



**NP70-90**

---

**PATELNIĘ UCHYLNE I MULTIFUNKCYJNE**  
**INSTRUKCJA INSTALACJI, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI**  
**Proszę się niezwłocznie zapoznać z ogólnymi informacjami!**

INSTRUKCJA NR 8

INSTRUKCJA ORYGINALNA  
Producent:  
ALI S.p.A.  
Via Conti Agosti, 231/247  
I-31010 Marenò di Piave (TV)

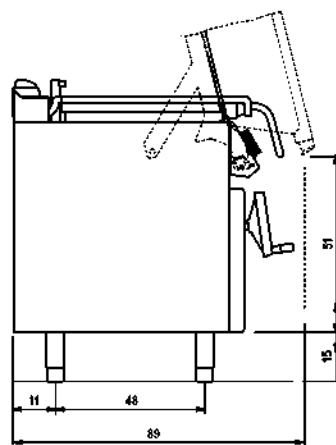
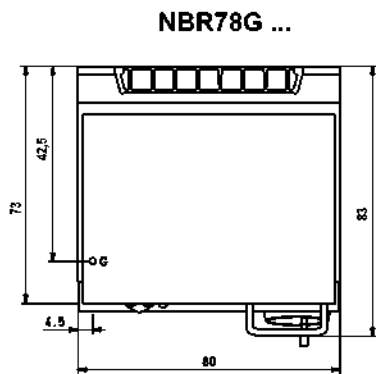
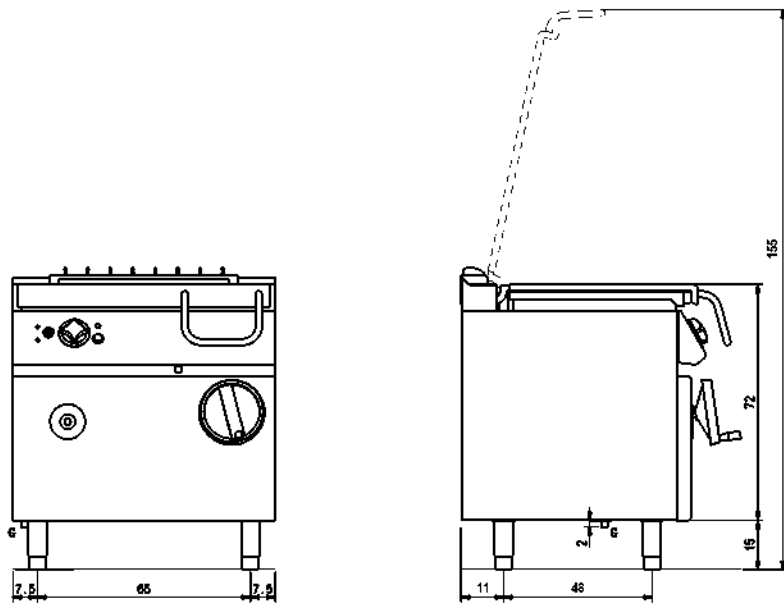
---

NR DOK. **CR0683680**  
WYDANIE **02**



# SCHEMAT INSTALACJI

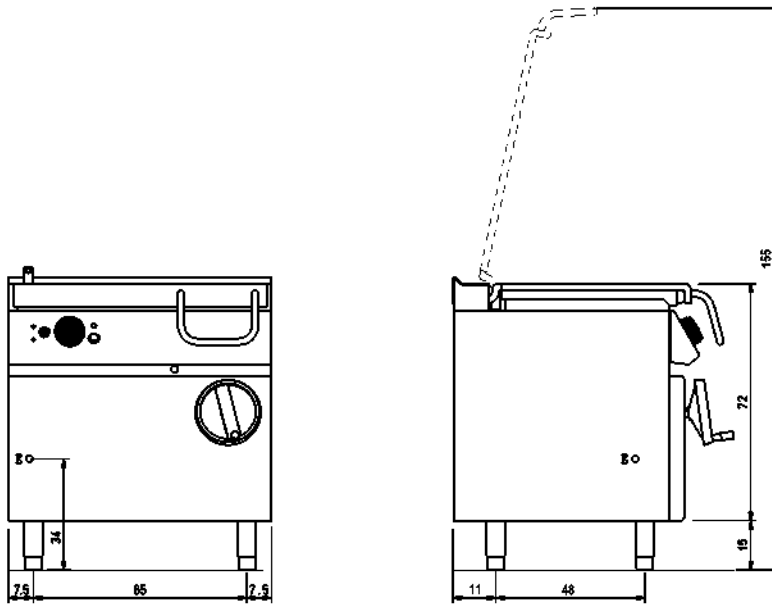
WYMIARY W cm



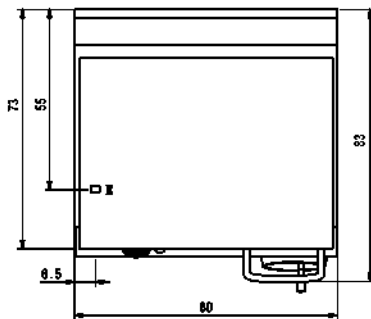
## Legenda

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

**SCHEMAT INSTALACJI**  
WYMIARY W cm



**NBR78E ...**

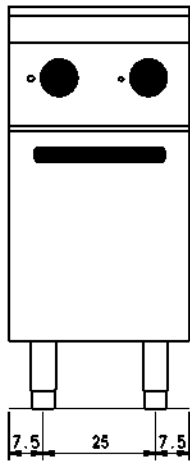


Legenda

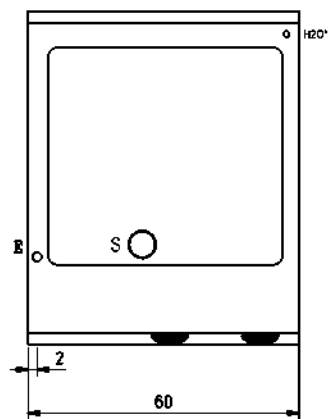
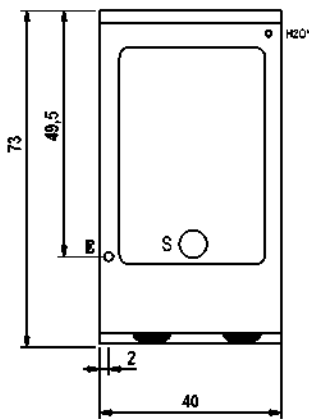
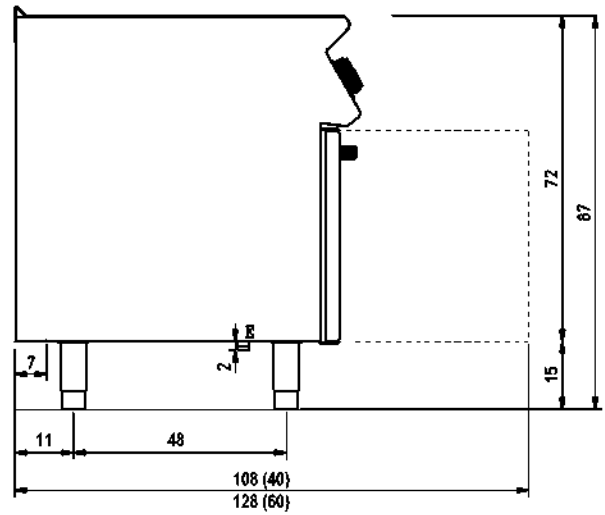
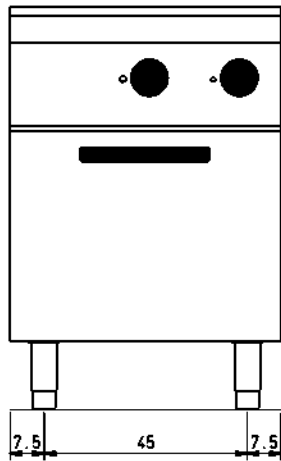
**E** Dławik kabla elektrycznego

**SCHEMAT INSTALACJI**  
WYMIARY W cm

**NVB74E**



**NVB76E**



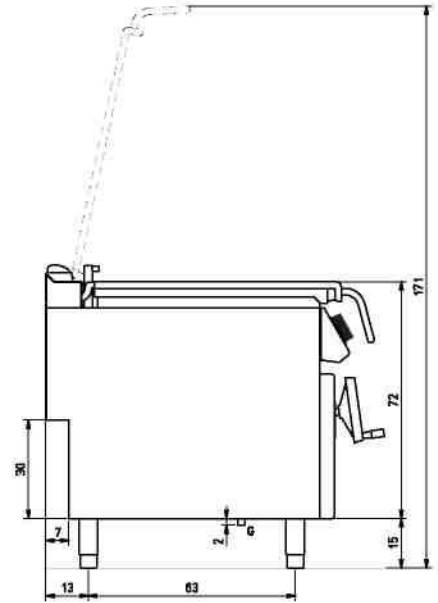
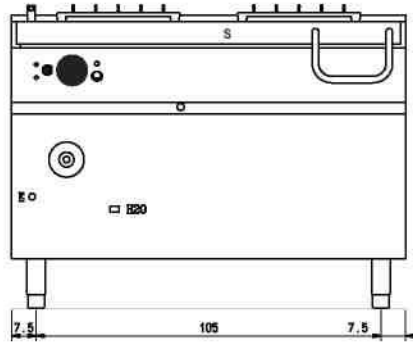
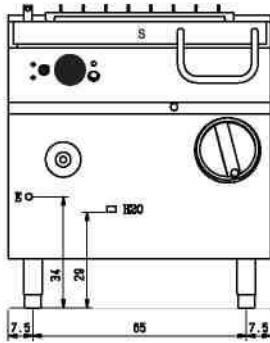
**Legenda**

**E** Dławik kabla elektrycznego

**S** Odpływ z patelni

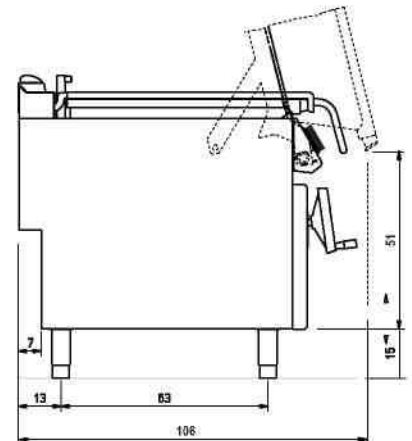
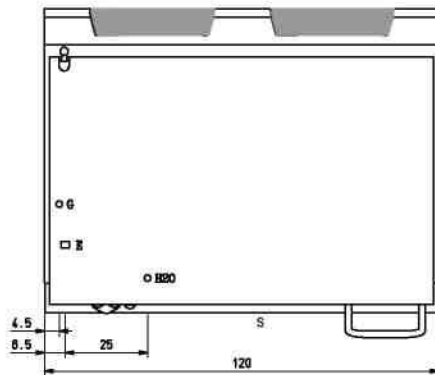
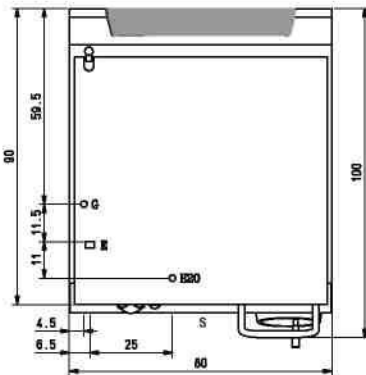
**H2O\*** Dopływ wody  
**EN ISO 228-1 G 3/4**

**SCHEMAT INSTALACJI**  
WYMIARY W cm



**NBR98G...**

**NBR912G...**



**Legenda**

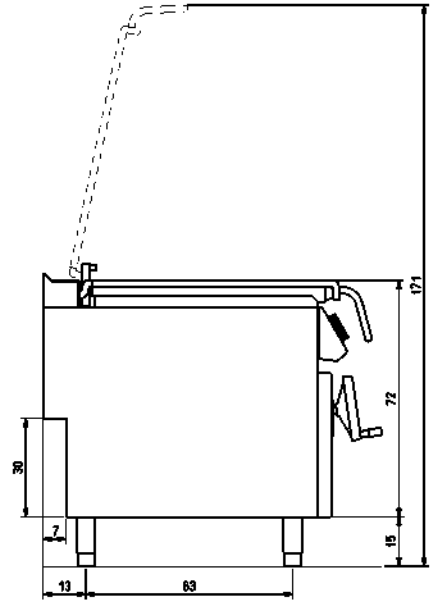
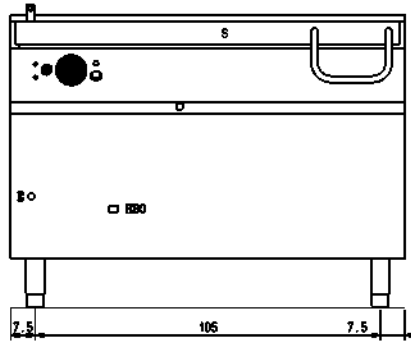
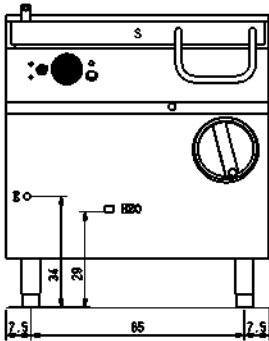
**H2O** Dopływ wody  
**EN ISO 228-1 G 3/4**

**E** Dławik kabla elektrycznego

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

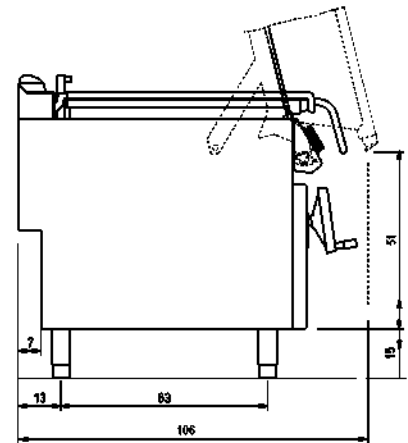
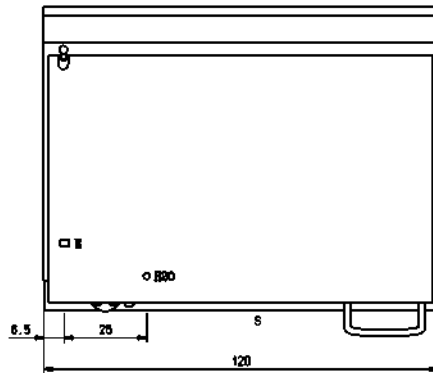
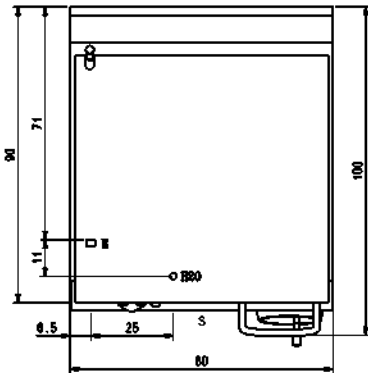
**S** Odpływ wody

**SCHEMAT INSTALACJI**  
WYMIARY W cm



**NBR98E...**

**NBR912E...**



**Legenda**

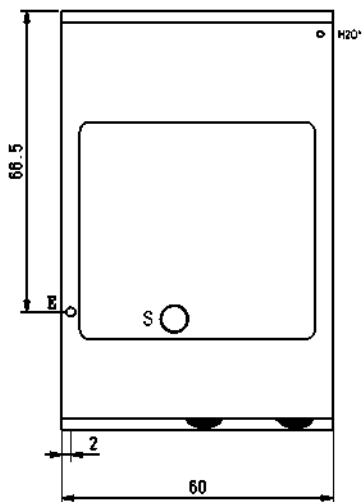
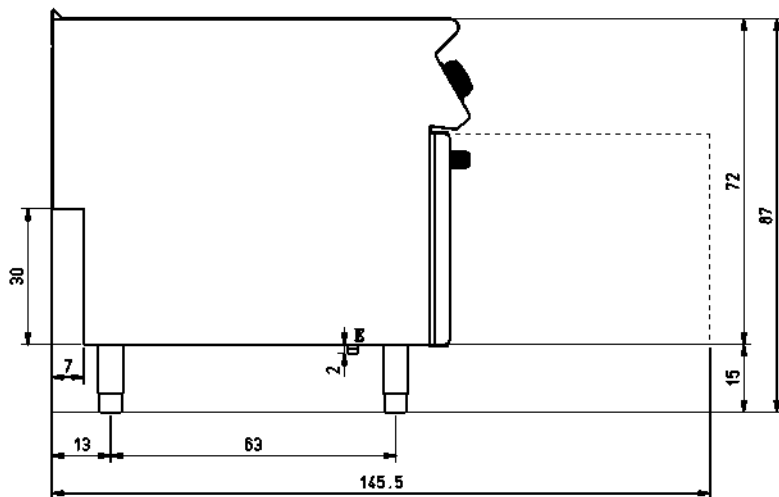
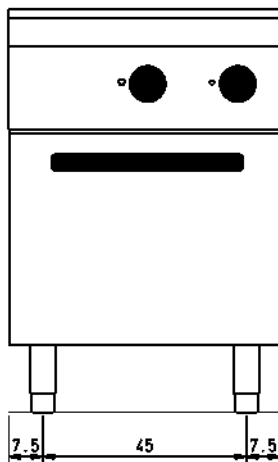
**H2O** Dopływ wody  
**EN ISO 228-1 G 3/4**

**E** Dławiak kabla elektrycznego

**S** Odpływ wody

**SCHEMAT INSTALACJI**  
WYMIARY W cm

**NVB96E**



**Legenda**

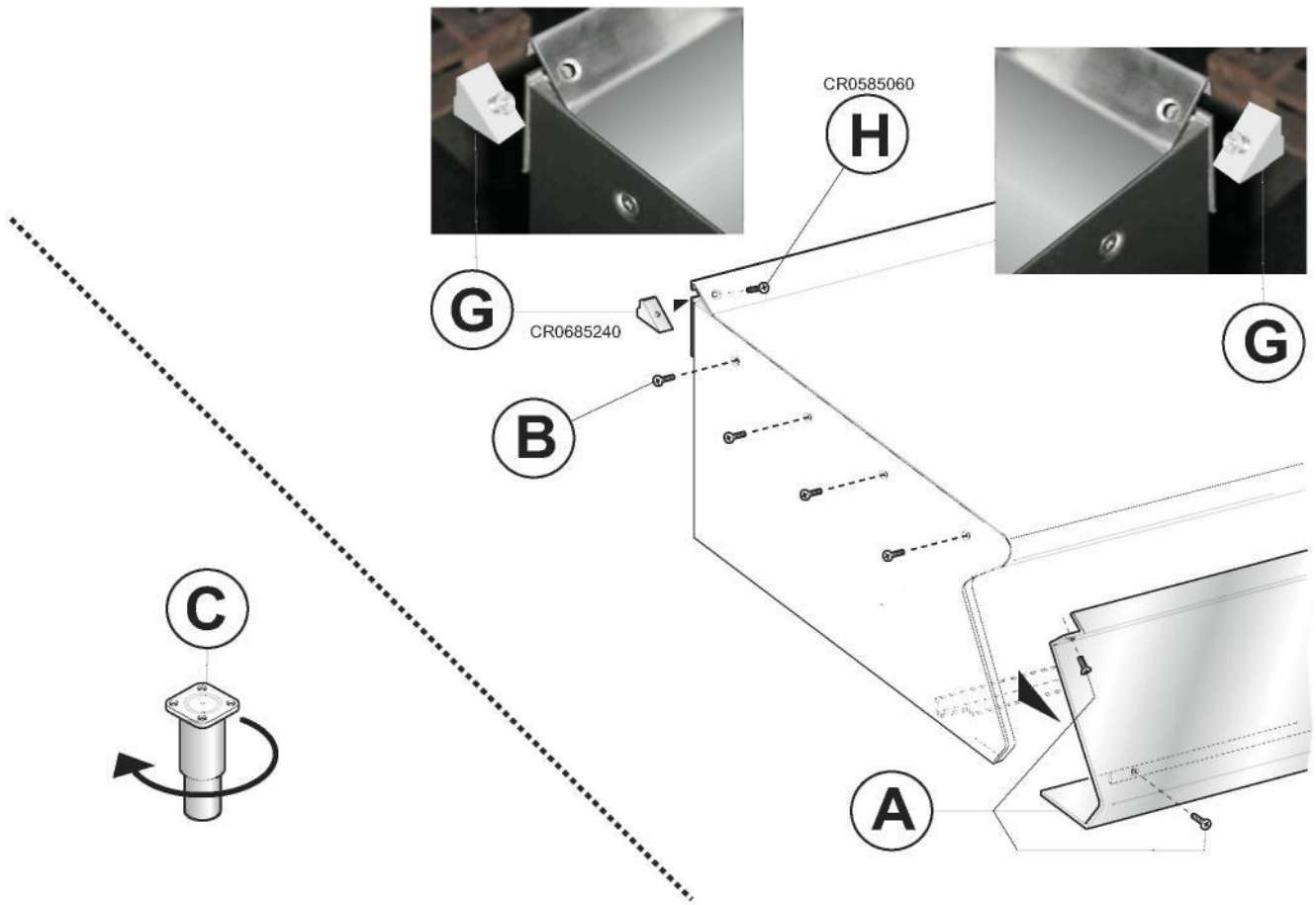
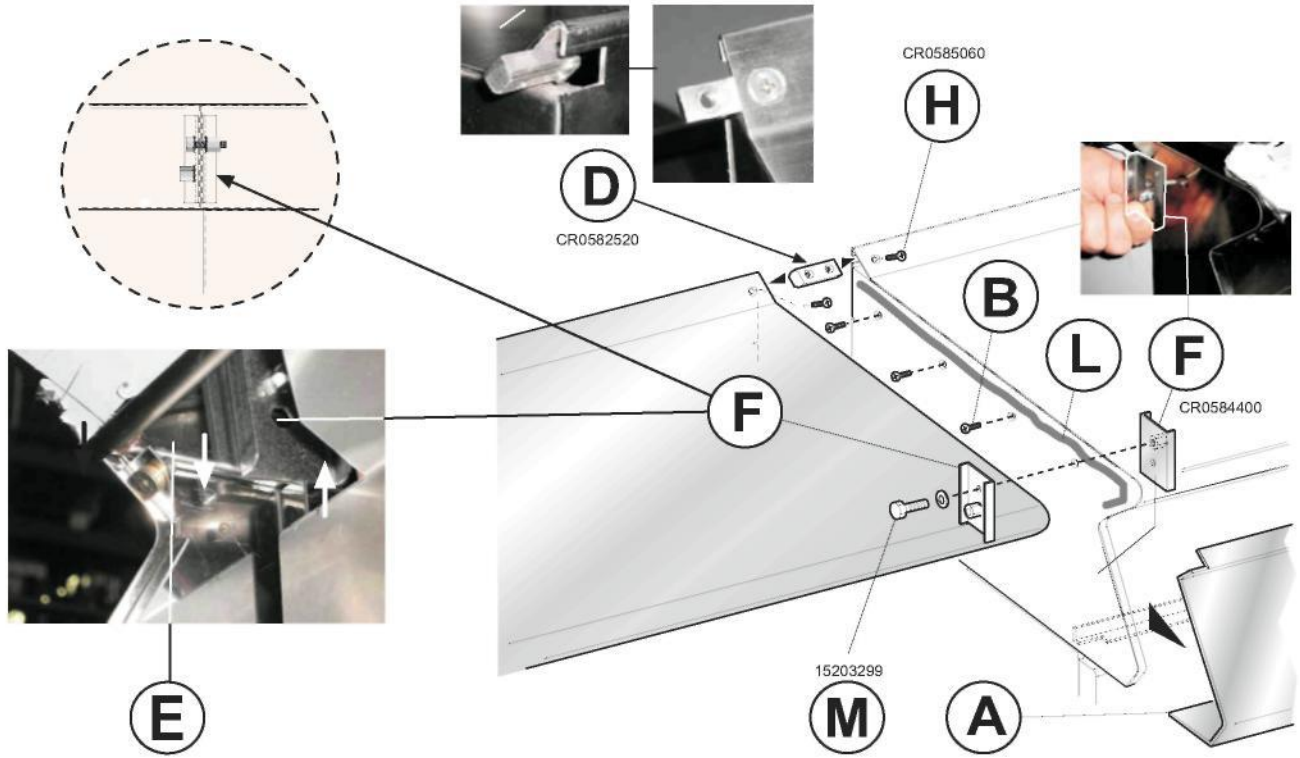
**E** Dławik kabla elektrycznego

**S** Odpływ z patelni

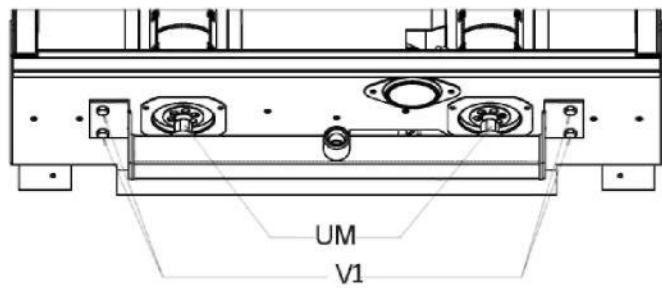
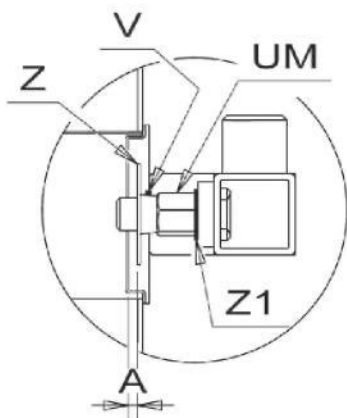
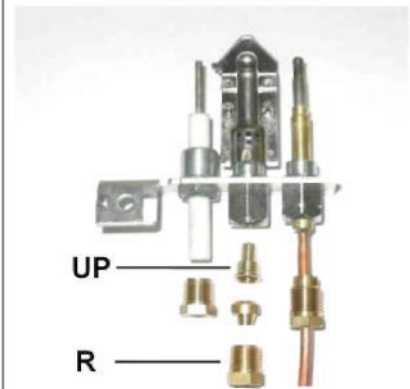
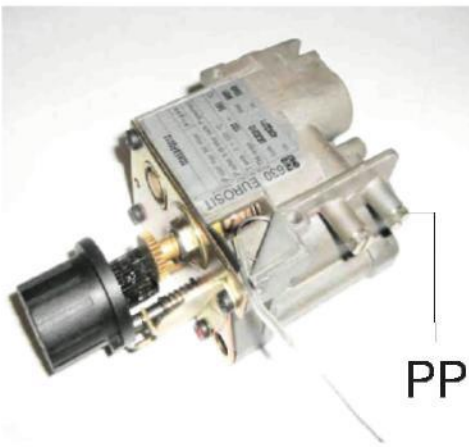
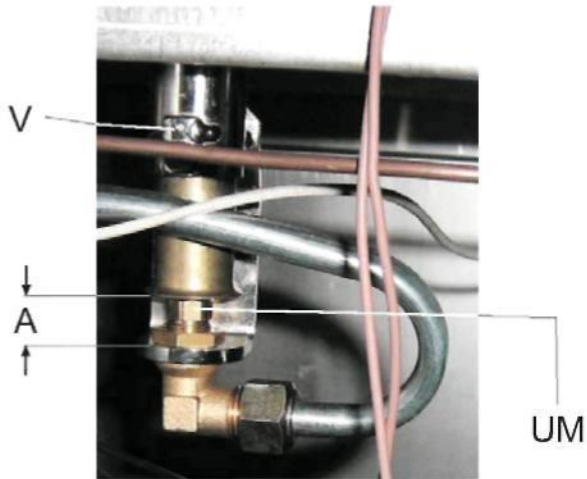
**H2O\*** Dopływ wody  
**EN ISO 228-1 G 3/4**



# ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ



RYSUNEK



**DANE TECHNICZNE**

**T1**

**Dysze i ustawienia**

Kraj	Gaz	Pa (mbar)		NBR98GF	NBR912GFM	NBR78GF	NBR78GG
				NBR98GI			
				NBR98GFM	NBR912GIM	NBR78GI	
				NBR98GIM			
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	340	380	280	195
			W GÓRĘ	27	27	27	27,2
			A (mm)	14	10	4	0 <sup>(1)</sup>
			Um	-	-	-	-
DE	G25	20	UM	370	420	310	215
			W GÓRĘ	27	27	27	38R
			A (mm)	14	10	4	0 <sup>(1)</sup>
			Um	-	-	-	-
NL	G25	25	UM	340	380	280	195
			W GÓRĘ	27	27	27	27,2
			A (mm)	14	10	4	0 <sup>(1)</sup>
			Um	-	-	-	-
HU	G20	25	UM	320	350	265	180
			W GÓRĘ	27	27	27	27,2
			A (mm)	14	10	6	0 <sup>(1)</sup>
			Um	-	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	360	400	300	205
			W GÓRĘ	27	27	27	38R
			A (mm)	12	6	4	0 <sup>(1)</sup>
			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	225	250	190	130
			W GÓRĘ	14	14	14	16,2
			A (mm)	20	18	15	TA
			Um	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	210	230	175	120
			W GÓRĘ	14	14	14	16,2
			A (mm)	20	26	10	4 <sup>(1)</sup>
			Um	-	-	-	-
AT-CH-DE-HU	G30/G31	50	UM	195	215	165	115
			W GÓRĘ	14	14	14	16,2
			A (mm)	20	14	10	1 <sup>(1)</sup>
			Um	-	-	-	-
IT-CH-SE-DK	G110	8	UM	-	-	600	-
			W GÓRĘ	-	-	50	-
			A (mm)	-	-	10	-
			Um	-	-	-	-
SE	G120	8	UM	-	-	600	-
			W GÓRĘ	-	-	50	-
			A (mm)	-	-	10	-
			Um	-	-	-	-

**UM:** MAKS. długość dyszy

**Um:** MIN. długość dyszy

**UP:** W GÓRĘ: Pilot

**A:** Otwór napowietrzania

**Pa:** Ciśnienie zasilania

**TA:** Bez regulatora przepływu powietrza

**(1):** Z regulatorem przepływu powietrza

**DANE TECHNICZNE  
T2.1**

**Kategorie i ciśnienia NBR9..; NBR78GG**

Kraj	Kategoria	Gaz	Ciężnienie 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	13+	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
DK; FI; SE; 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	II2H3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2H3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

**DANE TECHNICZNE**

**T2.2**

**Kategorie i ciśnienia NBR7...**

Kraj	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	13+	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	II2H3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28–30	25	35
HU	II2H3B/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	III1ab2H3B/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	$\Sigma Q_n$	$\sum Q_n$ G25 (25)	$\sum Q_n$ G110(8)	Całkowite zużycie gazu									
						G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1	G110 (8)	G110 (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
NBR98GF	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
NBR98GI	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
NBR98GFM	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
NBR98GIM	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
NBR912GFM	1200	90	24	23	-	2,54	2,83	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
NBR912GIM	1200	90	24	23	-	2,54	2,83	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
NBR78GF	800	42	14	13	12,5	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	3,23	3,21	1,10	1,10	1,10
NBR78GI	800	42	14	13	12,5	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	3,23	3,21	1,10	1,10	1,10
NBR78GG	800	22	13	12	-	1,38	1,48	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03

## 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	Numer	Hz	kW	-
NBR98GF	800	60	230	1+N	50	0,015	3G1
NBR98GI	800	60	230	1+N	50	0,015	3G1
NBR98GFM	800	60	230	1+N	50	0,12	3G1
NBR98GIM	800	60	230	1+N	50	0,12	3G1
NBR912GFM	1200	90	230	1+N	50	0,12	3G1
NBR912GIM	1200	90	230	1+N	50	0,12	3G1
NBR98EF	800	60	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
NBR98EI	800	60	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
NBR98EFM	800	60	400	3+N	50	9	5 G 1,5
NBR98EIM	800	60	400	3+N	50	9	5 G 1,5
NBR912EFM	1200	90	400	3+N	50	13,5	5 G 1,5
NBR912EIM	1200	90	400	3+N	50	13,5	5 G 1,5
NBR78EF	800	42	400	3+N	50/60	9,9	5 G 1,5
NBR78EI	800	42	400	3+N	50/60	9,9	5 G 1,5
NVB96E	600	21	400	3+N	50/60	8,1	5 G 1,5
NVB76E	600	21	400	3+N	50/60	8,1	5 G 1,5
NVB74E	400	13	400	3+N	50/60	4,05	5 G 1
NBR78EG	800	22	400	3+N	50/60	7,05	5 G 1,5

1. DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA.....	15	21.1. GAZOWA PATELNA PRZECHYLNA.....	21
2. PRZEPISY OGÓLNE .....	15	21.2. ELEKTRYCZNA PATELNA PRZECHYLNA.....	22
UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA .....	15	21.3. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	
UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA .....	15	WIELOFUNKCYJNEGO .....	22
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA			
.....	15		
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA			
W CZYSTOŚCI.....	15		
3. URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE I STERUJĄCE			
.....	15		
3.1. ELEKTRYCZNA PATELNA PRZECHYLNA.....	15		
3.2. PRZECHYLNA PATELNA ELEKTRYCZNA ORAZ			
URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE.....	15		
4. UTYLIZACJA OPAKOWANIA ORAZ URZĄDZENIA			
.....	16		
INSTRUKCJE MONTAŻU.....	16		
UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA .....	16		
5. OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY .....	16		
6. ROZPAKOWANIE.....	16		
7. USTAWIANIE .....	16		
8. UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH	16		
9. POŁĄCZENIA.....	16		
10. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU			
GAZU.....	17		
10.3. ŻELIWNĄ GAZOWĄ PATELNIĄ PRZECHYLNIĄ			
.....	17		
11. PIERWSZY ROZRUCH.....	17		
INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA.....	17		
UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA .....	17		
12. UŻYTKOWANIE GAZOWEJ PATELNI			
PRZECHYLNEJ.....	18		
13. UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEJ PATELNI			
PRZECHYLNEJ.....	19		
14. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA			
WIELOFUNKCYJNEGO .....	19		
15. DŁUŻSZE OKRESY NIEUŻYTKOWANIA.....	19		
INSTRUKCJE CZYSZCZENIA I MYCIA .....	19		
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA			
W CZYSTOŚCI.....	19		
POWIERZCHNIE ZE STALI NIERDZEWNEJ			
O WYKOŃCZENIU SATYNOWYM .....	19		
STUDZIENKI (KOMORY) DO GOTOWANIA.....	20		
INSTRUKCJE KONSERWACJI.....	20		
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA			
.....	20		
16. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU			
GAZU.....	20		
17. PIERWSZY ROZRUCH.....	20		
18. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	20		
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY			
PODZESOŁÓW .....	20		
18.1. GAZOWA PATELNA PRZECHYLNA.....	20		
18.2. ELEKTRYCZNA PATELNA PRZECHYLNA.....	20		
18.3. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA			
WIELOFUNKCYJNEGO .....	20		
19. WYMIANA PODZESPOŁÓW .....	21		
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY			
PODZESOŁÓW .....	21		
19.1. GAZOWA PATELNA PRZECHYLNA.....	21		
19.2. ELEKTRYCZNA PATELNA PRZECHYLNA.....	21		
19.3. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA			
WIELOFUNKCYJNEGO .....	21		
20. CZYSZCZENIE WNETRZA.....	21		
21. GŁÓWNE PODZESPOŁY .....	21		



## **INFORMACJE OGÓLNE**

Ten rozdział zawiera informacje ogólne, z którym 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 zamieszczone 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 przyrządzania potraw, jak to określono w uwagach dotyczących jego użytkowania. Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.
- Nie wolno dopuszczać, aby urządzenie pracowało puste przez dłuższy czas. Piekarnik 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 wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (a także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź takie, które nie posiadają dostatecznego doświadczenia i wiedzy, o ile nie znajdują się one pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- 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 poprzez 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. ELEKTRYCZNA PATELNA PRZECHYLNA MIKROPRZEŁĄCZNIKI**

- Urządzenie jest wyposażone w mikroprzełącznik podnoszenia patelni, który automatycznie odłącza zasilanie elementów grzejnych, z chwilą podniesienia patelni.
- Urządzenie jest wyposażone w mikroprzełączniki ograniczające, które automatycznie zatrzymują ruch patelni w skrajnych pozycjach podnoszenia i opuszczania.

### **3.2. PRZECHYLNA PATELNA ELEKTRYCZNA ORAZ URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE 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);
- obejmy (polipropylen – PP).

### 4.2. URZĄDZENIE

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

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

### POZIOM HAŁASU

- Leq w najbardziej głośnym punkcie w odległości 1 m w warunkach roboczych < 70 dB (A).
- Lpc w odległości 1 m w warunkach roboczych < 130 dB (C).

### INSTRUKCJE 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.
- Instalacja, konserwacja 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.

#### 5. OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami w zakresie bezpieczeństwa.

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 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 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 kołnierzowe.

#### 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

Założyć system odprowadzania oparów w oparciu o „typ” urządzenia. „Typ” ten jest podany na tabliczce znamionowej urządzenia.

##### 8.1. URZĄDZENIE TYPU „A1”

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

##### 8.2. URZĄDZENIE TYPU „B21”

- Urządzenie typu „B21” ustawić pod okapem wyciągowym.

##### 8.3. URZĄDZENIE TYPU „B11”

- Urządzenie typu „B11” wyposażyć w odpowiedni wyciąg oferowany przez producenta urządzenia. Postępować zgodnie z instrukcją montażu dostarczoną wraz z wyciągiem.
- 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 zgodność układu zasilania gazem. Sprawdzić informacje szczegółowe podane na nalepkach na opakowaniu oraz na urządzeniu. W razie potrzeby urządzenie przestawić na zasilanie miejscowym typem 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, 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. 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 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 zwarciegoo doziemnego. Podłączyć przewód masy do zacisku o symbolu



umiejscowionego obok głównej płyty zaciskowej.

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



o symbolu 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 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 ODPIŁY WODY OD URZĄDZENIA

System odpływu wody musi być wykonany z materiałów odpornych na temperatury rzędu 100°C. Spód urządzenia nie może być podatny na parę powstającą w wyniku odprowadzania gorącej wody. Należy zainstalować odpływ z syfonem i kratką pod kurkiem spustu wody z kotłów warzelnych oraz przed patelniami przechylnymi.

## 10. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

Tabela T1 podaje obowiązujące dla każdego kraju następujące specyfikacje:

- rodzaj gazu możliwego do zastosowania dla urządzenia;
- dysze i ustawienia dla każdego typu gazu, który może być użyty; w przypadku dysz numer podany w tabeli T1 jest również wybity na trzonie dyszy.

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 PRZEPŁY WU POWIETRZA

- Wymontować panel czołowy.
- Wymontować dyszę UM i zastąpić jedną 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. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

## 10.2. WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTOWEGO

- Wymontować panel czołowy.
- Odkręcić złączkę R.
- Wymontować dyszę UP i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Przykręcić złączkę R. Ponownie zamontować wszystkie części.
- Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

## 10.3. ŻELI WNA GAZOWA PATEL NIA PRZECHYL NA

### 10.3.1. WYMIANA GŁÓWNEJ DYSZY PALNIKA I REGULACJA GŁÓWNEGO PRZEPŁY WU POWIETRZA

- Wymontować panel czołowy.
- Poluzować śrubę V1.
- Wymontować dyszę UM (wyposażoną w regulator Z oraz uszczelkę Z1) i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Przykręcić dyszę UM (wyposażoną w regulator Z oraz uszczelkę Z1).
- Ustawić regulator dopływu powietrza głównego Z na odległość A podaną w tabeli T1.
- Do końca dokręcić śrubę V1.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

### 10.3.2. WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTOWEGO

- Wymontować panel czołowy.
- Odkręcić złączkę R.
- Wymontować dyszę UP i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Przykręcić złączkę R. Ponownie zamontować wszystkie części.
- Podczas montażu wykonać czynności demontażu w 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 przyrządzania potraw, jak to określono w uwagach dotyczących jego użytkowania. Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.
- Nie wolno dopuszczać, aby urządzenie pracowało puste przez dłuższy czas. Piekarnik 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 wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (a także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź takie, które nie posiadają dostatecznego doświadczenia i wiedzy, o ile nie znajdują się one pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

## 12. UŻYTKOWANIE GAZOWEJ PATELNI PRZECHYLNEJ

### UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie to jest przeznaczone do gotowania i sporządzania mięs pieczonych lub w sosie, mięs duszonych i opiekanych, sosów, lekko smażonych warzyw, omeletów i innych duszonych potraw. Jakiegokolwiek inne użytkowanie tego urządzenia będzie uważane za niewłaściwe.
- Nie należy używać urządzenia jako frytkownicy, temperatura na dnie patelni przekracza 230°C, co oznacza, że olej może się zapalić.
- Urządzenia z dnem żeliwnym nie używać do gotowania sosów pomidorowych ani szczególnie „kwaśnych” potraw.
- Pod koniec dnia studzienkę należy dokładnie umyć i wyczyścić, aby zapobiec tworzeniu się korozyjnych osadów.

### NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA

#### Napełnianie

##### (Model 90)

Przy opuszczonej patelni:

- pokrętko termostatu obrócić do położenia „minimalna temperatura 100°C”;
- na panelu sterowania nacisnąć przycisk napełniania wodą; napełnić patelnię wodą, zwracając uwagę, aby poziom wody nie przekroczył wskazanego poziomu maksymalnego wody.

#### Napełnianie

##### (Model 70)

Przy opuszczonej patelni:

- otworzyć kurek napełniania wodą (dźwignia na panelu przednim).

#### Opróżnianie

Odkręcić pokrętko (model ręczny) lub nacisnąć przycisk na panelu przednim, aby spuścić wodę.

### (Model 90)

#### ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKA

Pokrętko regulacji termostatu posiada następujące pozycje:

0 termostat wyłączony,  
100°C temperatura minimalna  
285°C temperatura maksymalna

Pokrętko regulacji zaworu gazowego posiada następujące pozycje:

- Wyl. (Off)
- ★ Zapłon pilota
- 🔥 Płomień maksymalny

#### Zapłon pilota

Wcisnąć i obrócić pokrętkiem do położenia " ★ ".

- Wcisnąć pokrętko całkowicie, aby włączyć zapłon elektroniczny i zapalić palnik pilotowy.
- 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.

#### Zapłon palnika patelni

- Zapalić palnik pilotowy w sposób podany w poprzednim opisie. Pokrętko regulacji zaworu gazowego obrócić do

pozycji zapłonu palnika pilotowego. 🔥

- Pokrętko termostatu obrócić do pozycji wybranej temperatury pieczenia.
- Potrzeba około 10 minut, aby dno patelni osiągnęło temperaturę 285°C.

#### Gaszenie palnika patelni

Aby wyłączyć palnik patelni, należy pokrętko kurka gazowego obrócić " ★ ".

do pozycji wyłączenia palnika pilotowego, wcisnąć i obrócić pokrętko sterowania kurka gazowego do położenia ● .. Obrócić pokrętko sterowania pracującym termostatem z powrotem do pozycji „0”.

### (Model 70)

#### ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKA

Pokrętko regulacji zaworu gazowego posiada następujące pozycje:

- Wyl. (Off)
  - ★ Zapłon pilota
- 90 minimalna temperatura gotowania,  
280 maksymalna temperatura pieczenia

#### Zapłon palnika patelni

Wcisnąć i obrócić pokrętkiem do położenia " ★ ".

- Wcisnąć pokrętko całkowicie, aby uruchomić zapłon zapalarką piezoelektryczną i zapalić palnik pilotowy.
- 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.

#### Gaszenie palnika patelni

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

Aby wyłączyć płomień palnika pilotowego, należy " ● ".

nacisnąć i obrócić pokrętko do położenia

#### PODNOŻENIE PATELNI

Ważne: przed przechyleniem patelni należy najpierw podnieść pokrywę.

Przyciski patelni sterujące jej poruszaniem wskazują następujące ruchy:

 Podnoszenie patelni (rozładunek)  Opuszczanie patelni

#### **Podnoszenie ręczne**

- Podnoszenie i opuszczanie patelni odbywa się za pomocą pokrętła.

#### **Podnoszenie automatyczne**

- Nacisnąć przycisk sterowania występujący w modelu wyposażonym w automatyczne podnoszenie patelni.

### **13. UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEJ PATELNI PRZECHYLEJ**

#### **UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA**

- Urządzenie to jest przeznaczone do gotowania i sporządzania mięs pieczonych lub w sosie, mięs duszonych i opiekanych, sosów, lekko smażonych warzyw, omletów i innych duszonych potraw. Jakikolwiek inne użytkowanie tego urządzenia będzie uważane za niewłaściwe.
- Nie należy używać urządzenia jako frytkownicy, temperatura na dnie patelni przekracza 230°C, co oznacza, że olej może się zapalić.
- Urządzenia z dnem żeliwnym nie używać do gotowania sosów pomidorowych ani szczególnie „kwaśnych” potraw.
- Pod koniec dnia studzienkę należy dokładnie umyć i wyczyścić, aby zapobiec tworzeniu się korozyjnych osadów.

#### **NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE STUDZIENKI**

##### **Napełnianie**

Przy opuszczonej patelni:

- pokrętło termostatu obrócić do położenia „minimalna temperatura 100°C”;
- na panelu sterowania nacisnąć przycisk napełniania wodą; napełnić patelnię wodą, zwracając uwagę, aby poziom wody nie przekroczył wskazanego poziomu maksymalnego wody.

##### **Opróżnianie**

Aby spuścić wodę, należy odkręcić pokrętło (model ręczny) lub nacisnąć przycisk na panelu przednim.

#### **WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE**

Pokrętło regulacji termostatu posiada następujące pozycje:

0 termostat wyłączony  
100°C temperatura minimalna  
285°C temperatura maksymalna

##### **Wyłączanie**

- Pokrętłem termostatu obrócić do pozycji „0”.

#### **PODNOSENIE PATELNI**

Ważne: przed przechyleniem patelni należy najpierw podnieść pokrywę.

Przyciski patelni sterujące jej poruszaniem wskazują następujące ruchy:

 Podnoszenie patelni (rozładunek)  Opuszczanie patelni

#### **Podnoszenie ręczne**

- Podnoszenie i opuszczanie patelni odbywa się za pomocą pokrętła.

#### **Podnoszenie automatyczne**

- Nacisnąć przycisk sterowania występujący w modelu wyposażonym w automatyczne podnoszenie patelni.

### **14. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNEGO**

#### **UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA**

- Urządzenie jest przeznaczone do bezpośredniego pieczenia potraw (potrawy duszone, zupy, steki, hamburgery, ryby, warzywa itp.).
- Płyty grzejnej nie należy wykorzystywać do ogrzewania pośredniego lub gotowania żywności w garnkach, na patelniach itp.
- Nie należy używać urządzenia jako frytkownicy, temperatura na dnie patelni przekracza 230°C, co oznacza, że olej może się zapalić.
- Pod koniec dnia studzienkę należy dokładnie umyć i wyczyścić, aby zapobiec tworzeniu się korozyjnych osadów.

#### **WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE**

Pokrętło regulacji termostatu posiada następujące pozycje:

0 urządzenie wyłączone  
110°C temperatura minimalna  
280°C temperatura maksymalna

##### **Włączanie**

- Pokrętło termostatu obrócić do pozycji wybranej temperatury pieczenia.
- Zaświeci się żółta kontrolka.
- Żółta kontrolka gaśnie, gdy płyta osiągnie ustawioną temperaturę.

##### **Wyłączanie**

- Pokrętłem termostatu obrócić do pozycji „0”.

### **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.
- Pokrywę należy pozostawiać otwartą.
- 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.**

- 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 poprzez 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 czy nawet uszkodzić powierzchnie.

### **STUZIENKI (KOMORY) DO GOTOWANIA**

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

### **INSTRUKCJE 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 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 zapalenie 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. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

#### **UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESOŁÓW**

- 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.

#### **18.1. GAZOWA PATELNIĄ PRZECHYLNA**

##### **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);
- uszkodzony termostat temperatury.

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

- Uszkodzony termostat temperatury.

##### **Trudności lub hałaśliwa praca przy poruszaniu patelnią**

- Zużyte nakrętki śrub wymagają wymiany.
- Słabe zamocowanie części ruchomych (nakrętki śrub, śruby, zawleczeni, dźwignie itp.).

#### **18.2. ELEKTRYCZNA PATELNIĄ PRZECHYLNA**

##### **Urządzenie nie podgrzewa**

- Uszkodzony element grzejny.
- Uszkodzony termostat temperatury.
- Zadziałał termostat bezpieczeństwa.

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

- Uszkodzony termostat temperatury.

##### **Trudności lub hałaśliwa praca przy poruszaniu patelnią**

- Zużyte nakrętki śrub wymagają wymiany.
- Słabe zamocowanie części ruchomych (nakrętki śrub, śruby, zawleczeni, dźwignie itp.).

#### **18.3. UŻYTKOWANIE WIELOFUNKCYJNEGO**

#### **URZĄDZENIA**

##### **Urządzenie nie podgrzewa**

Prawdopodobne przyczyny:

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

##### **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. GAZOWA PATELNIĄ PRZECHYLNA

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

- Wymontować panel czołowy.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### Wymiana głównego palnika

- Wymontować panel czołowy.
- Odkręć 3 wkręty mocujące przednią pokrywę.
- Całkowicie podnieść patelnię i odkręcić środkową śrubę mocowania palnika.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### Wymiana termostatu temperatury, pokrętła sterującego, kontrolki i termostatu bezpieczeństwa

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### Mikroprzełącznik podnoszenia patelni

- Wymontować panel czołowy.
- Odłączyć połączenia elektryczne od urządzenia.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### Silnik poruszania patelnią

- Wymontować panel czołowy.
- Całkowicie opuścić studzienkę.
- Odłączyć połączenia elektryczne od urządzenia.
- Zdemonstrować połączenie ze „śrubą” podnoszącą patelnię.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### Nakrętki śrubowe i układ ręcznego przechylania patelni (śruba)

- Wymontować panel czołowy.
- Całkowicie podnieść patelnię, blokując ją w takim położeniu (np. drążkiem). Ważne: przed demontażem części składowych zmierzyć, jak daleko odkręcona jest „śruba” w odniesieniu do nakrętki „śruby”.
- Odłączyć „śrubę” od osi pokrętła ręcznego.
- Wykręcić mocowania nakrętkowe.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

#### 19.2. ELEKTRYCZNA PATELNIĄ PRZECHYLNA

##### Wymiana elementu grzejnego (grzałki)

- Całkowicie podnieść patelnię, nieruchomo blokując ją w tym położeniu (np. za pomocą pręta).
- Zdjąć osłonę z elementu.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### Wymiana termostatu temperatury, pokrętła sterującego, kontrolki i termostatu bezpieczeństwa

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### Mikroprzełącznik podnoszenia patelni

- Wymontować panel czołowy.
- Odłączyć połączenia elektryczne od urządzenia.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### Silnik poruszania patelnią

- Wymontować panel czołowy.
- Całkowicie opuścić studzienkę.
- Odłączyć połączenia elektryczne od urządzenia.
- Zdemonstrować połączenie ze „śrubą” podnoszącą patelnię.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### Nakrętki śrubowe i układ ręcznego przechylania patelni (śruba)

- Wymontować panel czołowy.
- Całkowicie podnieść patelnię, blokując ją w takim położeniu (np. drążkiem). **Ważne:** przed demontażem części składowych zmierzyć, jak daleko odkręcona jest „śruba” w odniesieniu do nakrętki „śruby”.
- Odłączyć „śrubę” od osi pokrętła ręcznego.
- Wykręcić mocowania nakrętkowe.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

## 19.3. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNEGO

##### Wymiana elementu grzejnego i kontrolki

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

##### Wymiana termostatu roboczego oraz termostatu zabezpieczającego

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować oprawkę z jej gniazdko w studziencie.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Podczas montażu wykonać czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

## 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. GAZOWA PATELNIĄ PRZECHYLNA

- Zawór gazowy
- Palnik główny
- Palnik pilotowy
- Termopara
- Zapalarka
- Elektrozawór napełniania
- Kontrolka świetlna
- Termostat boczny
- Termostat bezpieczeństwa
- Silnik poruszania patelnią
- Mikroprzełącznik ruchu patelnią
- Nakrętka śruby ruchu patelnią

### **21.2. ELEKTRYCZNA PATELNIĄ PRZECHYLNA**

- Element grzejny
- Kontrolka świetlna
- Termostat bezpieczeństwa
- Termostat roboczy
- Silnik poruszania patelnią
- Mikroprzełącznik ruchu patelnią
- Nakrętka śruby ruchu patelnią

### **21.3. UŻYTKOWANIE WIELOFUNKCYJNEGO**

### **URZĄDZENIA**

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