



**NP70-90**

---

**MAKARONIARKA**

INSTRUKCJE MONTAŻU, EKSPLOATACJI I KONSERWACJI

**Niezwłocznie przeczytaj informacje ogólne!**

**GB - IE - MT**

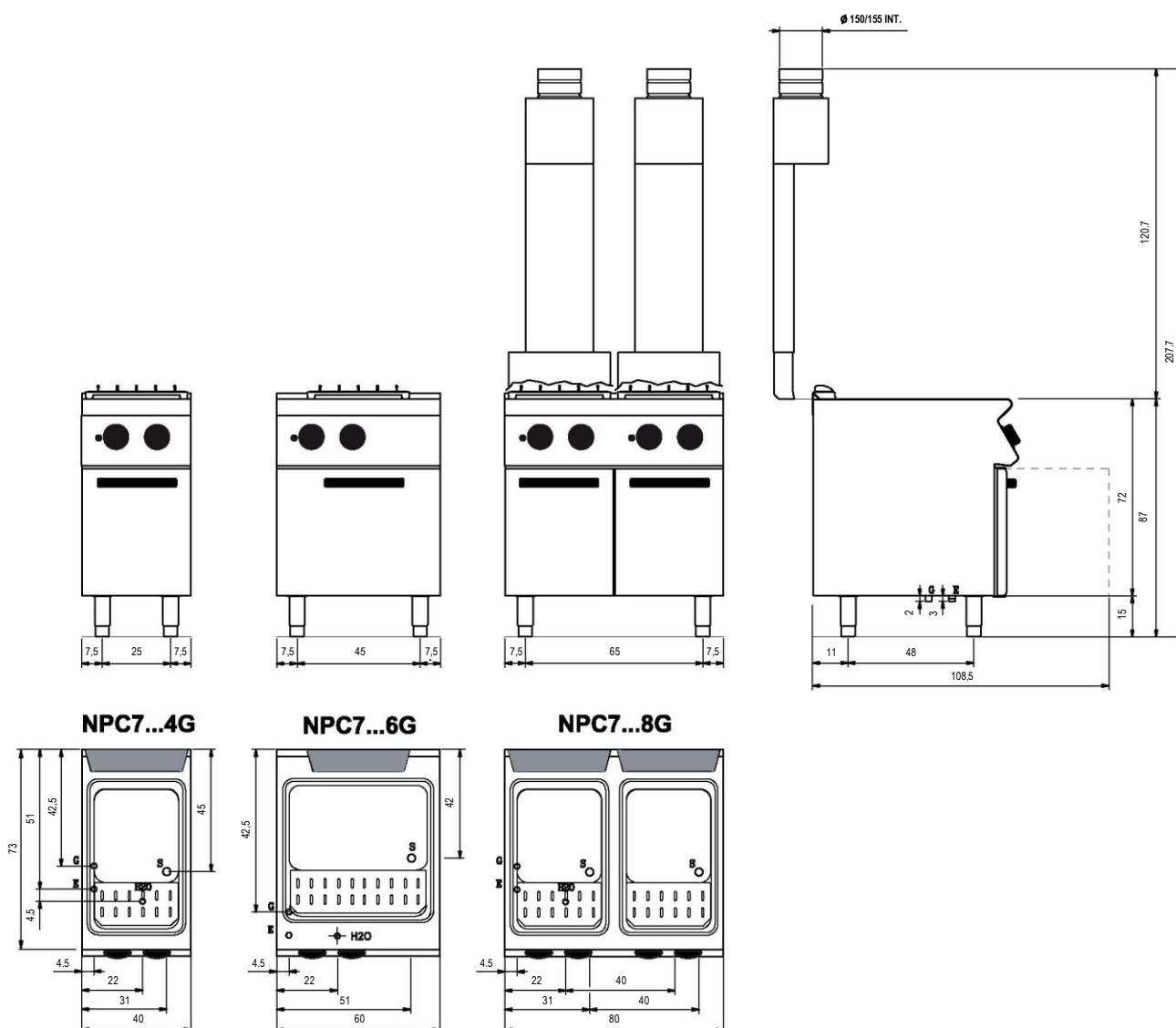
NR DOK. **CR0683670**  
WYDANIE **002**

INSTRUKCJA NR 7



## SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w cm

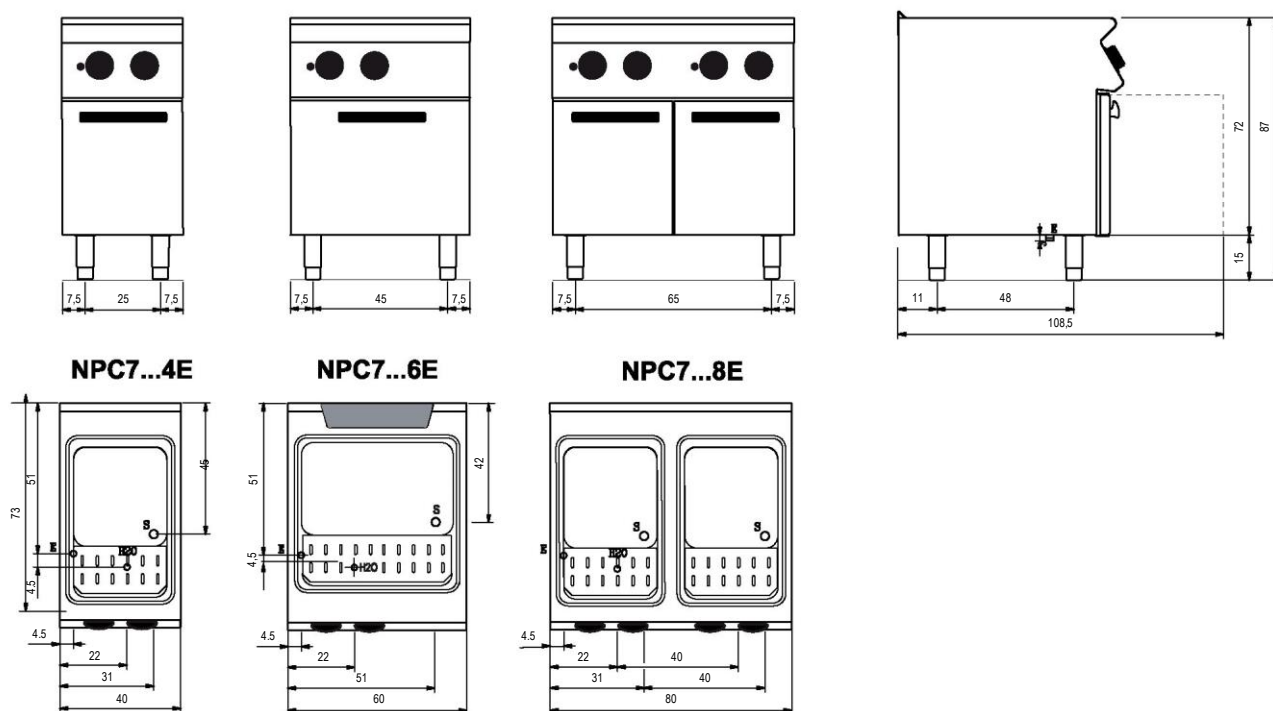


### Legenda

- H2O** Dopływ wody  
**EN ISO 228-1 G 3/4**
- E** Dławik kabla elektrycznego
- 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**

## SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w cm

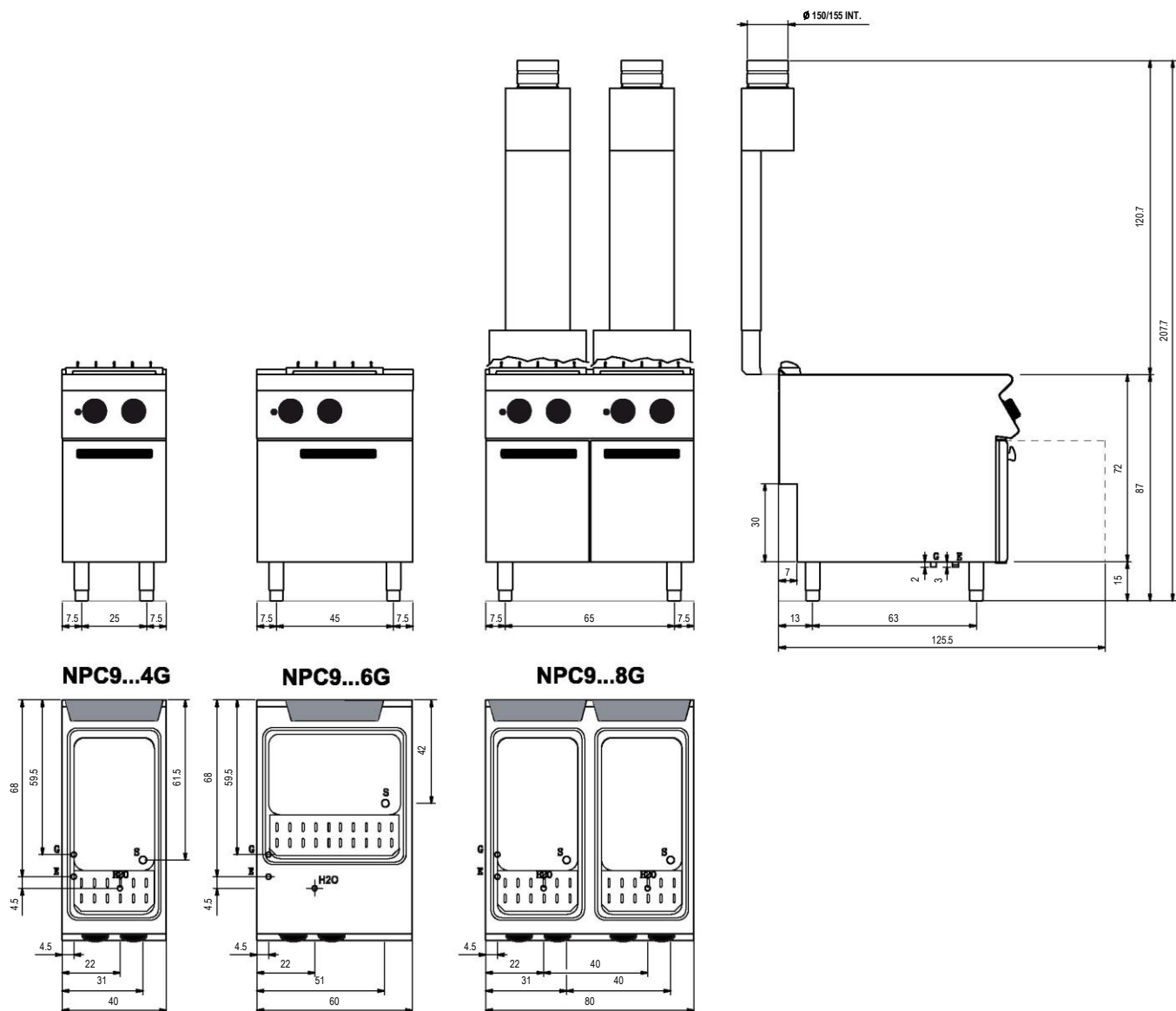


### Legenda

- H2O** Dopływ wody  
**EN ISO 228-1 G 3/4**
- E** Dławik kabla elektrycznego
- S** Odpływ wody  
**EN ISO 228-1 G 1**

## SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w cm

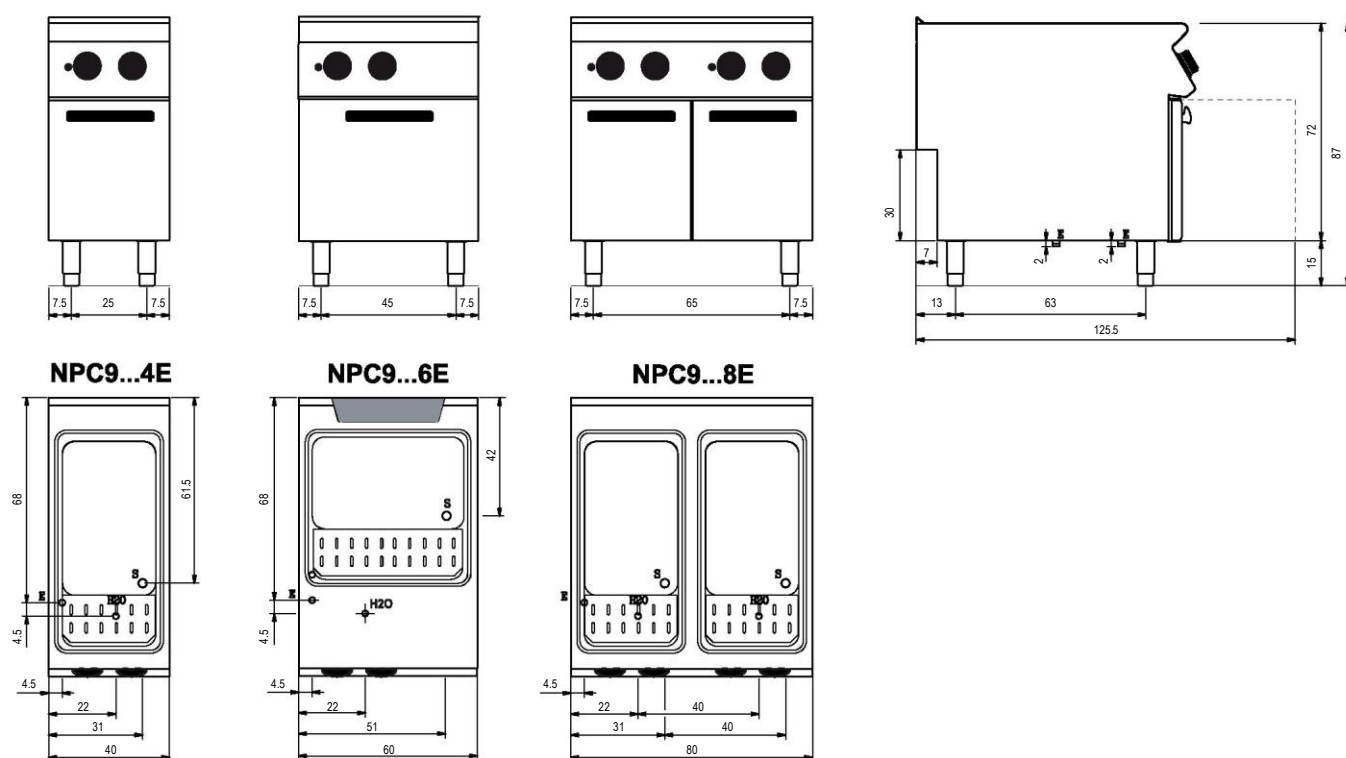


### Legenda

- H2O** Dopływ wody  
**EN ISO 228-1 G 3/4**
- E** Dławik kabla elektrycznego
- 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**

# SCHEMAT INSTALACJI

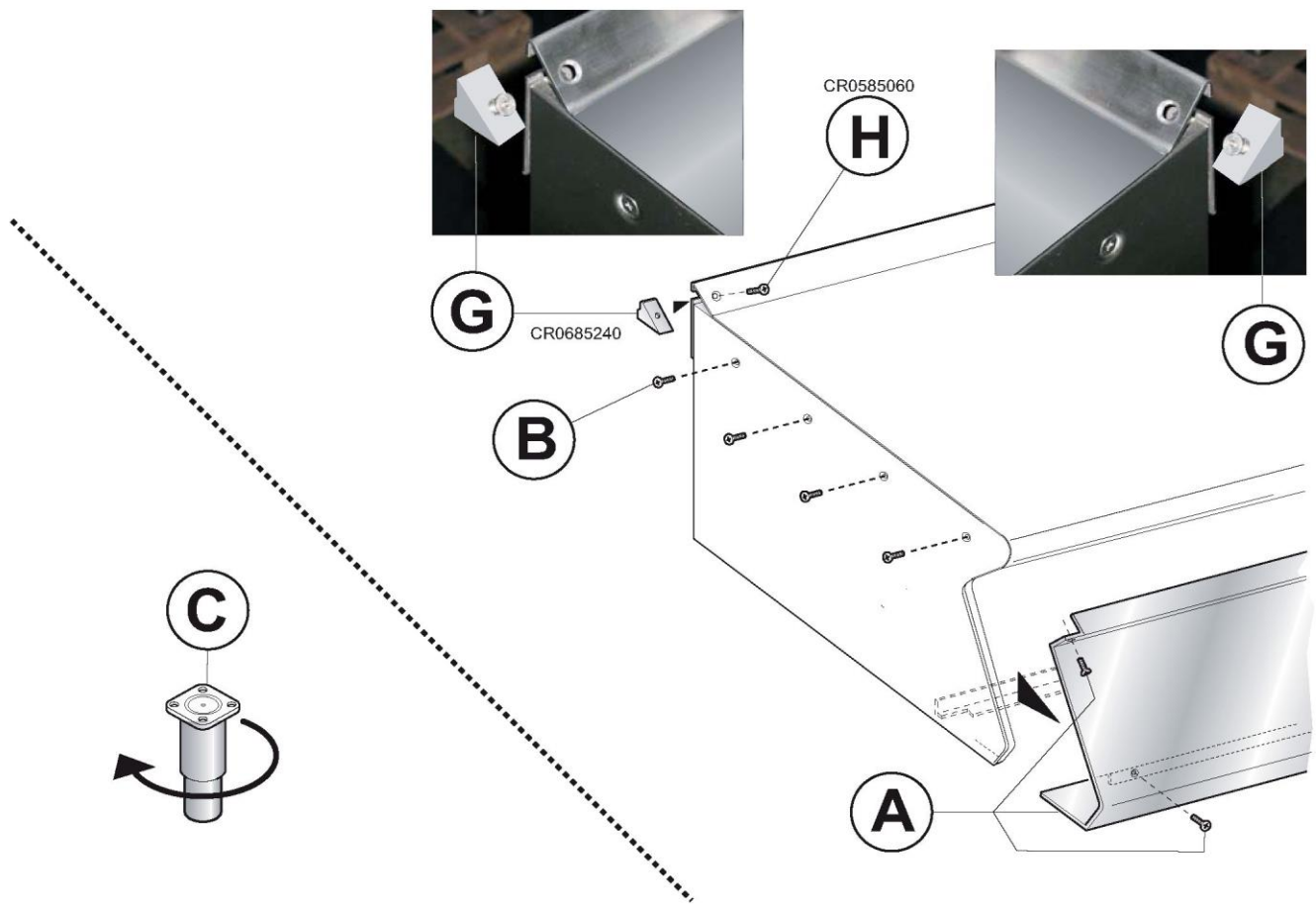
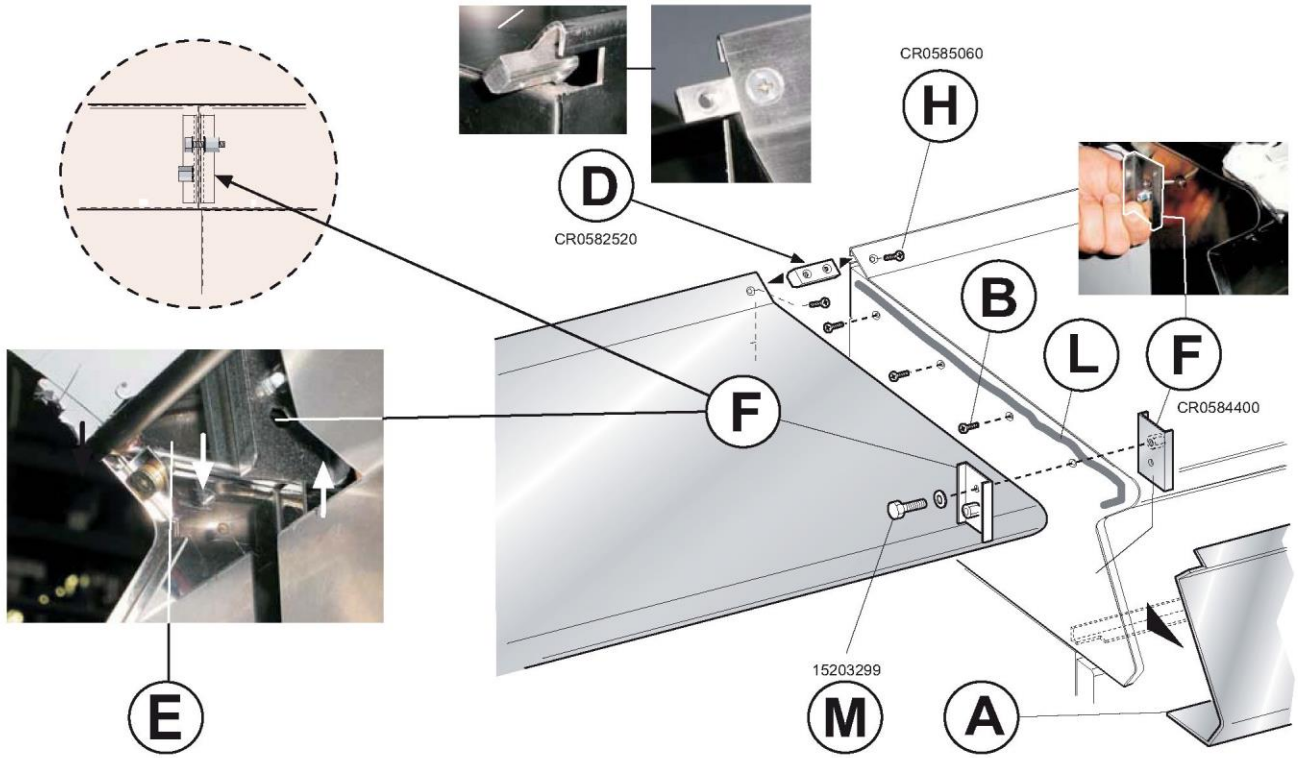
WYMIARY w cm

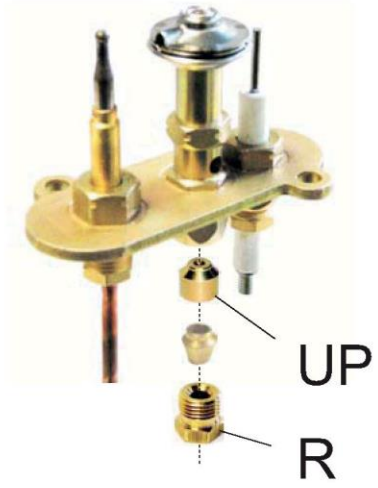
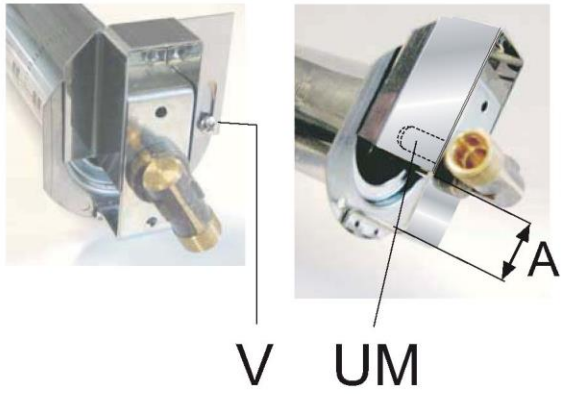
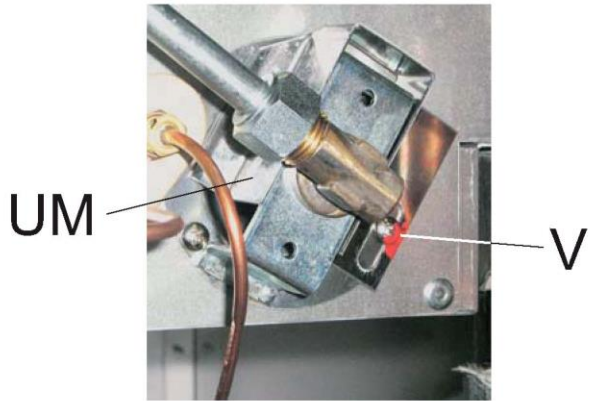


## Legenda

- H2O** Dopływ wody  
**EN ISO 228-1 G 3/4**
- E** Dławik kabla elektrycznego
- S** Odpływ wody  
**EN ISO 228-1 G 1**

# ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ







## DANE TECHNICZNE

T1							
Dysze i ustawienia							
Państwo	Gaz	Pa (mbar)		MNPC94G	MNPC96G	MNPC74G	MNPC76G
				NPC94G	NPC96G	NPC74G	NPC76G
				NPC98G	-	NPC78G	-
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	290	290	240	290
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
DE	G25	20	UM	320	320	270	320
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
NL	G25	25	UM	290	290	240	290
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
HU	G20	25	UM	270	270	230	270
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	300	300	260	300
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	8	8	3	8
			Um	-	-	-	-
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	190	190	165	190
			UP	30	14	30	14
			A (mm)	22	22	18	22
			Um	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	175	175	155	175
			UP	30	14	30	14
			A (mm)	22	22	18	22
			Um	-	-	-	-
AT-CH-DE-HU	G30/G31	50	UM	165	165	145	165
			UP	25	14	25	14
			A (mm)	22	22	18	22
			Um	-	-	-	-
IT-CH-SE-DK	G110	8	UM	-	-	490	-
			UP	-	-	75	-
			A (mm)	-	-	8	-
			Um	-	-	-	-
SE	G120	8	UM	-	-	450	-
			UP	-	-	75	-
			A (mm)	-	-	8	-
			Um	-	-	-	-

**UM** : MAKS. długość dyszy

**Um** : MIN. długość dyszy

**UP**: Pilot

**A**: Otwór napowietrzania

**Pa**: Ciśnienie zasilania

## DANE TECHNICZNE

T2.1					
Kategorie i ciśnienia					
(M)NPC9.; (M)NPC76G					
Państwo	Kategoria	Gaz	Ciśnienie zasilania (mbar)		
			Norm.	Min.	Maks.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	I12E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	I12ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	I12H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	I12HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	I12HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

## DANE TECHNICZNE

T2.2					
Kategorie i ciśnienia					
(M)NPC74G; NPC78G					
Państwo	Kategoria	Gaz	Ciśnienie zasilania (mbar)		
			Norm.	Min.	Maks.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
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	IIHab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	IIHa2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	IHa2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

## DANE TECHNICZNE

<b>T3</b>														
<b>Dane techniczne urządzeń gazowych</b>														
Modele	Szerokość	Pojemność zbiornika	$\Sigma Q_n$	$\Sigma Q_n$ G25 (25)	Całkowite zużycie gazu									
					G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	Mm	l	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
NPC94G	400	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
MNPC94G	-	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
NPC96G	600	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
MNPC96G	-	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
NPC98G	800	38+38	28	27	2,96	3,32	3,45	2,96	3,44	-	-	2,21	2,21	2,21
NPC74G	400	25	10,5	9,5	1,11	1,17	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
MNPC74G	-	25	10,5	9,5	1,11	1,17	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
NPC76G	600	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
MNPC76G	-	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
NPC78G	800	25+25	21	19	2,22	2,34	2,58	2,22	2,58	5,42	4,82	1,66	1,66	1,66

## 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	Hz	kW	-
MNPC94G	-	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
MNPC96G	-	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
NPC94G	400	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
NPC96G	600	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
NPC98G	800	38+38	230	1+N	50	0,030	3 G 1
NPC94E	400	38	400	3+N	50/60	8,5	5 G 1,5
NPC96E	600	38	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
NPC98E	800	38+38	400	3+N	50/60	17	5 G 2,5
MNPC74G	-	25	230	1+N	50	0,015	3 G 1
MNPC76G	-	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
NPC74G	400	25	230	1+N	50	0,015	3 G 1
NPC76G	600	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
NPC78G	800	25+25	230	1+N	50	0,030	3 G 1
NPC74E	400	25	400	3+N	50/60	5,67	5 G 1
NPC96E	600	38	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
NPC78E	800	25+25	400	3+N	50/60	11,34	5 G 2,5

INFORMACJE OGÓLNE .....	29
1 SPECYFIKACJA URZĄDZENIA .....	29
2 ZALECENIA OGÓLNE .....	29
UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA.....	29
UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA .....	29
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA.....	29
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI .....	29
3 URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE I STERUJĄCE.....	29
4 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA .....	29
INSTRUKCJA MONTAŻU.....	30
UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA.....	30
5 OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY .....	30
6 ROZPAKOWYWANIE .....	30
7 USTAWIANIE .....	30
8 UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH.....	30
9 PRZYŁĄCZA .....	30
10 PRZERÓBIENIE NA INNY RODZAJ GAZU .....	31
11 ROZRUCH.....	31
ZALECENIA DOT. UŻYCIA .....	31
UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA .....	31
12 ZASTOSOWANIE GAZOWEGO WARNIKA DO MAKARONÓW.....	32
13 ZASTOSOWANIE ELEKTRYCZNEGO WARNIKA DO MAKARONÓW .....	33
14 DŁUŻSZY OKRES NIEUŻYWANIA.....	33
INSTRUKCJE CZYSZCZENIA I MYCIA .....	33
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI .....	33
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI.....	34
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA.....	34
15 PRZERÓBIENIE NA INNY RODZAJ GAZU .....	34
16 ROZRUCH.....	34
17 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	34
17.1 GAZOWY WARNIK DO MAKARONÓW.....	34
17.2 ELEKTRYCZNY WARNIK DO MAKARONÓW .....	34
18 WYMIANA PODZESPOŁÓW.....	34
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW .....	34
18.1 GAZOWY WARNIK DO MAKARONÓW.....	35
18.2 ELEKTRYCZNY WARNIK DO MAKARONÓW .....	35
19 CZYSZCZENIE I MYCIE WNETRZA .....	35
20 WYKAZ ELEMENTÓW GŁÓWNYCH .....	35
20.1 GAZOWY WARNIK DO MAKARONÓW.....	35
20.2 ELEKTRYCZNY WARNIK DO MAKARONÓW .....	35

## INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszy rozdział zawiera informacje ogólne, z którymi muszą zapoznać się wszyscy użytkownicy. Informacje szczegółowe dla użytkowników poszczególnych urządzeń znajdują się w kolejnych rozdziałach („INSTRUKCJE DOTYCZĄCE....”)

### 1 SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

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

### 2 ZALECENIA 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.
- Montaż urządzenia, jego przerobienie, tak aby działało z innym rodzajem gazu, i konserwację należy powierzyć wykwalifikowanemu personelowi, który został upoważniony przez producenta zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie.
- 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.
- Montaż urządzenia, jego przerobienie, tak aby działało z innym rodzajem gazu, i konserwację należy powierzyć wykwalifikowanemu personelowi, który został upoważniony przez producenta zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z centrami 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 przyrządzania potraw, zgodnie z uwagami dotyczącymi jego użytkowania. Jakikolwiek inny sposób użytkowania tego urządzenia będzie uważany za niewłaściwy.
- Urządzenie w trakcie eksploatacji nie może być puste przez dłuższy czas. Piekarnik należy podgrzewać wstępnie tuż przed jego użyciem.

- W czasie pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku usterki lub nieprawidłowego działania urządzenia należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Urządzenie czyścić 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.

- Montaż urządzenia, jego przerobienie, tak aby działało z innym rodzajem gazu, i konserwację należy powierzyć wykwalifikowanemu personelowi, który został upoważniony przez producenta zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie.
- 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.
- Co najmniej dwa razy w roku zlecać przegląd techniczny uprawnionemu technikowi, który przeczyści wewnętrzne części urządzenia.
- Nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować żadnych środków powodujących korozję do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem.

### 3 URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE I STERUJĄCE

#### PRZEŁĄCZNIK CIŚNIENIOWY

- Urządzenie wyposażono w wyłącznik ciśnieniowy, który uniemożliwia włączenie ogrzewania, jeżeli poziom wody w studzience spadnie poniżej poziomu bezpieczeństwa (ok. 12 cm). Aby przywrócić ogrzewanie po zadziałaniu wyłącznika ciśnieniowego, uzupełnić poziom wody do wskaźnika minimum, widocznego na tylnej ścianie studzienki.

### 4 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I 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 itp.).

Urządzenie należy złomować wg obowiązujących przepisów regulujących taką utylizację.

- Utylizacja powinna przebiegać w sposób właściwy.
- Przed złomowaniem należy uniemożliwić dalsze użytkowanie urządzenia.

## INSTRUKCJA MONTAŻU

### UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA

**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.
- Montaż urządzenia, jego przerobienie, tak aby działało z innym rodzajem gazu, i konserwację należy powierzyć wykwalifikowanemu personelowi, który został upoważniony przez producenta zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie.
- 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.

## 5 OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY

Urządzenie należy montować zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami.

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

## 6 ROZPAKOWYWANIE

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

- Zdjąć opakowania.
- Zdjąć folię ochronną z powierzchni zewnętrznych. 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 można instalować pojedynczo lub w połączeniu z innymi urządzeniami z tej samej grupy produktów.
- Urządzenie to nie nadaje się do montażu zintegrowanego.
- Urządzenie należy ustawić w odległości co najmniej 10 cm od przyległych ścian. Odległość tę można zmniejszyć w przypadku ścian niepalnych lub z zaizolowanych termicznie.
- 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 jako podstawy.

## 7.2 MOCOWANIE URZĄDZENIA DO PODŁOGI

Urządzenia o szerokości 40 cm, instalowane samodzielnie, muszą być przymocowane do podłogi. Do tego celu należy wykorzystać dostarczone nóżki kolnierzowe.

## 7.3 ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ W JEDNEJ LINII

- Wymontować panele sterujące (A).
- Odkręcić śruby mocujące najbliżej panelu z poszczególnych boków do połączenia (B).
- Urządzenia ustawić obok siebie, bok do boku, i wyrównać błądy do tej samej wysokości (C).
- Wsunąć płytkę łącznika (w zestawie) w gniazdo 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

Typ układu odprowadzania oparów kuchennych zależy o „Typu” 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 wyprowadzającego przewodu wentylacji wylotowej. Długość węża nie może przekraczać 3 m.

## 9 PRZYŁĄCZA

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 naklejkach 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 połączenie tylne. Wykręcić istniejącą zaślepkę i przykręcić ją szczelnie na złączu przednim.

- Przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, należy zainstalować 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. Sprawdzić 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 bardzo 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. Przewód do masy do zacisku o symbolu  $\perp$  – obok głównej płyty zaciskowej.

Konstrukcję metalową urządzenia podłączyć do węzła wyrównania potencjałów. Przewód podłączyć do zacisku o symbolu  $\nabla$  na zewnętrznej części 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, jeżeli ciśnienie wlotowe przekracza maksymalny dopuszczalny poziom.

- W łatwo dostępnym miejscu powyżej urządzenia zainstalować filtr mechaniczny i 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 ODPLYWU WODY DO URZĄDZENIA

System odprowadzania wody musi być wykonany przy użyciu materiałów odpornych na temperaturę 100°C. Spód urządzenia nie może być wystawiony na działanie pary powstającej przy odprowadzaniu gorącej wody. Poniżej kranu spustu wody kotłów warzelnych i patelni przechylnych należy zamontować syfonowy odpływ wraz z kratką ściekową.

## 10 PRZEROBIE NIE NA INNY RODZAJ GAZU

Tabela T1 podaje obowiązujące dla każdego kraju, następujące specyfikacje:

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

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

- 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).
- Przykleić naklejkę 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 czołowy.
- Wymontować dyszę UM i zastąpić dyszą ze wskazanych w tabeli T1.
- Dokręcić dyszę UM.
- Poluzować śrubę V i ustawić regulator powietrza na odległość A, jak wskazano w tabeli T1.
- Dociągnąć do końca śrubę V.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Przy montażu wykonywać czynności jak przy demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

## 10.2 WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTOWEGO

- Wymontować panel czołowy.
- Odkręcić złączkę R.
- Wymontować dyszę UP i zastąpić dyszą ze wskazanych w tabeli T1.
- Przykręcić złączkę R. Ponownie zamontować wszystkie części.
- Przy montażu wykonywać czynności jak przy demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

## 11 ROZRUCH

Patrz rozdział „INSTRUKCJE DOT. KONSERWACJI”.

## ZALECENIA DOT. UŻYCIA

### 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.
- Montaż urządzenia, jego przerobienie, tak aby działało z innym rodzajem gazu, i konserwację należy powierzyć wykwalifikowanemu personelowi, który został upoważniony przez producenta zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z centrami 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 przyrządzania potraw, zgodnie z uwagami dotyczącymi jego użytkowania. Jakikolwiek inny sposób użytkowania tego urządzenia będzie uważany za niewłaściwy.
- Urządzenie w trakcie eksploatacji nie może być puste przez dłuższy czas. Piekarnik należy podgrzewać wstępnie tuż przed jego użyciem.
- W czasie pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku usterki lub nieprawidłowego działania urządzenia należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Urządzenie czyścić 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 ZASTOSOWANIE GAZOWEGO WARNIKA DO MAKARONÓW

### UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie zaprojektowano do gotowania makaronu, ryżu, warzyw i podobnych potraw w wodzie.
- Nie zapalać palnika pilotowego ani nie pozostawiać go zapalonego, jeśli nie ma wody w studzience.
- Urządzenie wyposażono w wyłącznik ciśnieniowy, który uniemożliwia włączenie ogrzewania, jeżeli poziom wody w studzience spadnie poniżej poziomu bezpieczeństwa (ok. 12 cm). Aby przywrócić ogrzewanie po zadziałaniu wyłącznika ciśnieniowego, uzupełnić poziom wody do wskaźnika minimum, widocznego na tylnej ścianie studzienki.
- Jeśli warnik do makaronów jest włączony, to poziom wody musi utrzymywać się powyżej minimalnego poziomu wskazanego na tylnej ścianie studzienki.
- Kiedy woda wrze, do studzienki należy wsypać sól drobnoziarnistą. Nie wsypywać soli gruboziarnistej.
- Pod koniec dnia studzienkę należy dokładnie umyć i wyczyścić, aby zapobiec tworzeniu się korozyjnych osadów.

### NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE STUDZIENKI

#### Napełnianie

Pokrętko regulacji posiada następujące pozycje:

0 Wył. (Off)

1 Napełnianie wodą – szybkie

2 Zatrzymaj napełnianie wodą – Włącz ogrzewanie

3 Napełnianie wodą – powolne

- Przekręcić uchwyt „H” zaworu spustowego w lewo. Spust jest całkowicie zamknięty tylko wtedy, gdy uchwyt znajduje się w pozycji poziomej.
- Przekręcić pokrętko na pozycję „1”. **Zostawić na pozycji „3” w celu dolania wody potrzebnej do gotowania. Woda płynie z kranu „E” pod płytą spustową.**
- Studzienkę napełniać wodą do minimalnego lub wyższego poziomu (znak na spodzie) wskazanego na tylnej ścianie studzienki.
- Aby przerwać napełnianie, należy przekręcić pokrętko do pozycji „0” albo „2”.

### Opróżnianie

Przekręcić uchwyt „H” zaworu spustowego w lewo. Spust jest całkowicie otwarty tylko wtedy, gdy uchwyt jest w pozycji pionowej.

### ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKA

Pokrętko regulacji zaworu gazowego posiada następujące pozycje:

● Wył. (Off)

★ Zapłon pilota

🔥 Maksymalny płomień

#### Zapłon pilota

Wcisnąć i obrócić pokrętko do położenia „★”.

- Wcisnąć pokrętko całkowicie, aby włączyć zapłon elektroniczny i zapalić palnik pilotowy.
- Wciśnięte pokrętko przytrzymać przez ok. 20 sekund i puścić je. Jeśli płomień pilota nie zapali się, należy powtórzyć tę czynność.
- Płomień pilota można sprawdzić przez wziernik w panelu sterowania.

#### Zapłon palnika głównego

Wcisnąć i obrócić pokrętko z położenia „🔥” na pozycję „★”.

#### Wyłączanie

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

Aby wyłączyć płomień palnika pilotowego, należy nacisnąć i obrócić pokrętko do położenia „●”.

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Pokrętko regulacji mocy posiada następujące pozycje:

● Wył. (Off)

1 Moc minimalna – Przechowywanie

2..4 Średnie natężenie mocy – Gotowanie

5 Moc maksymalna

#### Włączanie

Należy przestawić pokrętko regulacji mocy na pozycję między „1” a „5”.

- Zaświeci się żółta kontrolka.

#### Wyłączanie

Przekręcić pokrętko regulacji mocy na pozycję „●”.

- Żółta kontrolka gaśnie.

### GOTOWANIE

- Napełnić studzienkę.
- Przekręcić pokrętko na pozycję „2”.
- Zapalić palnik.
- Wyregulować ogrzewanie zgodnie z wymaganiami dot. gotowania.

W przypadku ustawienia pozycji gotowania innej niż „5” ogrzewanie odbywa się w sposób przerywany. Automatycznie włącza i wyłącza się. Intensywność wrzenia wody może być różna, ale nie ma to większego wpływu na proces gotowania. Po wyłączeniu ogrzewania gaśnie żółta kontrolka.

### NA KONIEC PRACY

- Należy wyłączyć ogrzewanie.
- Zgasić palniki.
- Całkowicie opróżnić studzienkę.
- Przekręcić pokrętło na pozycję „0”.

### 13 ZASTOSOWANIE ELEKTRYCZNEGO WARNIKA DO MAKARONÓW

#### UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie zaprojektowano do gotowania makaronu, ryżu, warzyw i podobnych potraw w wodzie.
- Urządzenie wyposażono w wyłącznik ciśnieniowy, który uniemożliwia włączenie ogrzewania, jeżeli poziom wody w studzience spadnie poniżej poziomu bezpieczeństwa (ok. 12 cm). Aby przywrócić ogrzewanie po zadziałaniu wyłącznika ciśnieniowego, uzupełnić poziom wody do wskaźnika minimum, widocznego na tylnej ścianie studzienki.
- Jeśli warnik do makaronów jest włączony, to poziom wody musi utrzymywać się powyżej minimalnego poziomu wskazanego na tylnej ścianie studzienki.
- Kiedy woda wrze, do studzienki należy wsypać sól drobnoziarnistą. Nie wsypywać soli gruboziarnistej.
- Pod koniec dnia studzienkę należy dokładnie umyć i wyczyścić, aby zapobiec tworzeniu się korozyjnych osadów.

#### NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE STUDZIENKI

##### Napełnianie

Pokrętło regulacji posiada następujące pozycje:

0 Wyl. (Off)

1 Napełnianie wodą – szybkie

2 Zatrzymaj napełnianie wodą – Włącz ogrzewanie

3 Napełnianie wodą – powolne

- Przekręcić uchwyt „H” zaworu spustowego w lewo. Spust jest całkowicie zamknięty tylko wtedy, gdy uchwyt znajduje się w pozycji poziomej.
- Przekręcić pokrętło na pozycję „1”. Zostawić na pozycji „3” w celu dolania wody potrzebnej do gotowania. Woda płynie z kranu pod płytą spustową.
- Studzienkę napełniać wodą do minimalnego lub wyższego poziomu (znak na spodzie) wskazanego na tylnej ścianie studzienki.
- Aby przerwać napełnianie, należy przekręcić pokrętło do pozycji „0” albo „2”.

##### Opróżnianie

Przekręcić uchwyt „H” zaworu spustowego w lewo. Spust jest całkowicie otwarty tylko wtedy, gdy uchwyt jest w pozycji pionowej.

#### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Pokrętło regulacji mocy posiada następujące pozycje:

● Wyl. (Off)

1 Moc minimalna – Przechowywanie

2..4 Średnie natężenie mocy – Gotowanie

5 Moc maksymalna

##### Włączanie

Należy przestawić pokrętło regulacji mocy na pozycję między „1” a „5”.

- Zaświeci się żółta kontrolka.

##### Wyłączanie

Przekręcić pokrętło regulacji mocy na pozycję „●”.

- Żółta kontrolka gaśnie.

#### GOTOWANIE

- Napełnić studzienkę.
- Przekręcić pokrętło na pozycję „2”.
- Wyregulować ogrzewanie zgodnie z wymaganiami dot. gotowania. W przypadku ustawienia pozycji gotowania innej niż „5” ogrzewanie odbywa się w sposób przerywany. Automatycznie włącza i wyłącza się. Intensywność wrzenia wody może być różna, ale nie ma to większego wpływu na proces gotowania. Po wyłączeniu ogrzewania gaśnie żółta kontrolka.

#### NA KONIEC PRACY

- Należy wyłączyć ogrzewanie.
- Całkowicie opróżnić studzienkę.
- Przekręcić pokrętło na pozycję „0”.

#### 14 DŁUŻSZY OKRES NIEUŻYWANIA

Przed dłuższym okresem nieużywania urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Dokładnie wyczyścić urządzenie.
  - 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 dłuższym okresie nieużytkowania postępować w sposób następujący:
- Dokładnie sprawdzić całe urządzenie przed jego ponownym użyciem.
  - Podzespoły elektryczne powinny pracować w 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 każdej czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia, jeśli jest.
- Codziennie myć i czyścić powierzchnie zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu, komory do gotowania oraz płyty grzejne.
- Co najmniej dwa razy w roku zlecać przegląd techniczny uprawnionemu technikowi, który przeczyści wewnętrzne części urządzenia.
- Nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować żadnych środków powodujących korozję do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem.

#### 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

wskazany 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 porysować lub nawet uszkodzić powierzchnie.

### **STUDZIENKI (KOMORY) DO GOTOWANIA**

- Studzienki czyścić poprzez doprowadzenie wody w studzienkach do wrzenia, dodając w razie potrzeby środka odtłuszczającego.
- 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.
- Montaż urządzenia, jego przerobienie, tak aby działało z innym rodzajem gazu, i konserwację należy powierzyć wykwalifikowanemu personelowi, który został upoważniony przez producenta zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie.
- 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.

#### **15 PRZEROBIECIE NA INNY RODZAJ GAZU**

Patrz rozdział „Instrukcje montażu”.

#### **16 ROZRUCH**

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

#### **16.1 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 rozdział);
- prawidłowe zapalanie palników oraz skuteczność systemu odprowadzania oparów.

##### **16.1.1 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.

#### **16.2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE**

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

- bieżące wartości napięcia każdej fazy;
- prawidłowe działanie elementów grzejnych.

#### **17 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

##### **17.1 GAZOWY WARIK DO MAKARONÓW**

###### **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);
- Wadliwy przełącznik ciśnieniowy.
- wadliwy regulator energii.

###### **Nie można regulować ogrzewania**

Prawdopodobne przyczyny:

- wadliwy regulator energii.

##### **17.2 ELEKTRYCZNY WARIK DO MAKARONÓW**

###### **Urządzenie nie podgrzewa.**

- Uszkodzony element grzejny.
- wadliwy regulator energii.
- Wadliwy przełącznik ciśnieniowy.

###### **Nie można regulować ogrzewania**

- wadliwy regulator energii.

#### **18 WYMIANA PODZESPOŁÓW**

#### **UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW**



- Przed przeprowadzeniem każdej czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia, jeśli jest.
- Po wymianie podzespołu układu gazowego należy sprawdzić, czy nie ma nieszczelności na złączach.
- Po wymianie podzespołu układu elektrycznego należy sprawdzić, czy wszystkie przewody zostały podłączone w prawidłowy sposób.

### **18.1 GAZOWY WARNIK DO MAKARONÓW**

#### **Wymiana zaworu gazowego, palnika, palnika pilotowego, termopary, układu zapalania elektrycznego i zapalarki.**

- Wymontować panel czołowy.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Przy montażu wykonywać czynności jak przy demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

#### **Wymiana regulatora energii, pokrętła oraz kontrolki**

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Przy montażu wykonywać czynności jak przy demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

#### **Wymiana przełącznika ciśnieniowego**

- Wymontować panel czołowy.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Przy montażu wykonywać czynności jak przy demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

### **18.2 ELEKTRYCZNY WARNIK DO MAKARONÓW**

#### **Wymiana elementu grzejjego (grzałki)**

- Wymontować panel czołowy.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Przy montażu wykonywać czynności jak przy demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

#### **Wymiana regulatora energii, pokrętła oraz kontrolki**

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Przy montażu wykonywać czynności jak przy demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

#### **Wymiana przełącznika ciśnieniowego**

- Wymontować panel czołowy.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Przy montażu wykonywać czynności jak przy demontażu, tylko że odwrotnej kolejności.

## **19 CZYSZCZENIE I MYCIE WNĘTRZA**

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

## **20 WYKAZ ELEMENTÓW GŁÓWNYCH**

### **20.1 GAZOWY WARNIK DO MAKARONÓW**

- Zawór gazowy
- Palnik główny
- Palnik pilotowy
- Termopara

- Zapalarka
- Zapłon elektryczny
- Elektrozawór napełniania
- Regulator energii
- Gałka sterowania
- Kontrolka świetlna
- Przełącznik ciśnieniowy

### **20.2 ELEKTRYCZNY WARNIK DO MAKARONÓW**

- Element grzejny
- Regulator energii
- Gałka sterowania
- Kontrolka świetlna
- Przełącznik ciśnieniowy