



NB98E



Legenda

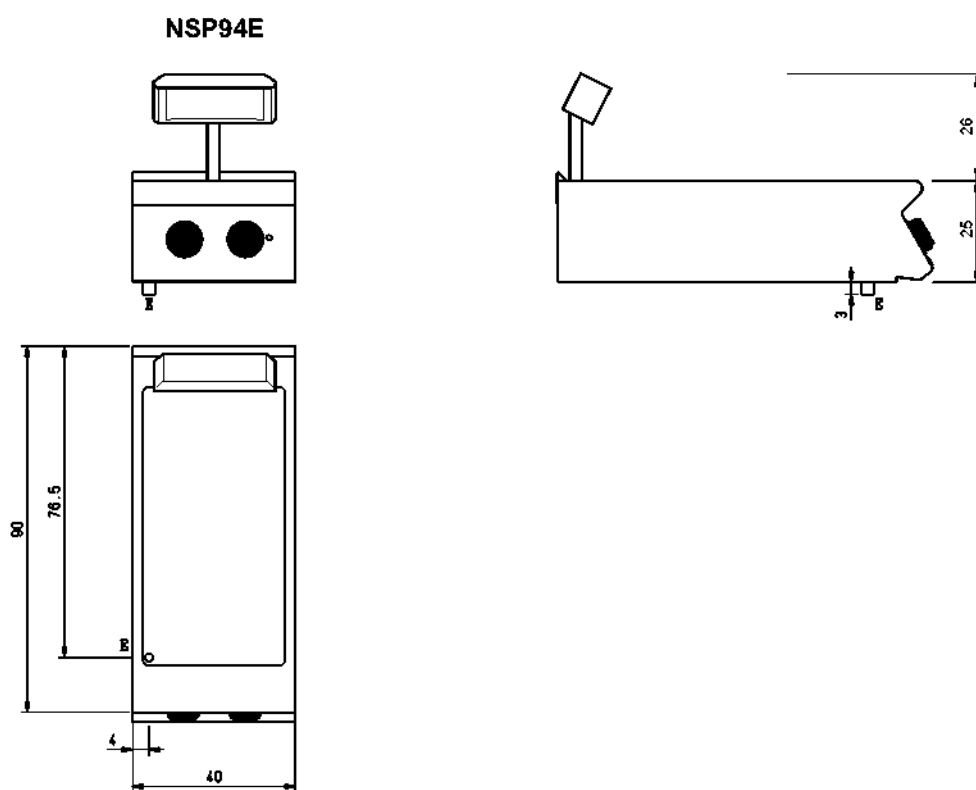
E Dławik kabla elektrycznego

S Odpływ wody
EN ISO 228-1 G 1/2

H20* Dopływ wody
EN ISO 228-1 G 3/4

SCHEMAT INSTALACJI

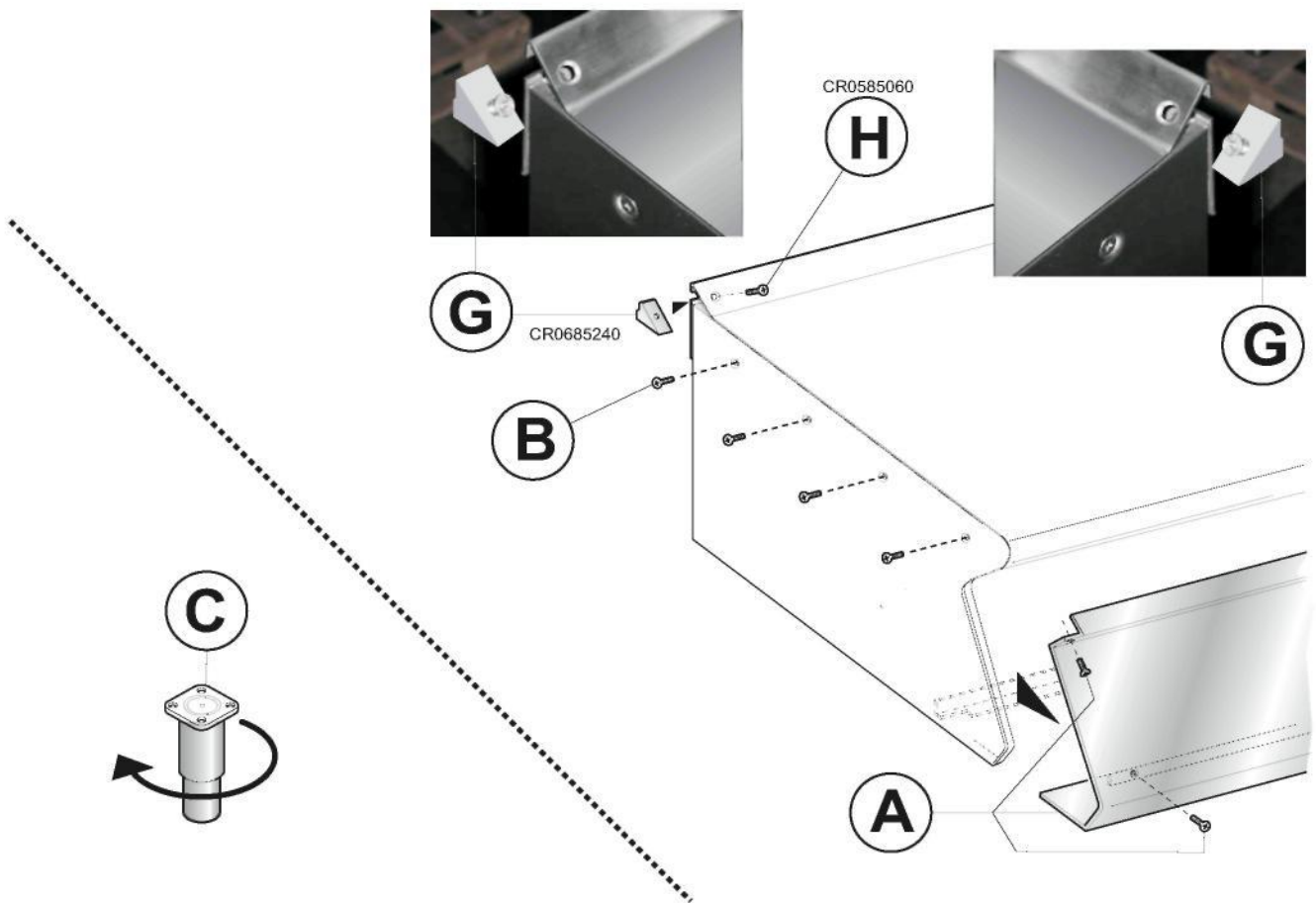
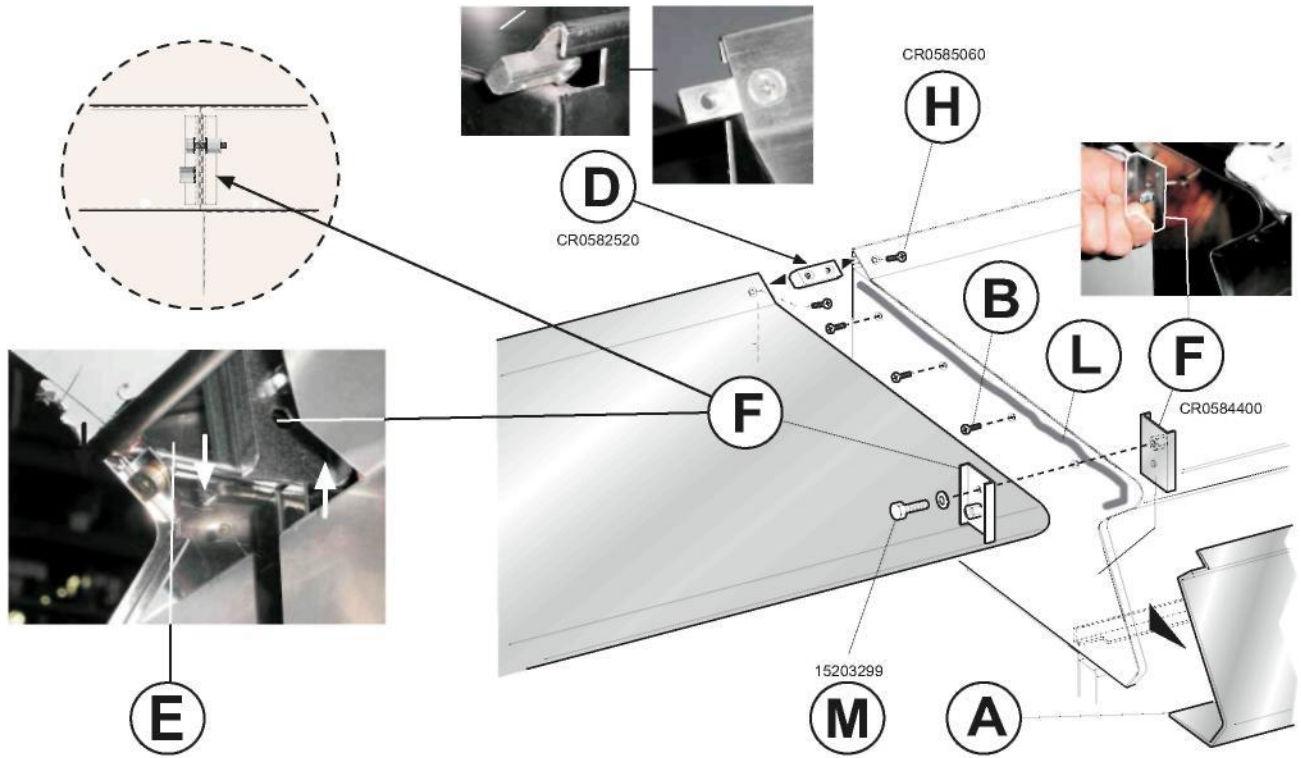
WYMIARY W cm

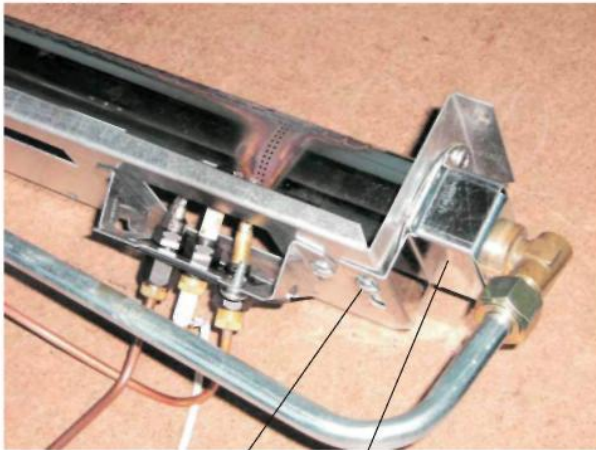


Legenda

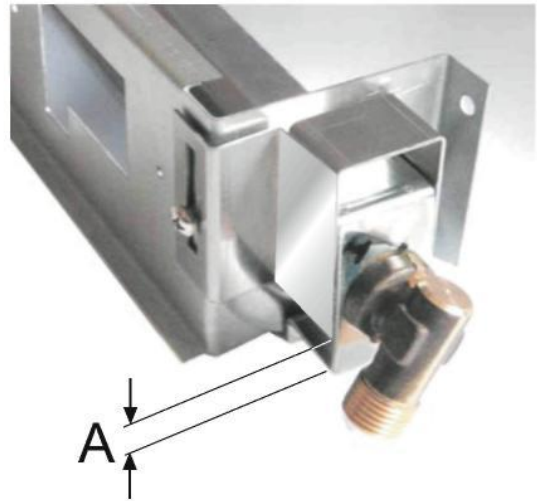
E Dławik kabla elektrycznego

ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ

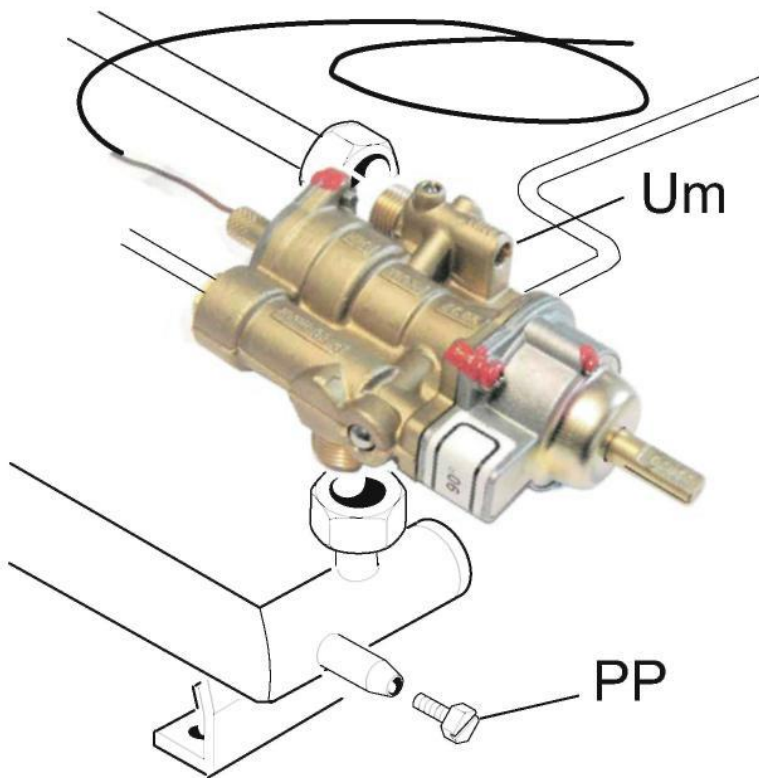




V UM



A



Um

PP



UP

R

DANE TECHNICZNE

T1

Dysze i ustawienia

Kraj	Gaz	Pa (mbar)		NB94G	NB98G	NB74G	NB78G
				MNB94G	MNB98G	MNB74G	MNB78G
AT-BE-BG-CH-CZ-DE DK-EE-ES-FI-FR-GB GR-HR-IE-IT-LT-LU LV-NO-PL-PT-RO-SE SI-SK-TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	130	190	130	190
			W GÓRĘ	27	27	27	27
			A (mm)	0	3	0	3
			Um	75	105	75	105
DE	G25	20	UM	150	210	150	210
			W GÓRĘ	27	27	27	27
			A (mm)	0	3	0	3
			Um	75	105	75	105
NL	G25	25	UM	130	190	130	190
			W GÓRĘ	27	27	27	27
			A (mm)	0	3	0	3
			Um	75	105	75	105
HU	G20	25	UM	120	175	120	175
			W GÓRĘ	27	27	27	27
			A (mm)	0	3	0	3
			Um	75	105	75	105
HU	G25.1	25	UM	140	205	140	205
			W GÓRĘ	27	27	27	27
			A (mm)	0	3	0	3
			Um	75	105	75	105
BE-BG-CY-CZ-DK-EE ES-FI-FR-GB-GR-HR HU-IE-IT-LT-LU-LV MT-NL-NO-PT-RO-SE SI-SK-TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	85	125	85	125
			W GÓRĘ	14	14	14	14
			A (mm)	4	15	4	15
			Um	50	75	50	75
PL	G30/G31	37	UM	80	115	80	115
			W GÓRĘ	14	14	14	14
			A (mm)	4	6	4	6
			Um	50	75	50	75
AT-CH-DE-HU	G30/G31	50	UM	75	110	75	110
			W GÓRĘ	14	14	14	14
			A (mm)	4	8	4	8
			Um	50	75	50	75
IT-CH-SE-DK	G110	8	UM	250	420	250	420
			W GÓRĘ	50	50	50	50
			A (mm)	4	5	4	5
			Um	reg.	reg.	reg.	reg.
SE	G120	8	UM	250	420	250	420
			W GÓRĘ	50	50	50	50
			A (mm)	4	5	4	5
			Um	reg.	reg.	reg.	reg.

UM: MAKS. długość dyszy

Um: MIN. długość dyszy

W GÓRĘ: pilot

A: otwór napowietrzania

Pa: ciśnienie zasilania

reg.: regulacja

DANE TECHNICZNE

T2

Kategorie i ciśnienia

(M)NB

Kraj	Kategoria	Gaz	Ciśnienie zasilania (mbar)		
			Norm.	Min.	Maks.
LU; PI	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28–30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28–30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28–30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28–30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

DANE TECHNICZNE

T3

Dane techniczne urządzeń gazowych

Modele	Szerokość	Pojemność zbiornika	ΣQn	ΣQn G25 (25)	ΣQn G110 (8)	Całkowite zużycie gazu									
						G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
						m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
NB94G	400	9,5	3	2,8	3	0,32	0,34	0,37	0,32	0,37	0,77	0,69	0,24	0,24	0,24
NB98G	800	20	6	5,5	5,5	0,63	0,68	0,74	0,63	0,74	1,42	1,38	0,47	0,47	0,47
MNB94G	–	9,5	3	2,8	3	0,32	0,34	0,37	0,32	0,37	0,77	0,69	0,24	0,24	0,24
MNB98G	–	20	6	5,5	5,5	0,63	0,68	0,74	0,63	0,74	1,42	1,38	0,47	0,47	0,47
NB74G	400	9,5	3	2,8	3	0,32	0,34	0,37	0,32	0,37	0,77	0,69	0,24	0,24	0,24
NB78G	800	20	6	5,5	5,5	0,63	0,68	0,74	0,63	0,74	1,42	1,38	0,47	0,47	0,47
MNB74G	–	9,5	3	2,8	3	0,32	0,34	0,37	0,32	0,37	0,77	0,69	0,24	0,24	0,24
MNB78G	–	20	6	5,5	5,5	0,63	0,68	0,74	0,63	0,74	1,42	1,38	0,47	0,47	0,47

DANE TECHNICZNE

T4

Dane techniczne urządzeń elektrycznych

Modele	Szerokość	Pojemność zbiornika (maks.)	Napięcie zasilania	Fazy	Częstotliwość	Maks. moc całkowita	Przekrój kabla zasilania
	mm	l	V	Nr Nr Nbre N. A ant.	Hz	kW	—
NB94E	400	9,5	230	1+N	50/60	1,8	3G 1,5
NB98E	800	20	400	3+N	50/60	5,4	5G 1
NSP94E	400	—	230	1+N	50/60	2	3G1
NB74E	400	9,5	230	1+N	50/60	1,8	3G 1,5
NB78E	800	20	400	3+N	50/60	5,4	5G 1
NSP74E	400	—	230	1+N	50/60	2	3G1

1. DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA.....	14
2. PRZEPISY OGÓLNE	14
UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA	14
UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA	14
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA	14
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI.....	14
3. URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE I STERUJĄCE	14
3.1. BEMARY ELEKTRYCZNE	14
4. UTYLIZACJA OPAKOWANIA ORAZ URZĄDZENIA	14
INSTRUKCJE MONTAŻU.....	15
UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA	15
5. OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY	15
6. ROZPAKOWANIE.....	15
7. USTAWIANIE	15
8. UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH	15
9. POŁĄCZENIA.....	15
10. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU.....	16
11. PIERWSZY ROZRUCH.....	16
INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA.....	16
UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA	16
12. UŻYTKOWANIE BEMARU GAZOWEGO	16
13. UŻYTKOWANIE BEMARU ELEKTRYCZNEGO ..	17
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	17
14. UŻYTKOWANIE PODGRZEWACZA DO ZIEMNIAKÓW	17
15. DŁUŻSZE OKRESY NIEUŻYTKOWANIA.....	17
INSTRUKCJE CZYSZCZENIA I MYCIA	18
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI.....	18
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI	18
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA	18
16. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU	18
17. PIERWSZY ROZRUCH.....	18
18. USUWANIE PROBLEMÓW	18
18.1. BEMARY GAZOWE	18
18.2. BEMARY ELEKTRYCZNE	18
18.3. PODGRZEWACZ DO ZIEMNIAKÓW	19
19. WYMIANA PODZESPOŁÓW	19
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW	19
19.1. BEMARY GAZOWE	19
19.2. BEMARY ELEKTRYCZNE	19
19.3. PODGRZEWACZ DO ZIEMNIAKÓW	19
20. CZYSZCZENIE WNETRZA.....	19
21. GŁÓWNE PODZESPOŁY	19
21.1. BEMARY GAZOWE	19
21.2. BEMARY ELEKTRYCZNE	19
21.3. PODGRZEWACZ DO ZIEMNIAKÓW	19

INFORMACJE OGÓLNE

Ten rozdział zawiera informacje ogólne, z którymi wszyscy użytkownicy instrukcji muszą być zaznajomieni. Informacje szczegółowe dla użytkowników poszczególnych urządzeń zawarte są w kolejnych rozdziałach („INSTRUKCJE DOTYCZĄCE...”).

1. DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

- Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz panelu sterowania.
- Model i numer seryjny urządzenia są także zamieszczane na nalepkach pod logo producenta oraz na opakowaniu.

2. PRZEPISY OGÓLNE

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu znanym wszystkim użytkownikom w taki sposób, aby można było z niej swobodnie korzystać przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z ośrodkami pomocy technicznej autoryzowanymi przez producenta.
- Urządzenie należy serwisować co najmniej dwa razy w roku. Producent zaleca zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do gotowania żywności, jak to określono w uwagach dotyczących jego użytkowania. Jakikolwiek inne użytkowanie tego urządzenia będzie uważane za niewłaściwe.
- Nie wolno dopuszczać, aby urządzenie pracowało puste przez dłuższy czas. Piekarnik należy podgrzewać wstępnie tuż przed jego użyciem.
- W czasie pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku usterki urządzenia lub nieprawidłowego działania należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Czyścić urządzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI”.

- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. **ZAGROŻENIE POŻAROWE.**
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI

- Codziennie myć i czyścić powierzchnie zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu, komory do gotowania oraz płyty grzejne.
- Dwa razy w roku dokonać przeglądu technicznego przez uprawnionego technika, który oczyści wewnętrzne części urządzenia i przeprowadzi ich konserwację.
- Do czyszczenia czy mycia urządzenia nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody.
- Do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem nie stosować żadnych środków powodujących korozję.

3. URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE I STERUJĄCE

3.1. BEMARY ELEKTRYCZNE

TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie resetowany termostat zabezpieczający, który odłącza zasilanie grzałki, gdy temperatura przekroczy maksymalną dozwoloną wartość.
- Aby przywrócić działanie urządzenia, należy wyjąć panel sterowania (panel przedni dla kotłów warzelnych i patelni przechylnych) i nacisnąć przycisk resetowania termostatu. Tę procedurę może przeprowadzić tylko wykwalifikowany i upoważniony personel techniczny.

4. UTYLIZACJA OPAKOWANIA ORAZ URZĄDZENIA

4.1. OPAKOWANIE

Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych środowisku. Elementy z tworzyw sztucznych nadające się do recyklingu to:

- przezroczysta osłona, torby zawierające instrukcje obsługi i dysze (wykonane z polietylenu – PE);
- obejmę (polipropylen – PP).

4.2. URZĄDZENIE

Urządzenie jest wykonane w 90% z metali podlegających recyklingowi (stal nierdzewna, blacha aluminiowa, miedź). Urządzenie musi być złomowane zgodnie z obowiązującymi przepisami regulującymi taką utylizację.

- Musi ono być utylizowane w sposób właściwy.
- Przed złomowaniem należy sprawić, aby urządzenie nie mogło być już dalej użytkowane.

INSTRUKCJE MONTAŻU

UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA

- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

5. OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z nr 74 z dnia 12 kwietnia 1996 (*tekst angielski niezrozumiały – przyp. tłum.*).

Urządzenie należy montować zgodnie z postanowieniami normy EN1717 oraz obowiązującymi przepisami danego kraju w zakresie zanieczyszczenia wód.

6. ROZPAKOWANIE

Sprawdzić stan opakowania, a w przypadku uszkodzenia należy poprosić dostawcę, aby dokonał przeglądu dostarczonych towarów.

- Usunąć opakowania.
- Zdjąć folię ochronną z zewnętrznych powierzchni. Użyć odpowiedniego rozpuszczalnika w celu usunięcia z powierzchni wszelkich śladów kleju.

7. USTAWIANIE

- Wymiary ogólne urządzenia oraz położenie przyłączy podane są na schemacie instalacyjnym na początku niniejszej instrukcji.
- Urządzenie może być instalowane pojedynczo lub w połączeniu z innymi urządzeniami w tym samym zakresie produktów.
- Urządzenie to nie nadaje się do montażu zintegrowanego.
- Urządzenie należy ustawić w odległości co najmniej 10 cm od przyległych ścian. Odległość ta może być zmniejszona w przypadku ścian niepalnych lub z izolacją termiczną.
- Urządzenie wypoziomować za pomocą nóżek o regulowanej wysokości.

7.1. MONTAŻ URZĄDZENIA Z PODSTAWĄ, MOSTKIEM I WSPORNIKAMI

Należy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do typu zastosowanego urządzenia wsporczo.

7.2. MOCOWANIE URZĄDZENIA DO PODŁOGI

Instalowane pojedynczo urządzenia o szerokości 40 cm muszą być mocowane na stałe do podłogi. Do tego celu należy wykorzystać dostarczone nóżki kołnierzone.

7.3. ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ W JEDNEJ LINII

- Wymontować panele sterujące (A).
- Odkręcić śruby mocujące najbliższy panel sąsiedniego boku do połączenia (B).
- Urządzenia ustawić obok siebie, bok do boku, i wyrównać blaty do tej samej wysokości (C).
- Wsunąć płytkę łącznika (w zestawie) w gniazdo umiejscowione z boku u góry. Urządzenia łączyć poprzez przykręcenie płytki łącznikowej (D), używając śrub z łbem płaskim M5 (w zestawie).
- Obrócić jedną z dwóch wewnętrznych kłapek łączonych urządzeń tak, aby wykonać połączenie 180° (E).
- Połączyć urządzenia, skręcając je śrubami M5x40 po przeciwnej stronie wkładki (F).

8. UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH

Wykonać układ odprowadzania oparów kuchennych w oparciu o „Typ” urządzenia. „Typ” ten jest podany na tabliczce znamionowej.

8.1. TYP URZĄDZENIA „A1”

- Urządzenie typu „A1” ustawić pod okapem wyciągowym w celu zapewnienia bezpośredniego usuwania dymów i oparów powstających w procesie gotowania.

8.2. TYP URZĄDZENIA „B21”

- Urządzenie typu „B21” ustawić pod okapem wyciągowym.

8.3. TYP URZĄDZENIA „B11”

- Urządzenie typu „B11” wyposażyć w odpowiedni kanał dymowy, dostępny u producenta urządzenia. Postępować zgodnie z instrukcją montażu dostarczoną wraz z kanałem.
- Kanał podłączyć do węża o średnicy 150/155 mm o termoodporności do 300°C.
- Wylot przewodu wyprowadzić na zewnątrz lub do wydajnego wyprowadzającego przewodu wentylacji wylotowej. Długość węża nie może przekraczać 3 metrów.

9. POŁĄCZENIA

Wymiary oraz położenie przyłączy podane są na schemacie instalacyjnym na początku niniejszej instrukcji.

9.1. PODŁĄCZENIE GAZU DO URZĄDZENIA

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do pracy z typem gazu miejscowej sieci gazociągowej. Sprawdzić informacje znajdujące się na nalepkach na opakowaniu i na urządzeniu. W razie konieczności przystosować urządzenie do pracy z użyciem miejscowego typu gazu. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w następnym rozdziale „Przystosowanie do innego typu gazu”.

Na urządzeniach blatowych dostępne jest także przyłącze tylne. Wykręcić istniejącą zaślepkę i przykręcić ją szczelnie na złączu przednim.

- Przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, musi być zainstalowany gazowy zawór odcinający szybkiego działania.
- Nie stosować rur przyłączowych o średnicy mniejszej niż złącze gazowe urządzenia.
- Po zainstalowaniu urządzenia sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w punktach połączeniowych.


9.2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do pracy z napięciem zasilania elektrycznego i częstotliwością miejscowej sieci elektrycznej. Sprawdź parametry podane na tabliczce znamionowej urządzenia.


- W łatwo dostępnym miejscu powyżej urządzenia należy zamontować odłącznik elektryczny, obejmujący wszystkie bieguny, o odpowiedniej wydajności, o odległości odłączającej między stykami co najmniej 3 mm oraz wysoce czułym różnicowym urządzeniu zabezpieczającym. Maksymalny dopuszczalny prąd upływu wynosi 1 mA/kW.
- Do wykonania podłączenia do sieci należy zastosować giętki przewód gumowany z izolacją o parametrach nie niższych niż dla typu H05 RN-F.
- Przewód zasilania podłączyć do płyty zaciskowej, jak pokazano na schemacie elektrycznym dostarczonym wraz z urządzeniem.
- Zabezpieczyć przewód zasilania zaciskiem kabla.
- Kabel zasilacza zabezpieczyć na zewnątrz urządzenia za pomocą sztywnej plastikowej lub metalowej rurki.

9.3. POŁĄCZENIA UZIEMIENIA OCHRONNEGO I MASY

Urządzenie podłączyć do skutecznego obwodu zwarciego doziemnego. Podłączyć przewód do masy do zacisku o

symbolu  — obok głównej płyty zaciskowej.

Konstrukcję metalową urządzenia podłączyć do wężła wyrównania potencjałów. Przewód podłączyć do zacisku

o symbolu  na części zewnętrznej spodu.

9.4. PODŁĄCZENIE WODY DO URZĄDZENIA

Urządzenie musi być podłączone do przewodu sieci wodociągowej dostarczającego wodę pitną. Ciśnienie wody na wlocie musi mieścić się między 150 kPa a 300 kPa. Zastosować reduktor ciśnienia w przypadku, jeśli ciśnienie wlotowe wody byłoby powyżej maksymalnego dopuszczalnego poziomu.

- W łatwo dostępnym miejscu powyżej urządzenia

zainstalować filtr mechaniczny oraz zawór odcinający.

- Przed podłączeniem urządzenia oraz filtra sprawdzić, czy obieg wody jest wolny od cząstek żelaznych.
- Wszystkie nieużywane złącza należy uszczelnić zaślepką.
- Po zainstalowaniu urządzenia sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w punktach połączeniowych.

9.5. PODŁĄCZENIE ODPIĘWU WODY OD URZĄDZENIA

System odprowadzania wody musi być wykonany przy użyciu materiałów odpornych na pracę w pobliżu temperatury 100°C. Spód urządzenia nie może podlegać działaniu pary powstającej przy odprowadzaniu gorącej wody. Poniżej kranu spustu wody kotłów warzelnych czy patelni przechyłnych oraz przed bemaami należy zainstalować syfonowy odpływ wraz z kratką ściekową.

10. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU

Tabela T1 podaje obowiązujące dla każdego kraju następujące specyfikacje:

- rodzaj gazu możliwego do zastosowania dla urządzenia;
- dysze i ustawienia dla każdego gazu, który można zastosować. W przypadku dysz liczba podana w Tabeli T1 jest także wybita na korpusach dysz.

Aby urządzenie przystosować do typu miejscowego gazu, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli T1 oraz wykonać poniższe kroki procedury:

- Wymienić dyszę palnika głównego (UM).
- Ustawić regulator dopływu powietrza do palnika głównego na odległość A.
- Wymienić dyszę palnika pilotowego (UP).
- Wyregulować przepływ powietrza palnika pilotowego (w razie potrzeby).
- Wymienić dyszę minimalną zaworu gazowego (Um).
- Nakleić nalepkę podającą nowy typ zastosowanego gazu. Dysze i naklejki samoprzylepne są dostarczane wraz z urządzeniem.

10.1. WYMIANA GŁÓWNEJ DYSZY PALNIKA I REGULACJA GŁÓWNEGO PRZEPŁYWU POWIETRZA

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować kompletny zespół gazowy (zawór, przewód gazowy, palnik główny i pilotowy, przednia ścianka komory spalania).
- Poluzować śrubę V.
- Wymontować dyszę UM i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Dokręcić dyszę UM.
- Ustawić regulator powietrza na odległość A, jak wskazano w tabeli T1.
- Do końca dociągnąć śrubę V.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montując, wykonać czynności demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

10.2. WYMIANA ŚRUBY MINIMUM

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować dyszę UM i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Dokręcić dyszę UM.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montując, wykonać czynności demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

10.3. WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTOWEGO

- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić złączkę R.
- Wymontować dyszę UP i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Przykręcić złączkę R. Ponownie zamontować wszystkie części.
- Montując, wykonać czynności demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

11. PIERWSZY ROZRUCH

Patrz rozdział „INSTRUKCJE KONSERWACJI”.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu znanym wszystkim użytkownikom w taki sposób, aby można było z niej swobodnie korzystać przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z ośrodkami pomocy technicznej autoryzowanymi przez producenta.
- Urządzenie należy serwisować co najmniej dwa razy w roku. Producent zaleca zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do gotowania żywności, jak to określono w uwagach dotyczących jego użytkowania. Jakiegokolwiek inne użytkowanie tego urządzenia będzie uważane za niewłaściwe.
- Nie wolno dopuszczać, aby urządzenie pracowało puste przez dłuższy czas. Piekarnik należy podgrzewać wstępnie tuż przed jego użyciem.
- W czasie pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku usterki urządzenia lub nieprawidłowego działania należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Czyścić urządzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI”.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. **ZAGROŻENIE POŻAROWE.**
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

12. UŻYTKOWANIE BEMARU GAZOWEGO

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do gotowania pośredniego żywności w naczyniach do gotowania i przechowywania żywności w ciepłym bema.
- Nie zapalać palnika pilotowego ani nie pozostawiać go zapalonego, jeśli nie ma wody w studzience.
- Nie uruchamiać układu ogrzewania, jeśli nie ma wody w studzience.
- Jeśli urządzenie jest włączone, to poziom wody w urządzeniu musi utrzymywać się powyżej minimalnego poziomu wskazanego na ścianie studzienki.
- Pod koniec dnia studzienkę należy dokładnie umyć i wyczyścić, aby zapobiec tworzeniu się korozyjnych osadów.

NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE STUDZIENKI

Napełnianie

- Wsunąć rurę przelewową w otwór odpływu studzienki.
- Studzienkę napełnić wodą do maksymalnego poziomu wskazanego na ścianie studzienki. Nie użytkować

urządzenia, jeśli poziom wody jest powyżej maksymalnego, wskazanego na ścianie studzienki.

Opróżnianie

Wyjąć rurę przelewową z otworu odpływu studzienki.

ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKÓW

Pokrętko regulacji kurka gazowego posiada następujące pozycje: ● Wył. (Off)

★ Zapłon pilota

30 minimalna temperatura wody

90 maksymalna temperatura wody

Zapłon pilota

Wcisnąć i obrócić pokrętkiem do położenia „★”.

- Docisnąć do końca pokrętko i zapalarką piezoelektryczną zapalić płomień pilota.
- Wciśnięte pokrętko przytrzymać, aż upłynie ok. 20 sekund, i puścić je. Jeśli płomień pilota nie zapali się, należy powtórzyć tę czynność.
- Płomień pilota można zaobserwować poprzez wziernik w panelu sterowania.
- Palnik pilota można zapalić poprzez podanie płomienia od spodu urządzenia.

Zapłon palnika głównego

- Pokrętko obrócić do ustawienia wybranej temperatury gotowania.

Wyłączenie

Aby wyłączyć palnik główny, należy pokrętko obrócić do położenia „★”.

Aby wyłączyć płomień palnika pilotowego, należy

nacisnąć i obrócić pokrętko do położenia.

13. UŻYTKOWANIE BEMARU ELEKTRYCZNEGO

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do gotowania pośredniego żywności w naczyniach do gotowania i przechowywania żywności w ciepłej bumaru.
- Nie uruchamiać układu ogrzewania, jeśli nie ma wody w studzience.
- Jeśli urządzenie jest włączone, to poziom wody w urządzeniu musi utrzymywać się powyżej minimalnego poziomu wskazanego na ścianie studzienki.
- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie resetowany termostat zabezpieczający, który odłącza zasilanie grzałki, gdy temperatura przekroczy maksymalną dozwoloną wartość.
- Pod koniec dnia studzienkę należy dokładnie umyć i wyczyścić, aby zapobiec tworzeniu się korozyjnych osadów.

NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE STUDZIENKI

Napełnianie

- Wsunąć rurę przelewową w otwór odpływu studzienki.
- Studzienkę napełnić wodą do maksymalnego poziomu wskazanego na ścianie studzienki. Nie użytkować urządzenia, jeśli poziom wody jest powyżej maksymalnego, wskazanego na ścianie studzienki.

Opróżnianie

Wyjąć rurę przelewową z otworu odpływu studzienki.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Pokrętko regulacji posiada następujące pozycje:

0 Wył. (Off)

1 Wł. (On)

Pokrętko regulacji termostatu posiada następujące pozycje:

● Wył. (Off)

30 minimalna temperatura wody

90 maksymalna temperatura wody

Włączenie

- Obrócić pokrętkiem do pozycji „1”.
- Pokrętko termostatu obrócić do pozycji wybranej temperatury gotowania.
- Zaświeci się żółta kontrolka.
- Żółta kontrolka zgaśnie, gdy komora osiągnie ustawioną temperaturę.


Wyłączenie

- Obrócić pokrętkiem termostatu do pozycji „0”.
- Pokrętko ustawić z powrotem w pozycji „0”.

14. UŻYTKOWANIE PODGRZEWACZA DO ZIEMNIAKÓW

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie pracuje bez wody. Potrawy są podgrzewane bezpośrednio w wymowanym pojemniku, będącym w wyposażeniu urządzenia.

Należy uważać na gorące powierzchnie urządzenia! 

- Wydajność lampy – nawet po wyłączeniu ogrzewania utrzymuje ciepło przez długi czas.

Działanie studzienki

Pokrętko regulacji termostatu posiada następujące pozycje:

0 Wył. (Off)

30 minimalna temperatura 90 maksymalna temperatura

Włączenie

- Pokrętko obrócić do ustawienia wybranej temperatury.

Działanie ogrzewania w podczerwieni

Pokrętko regulacji posiada następujące pozycje:

0 Wył. (Off)

1 Wł. (On)

Włączenie

- Obrócić pokrętkiem do pozycji „1”.
- Zapalenie się kontrolki (jeśli występuje) sygnalizuje, że urządzenie jest włączone i ogrzewanie następuje poprzez lampę IR (jako elementu grzejnego).

Wyłączenie

- Obrócić pokrętkiem termostatu do pozycji „0”.
- Pokrętko ustawić z powrotem w pozycji „0”.

OPRÓŻNIANIE POJEMNIKA

- Wyjąć pojemnik z urządzenia.
- Aby to zrobić należy postępować według tych wskazówek: chronić ręce przed gorącym (np. używając odpowiednich rękawic); chronić ciało przed przypadkowymi rozbryzganiami gorących cieczy w trakcie podnoszenia, przenoszenia i opróżniania pojemnika.
- Pojemnik, do którego gorące potrawy są wysypywane bądź wylewane, musi być wystarczająco duży i wykonany z materiału odpornego na ciepło.

15. DŁUŻSZE OKRESY NIEUŻYTKOWANIA

Przed dłuższym okresem braku użytkowania urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Urządzenie dokładnie oczyścić i umyć.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej wytrzeć szmatką nasączoną w oleju wazelinowym w celu utworzenia warstwy ochronnej.
- Pokrywy naczyń czy pojemników należy pozostawić otwarte.
- Poodcinać dopływ mediów (wody, gazu) poprzez zamknięcie zaworów odcinających oraz odłącznika sieciowego przed urządzeniem.
Po okresie nieużytkowania postępować w sposób następujący:
- Dokładnie sprawdzić całe urządzenie przed przystąpieniem do jego ponownego użytkowania.
- Podzespołom elektrycznym umożliwić pracę na najniższej temperaturze przez okres co najmniej 60 minut.

INSTRUKCJE CZYSZCZENIA I MYCIA

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Przed przeprowadzeniem jakiegokolwiek czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia, jeśli jest.
- Codziennie myć i czyścić powierzchnie zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu, komory do gotowania oraz płyty grzejne.
- Dwa razy w roku dokonać przeglądu technicznego przez uprawnionego technika, który oczyści wewnętrzne części urządzenia i przeprowadzi ich konserwację.
- Do czyszczenia czy mycia urządzenia nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody.
- Do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem nie stosować żadnych środków powodujących korozję.

POWIERZCHNIE ZE STALI NIERDZEWNEJ O WYKOŃCZENIU SATYNOWYM

- Powierzchnie czyścić szmatką lub gąbką, używając roztworu wody i wskazanych nieściernych środków czyszczących. Poruszać gąbką lub ścierką w kierunku wskazanym przez linie satynowego wykończenia powierzchni. Płukać dwukrotnie i dokładnie osuszyć.
- Nie używać narzędzi do szorowania garnków czy innych przedmiotów z żelaza.
- Nie stosować środków chemicznych zawierających chlor.
- Nie używać ostrych przedmiotów, które mogą rysować lub nawet uszkodzić powierzchnie.

STUDZIENKI (KOMORY) DO GOTOWANIA

- Studzienki czyścić poprzez doprowadzenie wody w studzienkach do wrzenia, dodając w razie takiej potrzeby środka odłuszczonego.
- Usunąć wszelkie ślady osadu kamienia, stosując odpowiedni środek do usuwania kamienia.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI

UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

16. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

Patrz rozdział „Instrukcje montażu”.

17. PIERWSZY ROZRUCH

Po wykonaniu montażu, przestawieniu na inny rodzaj gazu czy po zakończeniu konserwacji należy sprawdzić prawidłowe działanie urządzenia. W przypadku jakiegokolwiek usterki najpierw skorzystać z uwag zawartych w następnym akapicie „Rozwiązywanie problemów”.

17.1. URZĄDZENIA GAZOWE

Włączyć urządzenie w sposób opisany w instrukcji i ogólnych uwagach dotyczących użytkowania zamieszczonych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- ciśnienie gazu zasilającego (patrz następny akapit);
- prawidłowe zapalanie palników oraz skuteczność systemu odprowadzania oparów.

17.1.1. SPRAWDZANIE CIŚNIENIA GAZU ZASILAJĄCEGO

- Aby zmierzyć ciśnienie gazu zasilającego, należy użyć manometru o minimalnej dokładności do 0,1 mbar.
- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić śrubę w punkcie PP sprawdzania ciśnienia gazu i w tym miejscu podłączyć manometr.
- Dokonać pomiaru przy pracującym urządzeniu.
WAŻNE! Jeżeli ciśnienie gazu zasilającego nie mieści się w granicach (min.–maks.) podanych w Tabeli T2, przerwać pracę urządzenia i skontaktować się z firmą komunalną dostarczającą gaz.
- Odłączyć manometr i z powrotem przykręcić śrubę zabezpieczającą w złączce pomiaru ciśnienia.

17.2. URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE

Włączyć urządzenie w sposób opisany w instrukcji i ogólnych uwagach dotyczących użytkowania zamieszczonych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- bieżące wartości napięcia każdej fazy;
- prawidłowość działania elementów grzejnych.

18. USUWANIE PROBLEMÓW

18.1. BEMARY GAZOWE

Nie pali się palnik pilotujący

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- uszkodzona lub niewłaściwie podłączona zapalarka;
- uszkodzona zapalarka lub jej przewód.

Palnik pilotowy gaśnie podczas użytkowania

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- usterka termopary lub niedostateczne ogrzewanie;
- niewłaściwie podłączona termopara do kurka lub zaworu gazowego;
- niedostatecznie dociśnięte pokrętko korka lub zaworu gazowego.

Nie pali się palnik główny (nawet przy zapalonym palniku pilotowym)

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- uszkodzony palnik (zatkane otwory wylotowe gazu).

Nie można regulować ogrzewania

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony kurek gazowy.

18.2. BEMARY ELEKTRYCZNE

Urządzenie nie podgrzewa

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury;
- uszkodzony element grzejny (grzałka);
- zadziałał termostat bezpieczeństwa.

Nie można regulować ogrzewania

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury.

18.3. PODGRZEWACZ DO ZIEMNIAKÓW

Urządzenie nie podgrzewa

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury;
- uszkodzony element grzejny (grzałka).

Nie można regulować ogrzewania

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury.

19. WYMIANA PODZESPOŁÓW

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW

- Przed przeprowadzeniem każdej czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia, jeśli jest.
- Po wykonaniu wymiany części składowej układu gazowego należy sprawdzić, czy nie ma nieszczelności na złączach.
- Po dokonaniu wymiany elementu składowego układu elektrycznego należy sprawdzić, czy wszystkie przewody zostały podłączone w prawidłowy sposób.

19.1. BEMARY GAZOWE

Wymiana zaworu gazowego i zapalarki piezoelektrycznej

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować oprawkę z jej gniazdka w studzience.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montując, wykonać czynności demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

Wymiana palnika głównego, pilotowego, termopary i zapalarki

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować kompletny zespół gazowy (zawór, przewód gazowy, palnik główny i pilotowy, przednia ścianka komory spalania).
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montując, wykonać czynności demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

19.2. BEMARY ELEKTRYCZNE

Wymiana pokrętki regulacyjnego, grzałki oraz lampki kontrolnej

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montując, wykonać czynności demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

Wymiana termostatu roboczego oraz termostatu zabezpieczającego

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować oprawkę z jej gniazdka w studzience.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montując, wykonać czynności demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

19.3. PODGRZEWACZ DO ZIEMNIAKÓW

Wymiana ogrzewania w podczerwieni (IR)

- Wymontować wspornik promiennika grzejnego.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montując, wykonać czynności demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

Wymiana elementu grzejnego (grzałki)

- Wyciągnąć pokrętki regulacji, wymontować panel sterujący oraz pojemnik.
- Odłączyć uszkodzony element grzejny, wyjąć i zamontować nowy. Zwrócić uwagę, aby był założony w swoim prawidłowym położeniu przy zakładaniu uszczelki kołnierkowej (najlepiej wymienić na nową).

20. CZYSZCZENIE WNĘTRZA

- Sprawdzić stan wnętrza urządzenia.
- Usunąć wszelki brud i osad.
- Sprawdzić i oczyścić oraz umyć układ odprowadzania oparów.

21. GŁÓWNE PODZESPOŁY

21.1. BEMARY GAZOWE

- Kurek gazowy
- Palnik główny
- Palnik pilotowy
- Termopara
- Zapalarka
- Zapłon piezoelektryczny

21.2. BEMARY ELEKTRYCZNE

- Termostat roboczy
- Termostat bezpieczeństwa
- Element grzejny
- Kontrolka świetlna
- Wybierak

21.3. PODGRZEWACZ DO ZIEMNIAKÓW

- Termostat roboczy
- Kontrolka świetlna
- Wybierak
- Element grzejny IR
- Element grzejny