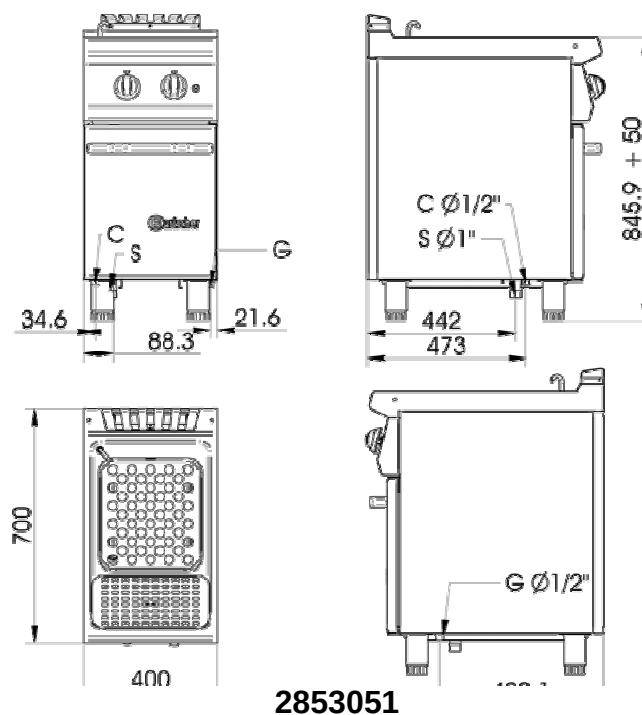


GAZOWE I ELEKTRYCZNE GOTOWARKI MAKARONU 70 SERIA GOTOWAREK MAKARONU

**285.3051
285.3061
285.3101
286.305
286.310**

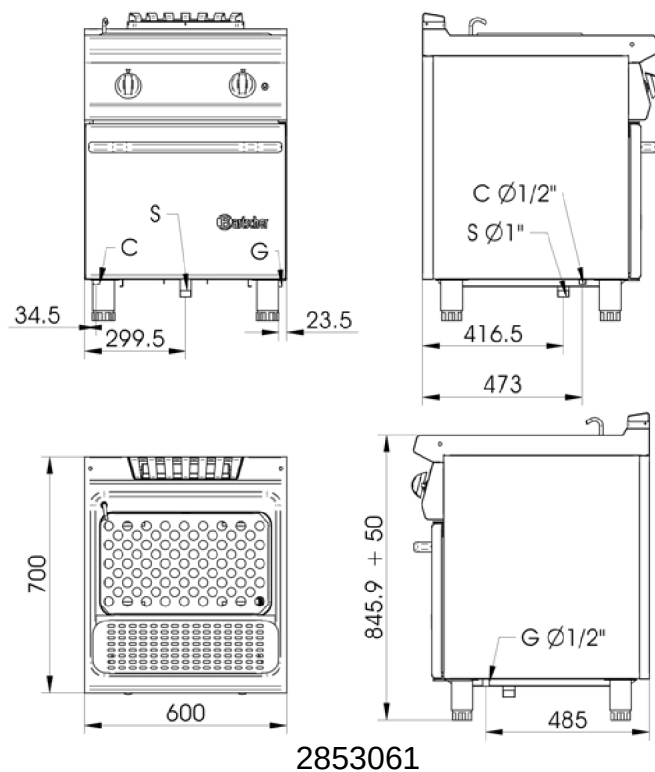
**INSTALACJA, UŻYTKOWANIE
I KONSERWACJA**



2853051

(G= Gaz;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Napełnianie wodą; S=
Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Opróżnianie z wody)

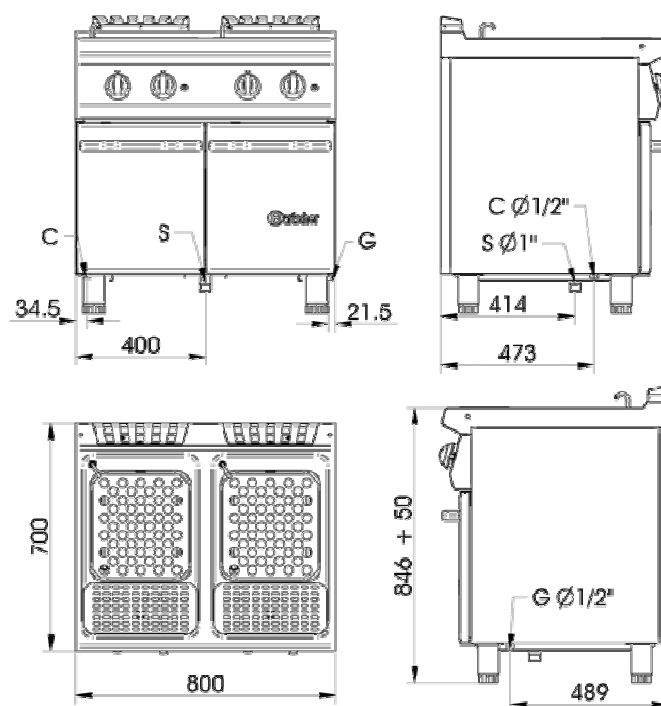
Fig. – Rys. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Zapotrzebowanie na miejsce



2853061

(G= Gaz;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Napełnianie wodą; S=
Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Opróżnianie z wody)

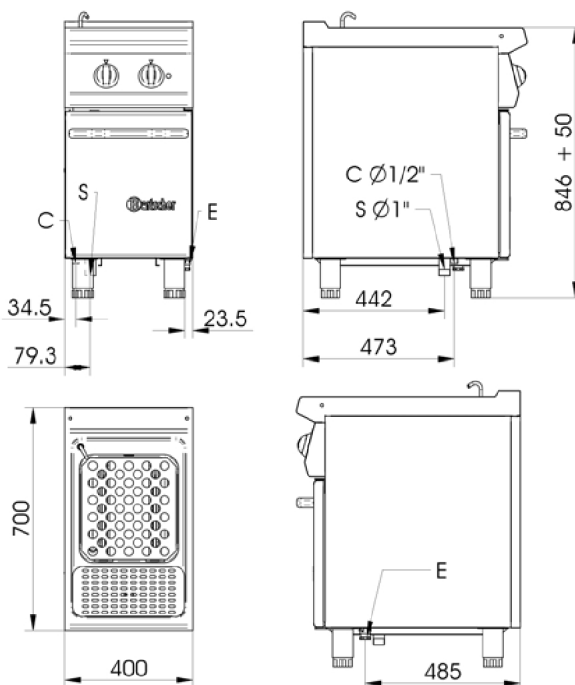
Fig. – Rys. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Zapotrzebowanie na miejsce



2853101

(G= Gaz;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Napełnianie wodą; S=
Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Opróżnianie z wody)

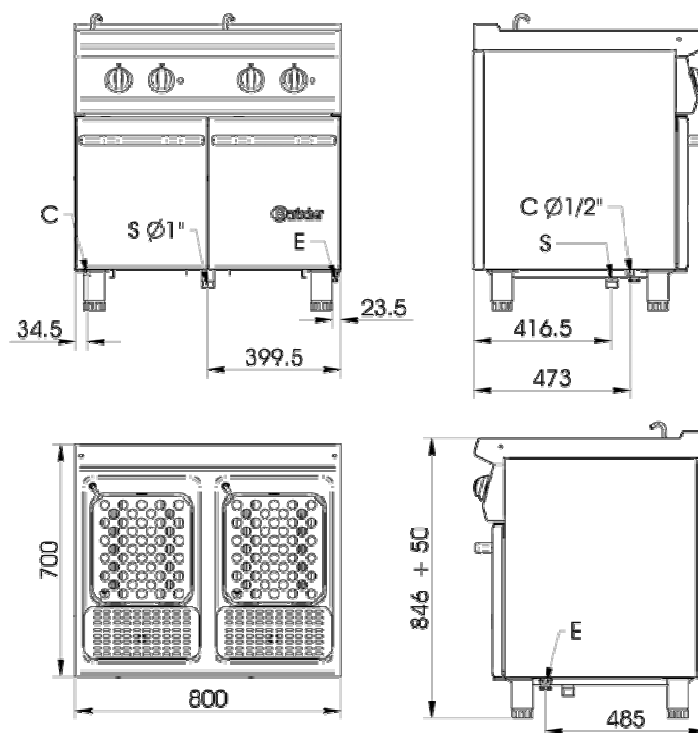
Fig. – Rys. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Zapotrzebowanie na miejsce



286305

(E= elettrico \ électrique \ electric \ Elektryczne
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Napełnianie wodą; S=
Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Opróżnianie z wody)

Fig. – Rys. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Zapotrzebowanie na miejsce



286310

(E= elettrico \ électrique \ electric\ elektryczne
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Napełnianie wodą; S=
Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Opróżnianie z wody)

Fig. – Rys. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Zapotrzebowanie na miejsce

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.			
	I2H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV			
	I3P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS			
	I3B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	MT		
	II2E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU			
 XXXX Nr.	II2E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	BE		
	II2H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB
	II2H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH	
	II2E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL			
	II2ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE			
MOD. RODZ . Nº	II2H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK
	II2H3B/P	p mbar	28-3028-30		20	-	-	-	-	FI	LT	BG	
	II2H3B/P	p mbar	28-3028-30		20	-	-	-	-	NO	SK	RO	
	II2H3B/P	p mbar	28-3028-30		20	-	-	-	-	EE	SI	HR	TR
	II2HS3B/P	p mbar	28-3028-30		25	-	25	-	-	HU			
ΣQn kW B m³/h C kg/h D	II2L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL			
	III1ab2H3B/P	p mbar	28-3028-30		20	-	-	8	8	SE			
	III1a2H3B/P	p mbar	28-3028-30		20	-	-	8	-	DK			
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Przystosowanie do gazu-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gass-Avsett for att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas- Za izení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagatavota darbam ar g z - Przystosobione na gas - Numatyta dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin										G20 20mbar (H)			

Fig. – Rys. 6: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ Tabliczka znamionowa

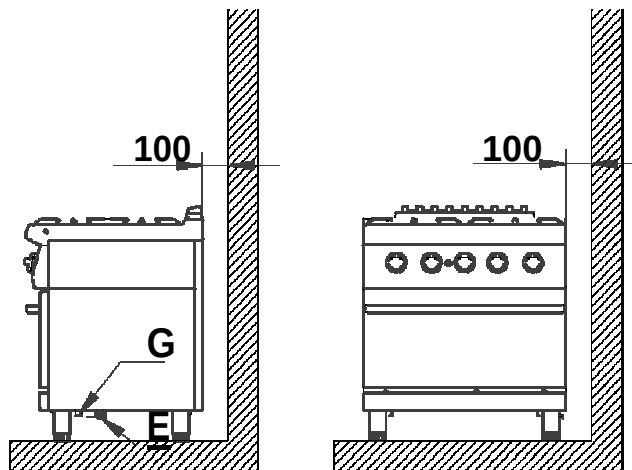


Fig. – Rys. 7: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Miejsce instalacji

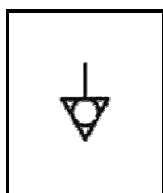


Fig. – Rys. 8: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Symbol ekwipotencjału \

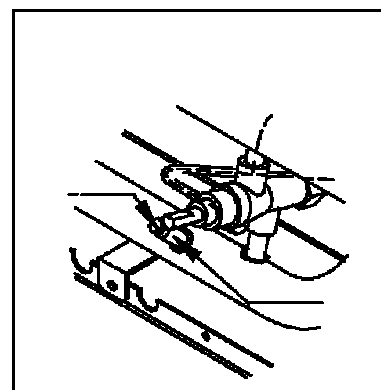
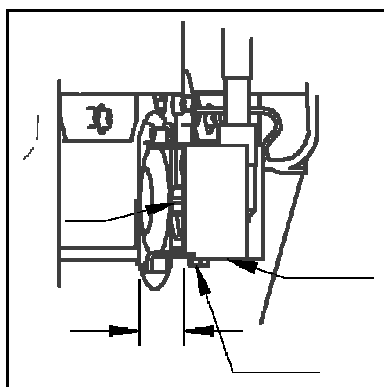
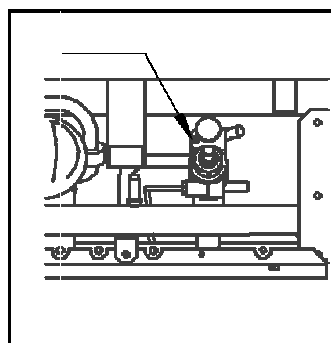
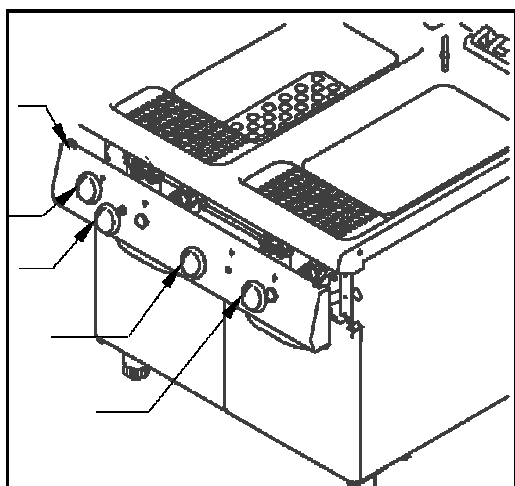


Fig. – Rys. 9: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Kontrola szczelności i ciśnienia zasilania



Figg. – Rys. 10 : Sostituzione ugello bruciatore - Regolazione dell'aria primaria \ Changement du gicleur du brûleur - Réglage de l'air primaire \ Substituting the burner nozzle - Regulating the primary air \ Wymiana dyszy palnika głównego - Primärluftregelung des Hauptbrenners



Figg. – Rys. 11 , 12 : Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \ Wymiana By-Pass'u

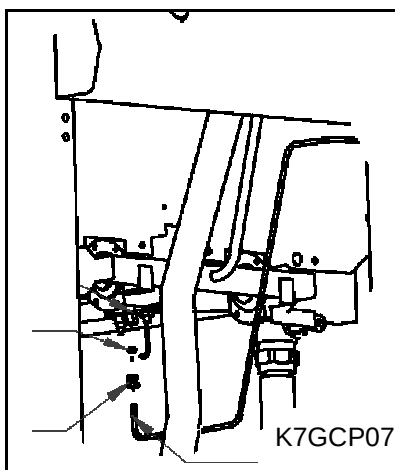
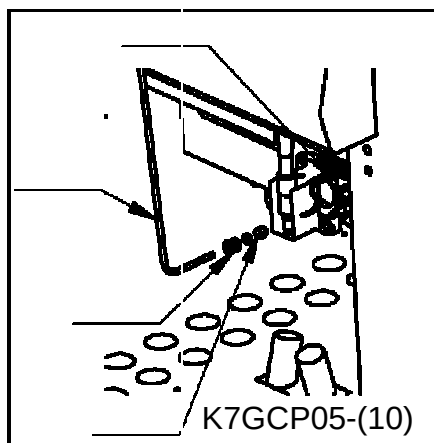


Fig. – Rys. 13, 14 : Sostituzione

dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Wymiana dyszy palnika zapłonowego

Fig. – Rys. 15 : Istruzioni uso (Cuocipasta gas) \ Instructions d'utilisation (Marmites a gaz) \ Instruction for use (Gas pasta cookers) \ Instrukcje obsługi (Gazowe gotowarki makaronu)

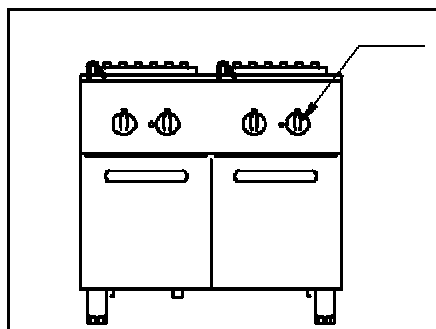
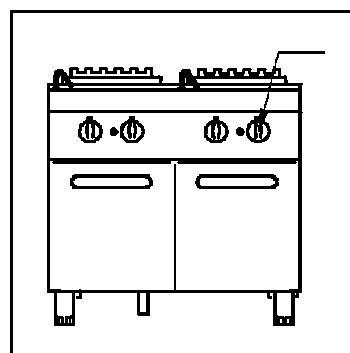


Fig. – Rys. 16 : Istruzioni uso (Cuocipasta elettrico) \ Instructions d'utilisation (Marmites électrique) \ Instruction for use (Electric pasta cookers) \ Instrukcje obsługi (elektryczne gotowarki makaronu)

Fig. – Rys. 17: Carico vasca \ Remplissage de la marmite \ Filling the tub \ Napełnianie zbiornika

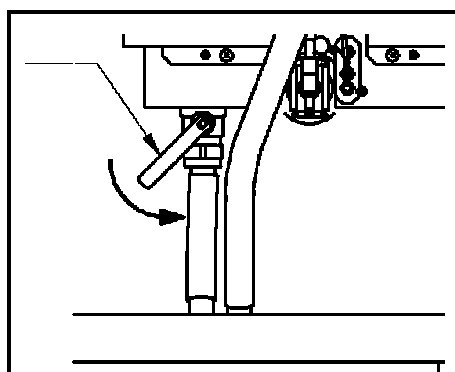
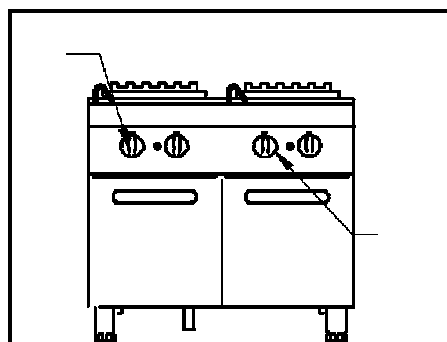


Fig. – Rys. 18: Scarico vasca \ Vidage de la marmite \ Emptying the tub \ Opróżnianie zbiornika

Fig. – Rys. 19: Resistenze \ Résistances \ Elements\
Grzałki

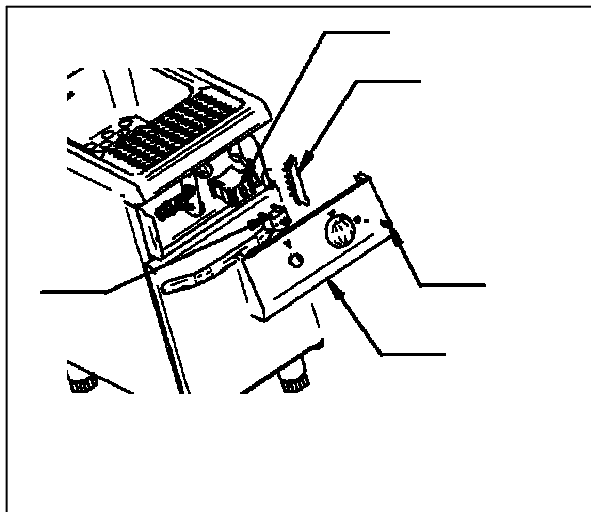
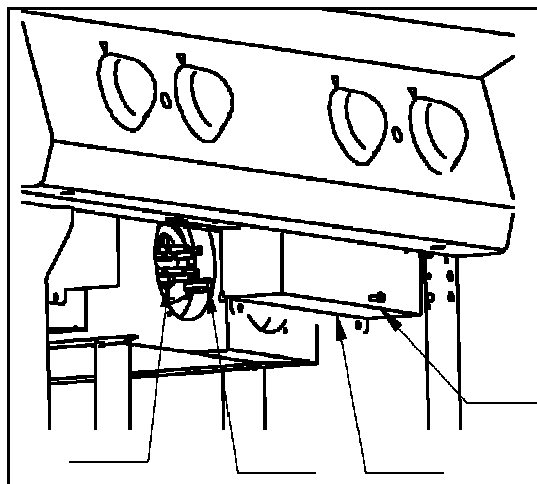


Fig. – Rys. 20: : Sostituzione componenti elettrici di
comando\ Remplacement composants électriques de
contrôle \ Replacement of electric components\
Wyniana elektrycznych elementów składowych

(Tabela 1) WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE (DE-AT-CH)

Model	Opis	Wymiary SxGxW [mm]	Moc. gaz. (B) [Kw]	Typ (A)	Zużycie gaz płynny (G30) (D) [Kg/h	Zużycie METAN (G20) (C) [m3/h]	Powietrze- do spalania [m3/h]	Przyłącze gazowe	Moc elektr. (E) [Kw]	Napięcie (F) [V]	Częstot. (G) [Hz]	Kabel typu H07 RN-F [mm2]	MAKS. ciśnienie zasil.wody [kPa]	Przyłącze gazowe
2853051	Gazowa gotowarka makaronu moduł ½	400x700x845	8,7	A1	0,6860	0,9206	17,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2853061	Gazowa gotowarka makaronu moduł ¾	600x700x845	13,3	A1	1,0961	1,470	27,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2853101	Gazowa gotowarka makaronu moduł 1 =	800x700x845	17,4	A1	1,3721	1,841	34,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286305	Elektryczna gotowarka makaronu moduł ½	400x700x845	-	-	-	-	-	-	7	230 3 – 400 3N	50	4 x2,5 – 5 x 1,5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286310	Elektryczna gotowarka makaronu moduł 1	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	230 3 – 400 3N	50	4 x 6 – 5 x 2,5	300	UNI-ISO 7/1 R ½

(Tabela 2) WŁASNOŚCI PALNIKA (PL – CAT. II₂L3B/P)

Typ gazu	Moc nominalna [kW]	Moc zredukowana [kW]	Średnica dysz głównych [1/100 mm]	Średnica obejścia [1/100 mm]	Dysze zapłonu [N°]	Regulacja powietrza "x" [mm]
PALNIK GAZOWY KUCHENEK DO MAKARONU ½ modułu						
Gaz płynny LPG (G30-G31)	8,70	3,50	150	85	30	4,5
Gaz ziemny wysokometanowy (G25)						
Gaz ziemny wysokometanowy (G25)	8,70	3,50	230	130	51	0,0
PALNIK GAZOWY KUCHENEK DO MAKARONU ¾ modułu						
Gaz płynny LPG (G30-G31)	13,30	4,20	130 x 2	100	30	Otwarte
Gaz ziemny wysokometanowy (G25)						
Gaz ziemny wysokometanowy (G25)	13,30	4,20	200 x 2	155	51	0,0
PALNIK GAZOWY KUCHENEK DO MAKARONU 1 moduł						
Gaz płynny LPG (G30-G31)	8,70 x 2	3,50 x 2	150 x 2	85 x 2	30 x 2	4,5
Gaz ziemny wysokometanowy (G25)						
Gaz ziemny wysokometanowy (G25)	8,70 x 2	3,50 x 2	230 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0

WSKAZÓWKI

Informacje ogólne

- *Przed ustawieniem, użytkowaniem i konserwacją urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe zalecenia.*
- *Ustawienie powinno być przeprowadzone przez wykwalifikowany personel specjalistyczny i zgodnie z zaleceniami zawartymi w odpowiednim podręczniku producenta.*
- *Urządzenie powinno być użytkowane zgodnie z przeznaczeniem i obsługiwane tylko przez personel, który został w tym celu przeszkolony.*
- *W przypadku uszkodzenia lub wadliwej pracy, urządzenie należy wyłączyć i zasięgnąć porady autoryzowanej placówki serwisowej.*
- *Dopuszcza się stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych; w przeciwnym wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności.*
- *Czyszczenie urządzenia nie może być prowadzone z zastosowaniem strumienia wody pod ciśnieniem. Należy pamiętać, że otwory i szczeliny do zasysania lub wydmuchiwanie powietrza, spalin i gorąca nie mogą być zatkane.*

UWAGA! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z wadliwej instalacji, celowych uszkodzeń, użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, wadliwej konserwacji, montażu nieoryginalnych części zamiennych, nieprzestrzegania lokalnych przepisów oraz nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszym podręczniku.

Dla instalatora

- *Użytkownika należy poinstruować w zakresie funkcjonowania urządzenia. Po upewnieniu się, że zostały udzielone odpowiedzi na wszystkie pytania użytkownika należy mu przekazać instrukcję obsługi.*
- *Użytkownika należy poinformować, że wprowadzanie zmian lub renowacji mających wpływ na konieczną do spalania ilość powietrza wymaga przeprowadzenia ponownej kontroli funkcjonalności urządzenia.*

WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

Zamieszczone poniżej zalecenia dotyczące uruchomienia odnoszą się do urządzeń zasilanych gazem oraz urządzeń kombinowanych należących do kategorii **I12ELL3B/P, I12H3B/P** charakteryzujących się ciśnieniem przyłącza 50 mbar dla mieszaniny Butan/Propan (G30-G31) i 20 mbar dla gazu ziemnego (G20 – G25). Tabliczka znamionowa (rys. 6 - str. 4) zawierająca wszystkie dane dotyczące urządzenia znajduje się, w zależności od modelu, na wewnętrznej stronie prawej lub lewej ścianki albo na wewnętrznej stronie panelu obsługi. Wszystkie urządzenia zostały sprawdzone zgodnie z poniższymi dyrektywami WE:

2006/95/CE - Dyrektywa niskonapięciowa (LVD)
CEE 2004/108 - Zgodność elektromagnetyczna (EMC)
90/396/CEE - Urządzenia zasilane gazem
98/37/CE - Regulacje dotyczące urządzeń

oraz odpowiednimi przepisami odnośnymi.

Deklaracja Zgodności

Niniejszym producent oświadcza, że produkowane przez niego urządzenia są zgodne z wyżej wymienionymi dyrektywami CEE i wyraźnie podkreśla, że instalacja, w szczególności w odniesieniu do odprowadzania spalin i wymiany powietrza, może być wykonana tylko pod warunkiem zachowania obowiązujących przepisów.

OPIS URZĄDZEŃ

Gotowarka do makaronu zasilana gazem

Solidna struktura ze stali szlachetnej na czterech stopkach, które umożliwiają regulację wysokości w przypadku wersji ciągu meblowego. Obudowa zewnętrzna jest zbudowana ze stali chromowo-niklowej 18/10.

Gotowarka do makaronu jest wyposażona w gazowy zawór bezpieczeństwa, za pomocą którego jest realizowana regulacja od najwyższego do najniższego stopnia; bezpieczeństwo urządzenia zapewnia termoelement, którego działanie zależy od palnika zapłonowego. Zbiornik jest w całości zbudowany z nierdzewnej, wzmocnionej stali szlachetnej odpornej na oddziaływanie słonej wody.

Podgrzewanie zbiornika odbywa się za pomocą palnika rurowego ze stali szlachetnej, który jest przystosowany do wysokiej temperatury jego otoczenia.

Elektryczna gotowarka do makaronu

Solidna struktura ze stali szlachetnej na czterech stopkach, które umożliwiają regulację wysokości w przypadku wersji ciągu meblowego. Obudowa zewnętrzna jest zbudowana ze stali chromowo-niklowej 18/10.

Każdy zbiornik jest wyposażony w przełącznik, który umożliwia regulację mocy od najniższego do najwyższego stopnia. Bezpieczeństwo urządzenia jest zapewnione dzięki ręcznie zerowanemu termostatowi bezpieczeństwa. Zbiornik jest w całości zbudowany z nierdzewnej, wzmocnionej stali szlachetnej odpornej na oddziaływanie słonej wody.

Podgrzewanie odbywa się za pomocą grzałek opancerzonych, które posiadają płaszcz odporny na oddziaływanie słonej wody.

PRZYGOTOWANIE INSTALACJI

Miejsce instalacji (rys. 7 – str. 5)

Zaleca się ustawienie urządzenia w dobrze wentylowanym pomieszczeniu pod okapem. Urządzenie może być ustawione oddzielnie lub obok innych urządzeń. W obu przypadkach, podczas instalacji w pobliżu ścianki z palnego materiału należy zapewnić co najmniej 150 mm odstęp od boków i tylnej ścianki urządzenia. Jeśli zachowanie takiego odstępu jest niemożliwe, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale.

Instalacja

Prace instalacyjne, ewentualne przebrojenie ze względu na rodzaj gazu lub przygotowanie do pracy przy napięciu różniącym się od przewidzianego, montaż instalacji i urządzeń, wentylację, odprowadzenie spalin oraz ewentualne prace konserwacyjne powinny być wykonywane przez personel specjalistyczny z uwzględnieniem obowiązujących przepisów. Uwzględnieniu podlegają również poniższe postanowienia (**DE**):

- Arkusz roboczy DVGW G600 TRGI (Techniczne Reguły Instalacji Gazowych)
- TRF – Techniczne Reguły dla Gazu Płynnego
- Arkusz roboczy DVGW G634, Montaż Instalacji Użytkowych w Dużych Kuchniach
- Właściwe przepisy BHP
- Właściwe przepisy VDE
- Właściwe rozporządzenia, jak krajowe przepisy budowlane i ppoż.
- Postanowienia gazowni (GVU)
- Dyrektywy nadzoru budowlanego dotyczące technicznych wymagań ppoż. w odniesieniu do instalacji wentylacyjnych
- Zasady bezpieczeństwa w kuchniach ZH 1/37
- DIN 18160 część 1 „Kominy domowe“
- Dyrektywa „Techniczne Instalacje Wentylacyjne w Kuchniach“ VDI 2052
- Dyrektywy dotyczące stosowania gazu płynnego ZH 1/455
- Przepisy dotyczące zaopatrzenia w wodę pitną.

W innych krajach należy przestrzegać dyrektyw lokalnych:

- Postanowienia spółki gazowniczej
- Lokalne przepisy budowlane i ppoż.
- Obowiązujące przepisy BHP
- Postanowienia gazowni
- Normy elektryczne
- Właściwe przepisy ppoż.

Odprowadzanie spalin

Urządzenia zasilane gazem typ „A1”

Urządzenia te w odniesieniu do odprowadzania spalin powstających podczas spalania nie wymagają bezpośredniego połączenia z rurą odprowadzającą. W tym przypadku spaliny muszą być odprowadzane za pomocą odpowiednich okapów lub podobnych urządzeń, które są podłączone do czynnego kanału lub odprowadzają spaliny bezpośrednio na zewnątrz poprzez otwór wylotowy. W przypadku braku powyższych elementów dopuszcza się bezpośrednie odprowadzenie na zewnątrz poprzez instalację wentylacyjną, której wydajność nie może być mniejsza od wartości zawartej w tabeli 1. Wartość tę należy powiększyć o konieczną wymianę powietrza zapewniającą dobre samopoczucie zatrudnionych osób. (łącznie ok. 35 m³/h w przeliczeniu na kW zainstalowanej mocy gazowej).

INSTALACJA

Przygotowanie

Rozpakować urządzenie i skontrolować nienaganną jego stan, w razie wątpliwości zasięgnąć porady specjalistycznego personelu. Po stwierdzeniu, że stan urządzenia nie budzi zastrzeżeń, można usunąć warstwę ochronną. W razie potrzeby, za pomocą letniej wody z płynem, usunąć resztki kleju z zewnętrznych części urządzenia, a na zakończenie osuszyć je używając miękkiej ściereki. Jeśli nadal pozostaną resztki kleju należy zastosować odpowiedni rozcieńczalnik (np. aceton). W żadnym wypadku nie stosować środków szorujących. Po ustawieniu urządzenia należy je wypoziomować za pomocą regulowanych stóp.

Przyłącze gazowe

Przed przyłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy doprowadzony rodzaj gazu jest zgodny z rodzajem, do którego zostało przystosowane urządzenie. Jeśli występuje niezgodność rodzajów gazu, należy postępować zgodnie z zaleceniami z rozdziału „Zasilanie gazem różniącym się od tego, do którego fabrycznie przystosowano urządzenie”. Podłączenie do znajdującej się w dnie urządzenia mufy gwintowanej o średnicy $\frac{3}{4}$ cala może zostać wykonane w sposób sztywny lub ruchomy za pomocą znormalizowanego szybkozłączka. W przypadku stosowania przewodów giętkich, muszą one być wykonane z nierdzewnej stali szlachetnej i odpowiadać obowiązującym przepisom. Wszystkie uszczelki przyłączy gwintowanych muszą być wykonane z materiałów dopuszczonych do stosowania w instalacjach gazowych. Ponad każdym urządzeniem musi się znajdować łatwo dostępny zawór odcinający, za pomocą którego można odciąć dopływ gazu po zakończeniu pracy. Po wykonaniu podłączenia należy skontrolować szczelność przyłącza za pomocą specjalnego sprayu.

Przyłącze elektryczne

Przed przyłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy doprowadzone napięcie jest zgodne z wartością, do której zostało przystosowane urządzenie. Jeśli występują różnice w wartościach napięcia, należy dokonać odpowiednich zmian wg schematu połączeń elektrycznych. Listwy zaciskowe znajdują się za panelem obsługowym górnej płyty. Następnie należy sprawdzić skuteczność instalacji uziemiającej i upewnić się, że przewód uziemiający po stronie przyłącza jest dłuższy niż pozostałe. Kabel przyłączeniowy musi mieć przekrój odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie i musi odpowiadać co najmniej typowi H05 RN-F. **Zgodnie z postanowieniami międzynarodowymi, ponad urządzeniem musi być zainstalowany wielobiegunowy mechanizm rozłączający wykazujący co najmniej 3 mm rozwarcie pomiędzy stykami, który nie rozłącza przewodu ŻÓŁTO-ZIELONEGO.**

Mechanizm musi być zainstalowany w bezpośrednim pobliżu urządzenia, posiadać dopuszczenie i mieć właściwości odpowiednie do mocy pobieranej przez urządzenie (patrz właściwości techniczne). Następnie urządzenie należy podłączyć do instalacji ekwipotencjalnej. Odpowiednia listwa zaciskowa znajduje się w pobliżu otworu do kabla zasilającego i jest oznakowana etykietą z odpowiednim symbolem (rys. 10 – str.5). W przypadku stosowania wyłącznika bezpieczeństwa, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Prąd różnicowy dla takiego urządzenia może wynosić 1mA bez ograniczenia maksimum na każdy kW mocy. Ponadto należy skontrolować, czy wszystkie dostępne w handlu wyłączniki bezpieczeństwa wykazują tolerancję niższą niż 50%. W związku z tym należy dobrać odpowiedni wyłącznik.
- Do każdego wyłącznika należy podłączyć tylko jedno urządzenie
- Po dłuższym przestoju lub magazynowaniu urządzenia może się zdarzyć, że podczas uruchamiania nastąpi uruchomienie wyłączników bezpieczeństwa. Ważną przyczyną jest zawilgocenie izolacji. Ten problem można rozwiązać przez krótkie podgrzanie. Przedtem należy wyłączyć termostat zabezpieczający.

Podłączenie do instalacji wodnej

Przyłącze wodne należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przyłącze odpływu

Rura odpływowa nie może być podłączona bezpośrednio do typowej instalacji odpływowej, lecz należy ją umieścić **nad** studzienką zbiorczą. Odstęp rury musi być na tyle duży, aby uniemożliwiał kontakt ze ściankami studzienki i znajdującą się w niej wodą i zanieczyszczenie znajdujących się w zbiorniku dań było niemożliwe.

Kontrola szczelności i ciśnienia zasilania (rys. 9 – str. 5).

Przed sprawdzeniem ciśnienia, za pomocą specjalnego sprayu, należy skontrolować szczelność instalacji aż do dyszy. Dzięki temu można ustalić, czy nie nastąpiło jakieś uszkodzenie podczas transportu. Następnie należy sprawdzić ciśnienie wejściowe za pomocą manometru, u-rurki lub przyrządu elektronicznego z podziałką co najmniej 0,1 mbar. Aby przeprowadzić pomiar należy wykręcić śrubę zamykającą (1) z przyłącza pomiaru ciśnienia (2) i w tym miejscu podłączyć przyrząd pomiarowy. Otworzyć zawór zasilania urządzenia gazem, sprawdzić ciśnienie zasilania i zamknąć zawór. Odłączyć przyrząd pomiarowy i wkręcić śrubę zamykającą przyłącze pomiaru ciśnienia. Wartość ciśnienia musi znajdować się w przedziale pomiędzy podaną wartością minimalną i maksymalną:

Rodzaj gazu	P n [mbar]	Pmin [mbar]	PMAX [mbar]
G20 (metan)	20	17	25
G25 (metan)	20	17	25
G30 (butan)	50	42,5	57,5
G31 (propan)	50	42,5	57,5

Jeśli ciśnienie wykracza poza przedział wyznaczony przez wartości graniczne, należy ustalić tego przyczynę. Po wyeliminowaniu problemu, ponownie zmierzyć ciśnienie.

Kontrola mocy

W normalnym przypadku wystarczy sprawdzić, czy zainstalowane dysze odpowiadają zaleceniom, a palnik działa bez zastrzeżeń. Jeśli jednak ma nastąpić ustalenie pobieranej mocy, można w tym celu zastosować „metodę wolumetryczną”. Za pomocą chronometru i licznika można ustalić ilość gazu podawaną do urządzenia w jednostce czasu. Prawidłową ilość porównawczą [E] można obliczyć w litrach na godzinę (l/h) lub w litrach na minutę (l/min) za pomocą poniższego wzoru, przy czym umieszczone w tabeli cechy palnika wartości mocy nominalnej i minimalnej dzieli się przez dolną wartość energetyczną przewidzianego rodzaju gazu; wartość ta znajduje się w tabeli normatywnej, można ją również uzyskać z gazowni.

$$E = \frac{\text{Moc}}{\text{Wartość energetyczna}}$$

Pomiaru dokonuje się przy uruchomionym urządzeniu.

Kontrola palnika zapłonowego

Sprawdzić płomień palnika zapłonowego, nie może on być zbyt niski ani zbyt wysoki, ale musi opływać termoelement i posiadać ostre krawędzie; w przeciwnym razie należy sprawdzić numer dyszy w odniesieniu do rodzaju palnika zapłonowego; bliższe informacje znajdują się w kolejnych punktach.

Kontrola powietrza pierwotnego

Wszystkie palniki główne są wyposażone w regulację powietrza pierwotnego. Kontrolę przeprowadza się na podstawie wartości z kolumny regulacji powietrza w tabeli cech opałowych. W celu przeprowadzenia regulacji należy postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w kolejnych punktach.

UWAGA! Wszelkie elementy chronione i zaplombowane przez producenta mogą być regulowane przez instalatora, tylko wtedy, gdy zostało to wyraźnie określone.

USTAWIENIA I WYMIANY W PRZYPADKU ODMIENNEGO RODZAJU GAZU

Praca w przypadku odmiennego rodzaju gazu.

W celu przebrojenia urządzenia na inny rodzaj gazu konieczna jest wymiana dysz palnika głównego i palnika zapłonowego, przy czym należy stosować się do wskazówek zawartych poniższych punktach. Rodzaj zamontowanych dysz można odczytać z tabeli 2 (str. 9). Dysze palnika głównego o względnej średnicy w setnych oraz odpowiednie palniki zapłonowe oznaczone numerem znajdują się w załączonej do podręcznika przezroczystej torebce.

Po przebrojeniu należy sprawdzić szczelność połączeń oraz upewnić się, że zapłon i praca palnika zapłonowego i palnika głównego przebiega prawidłowo zarówno w przedziale maksimum, jak i minimum. Ewentualnie można jeszcze przeprowadzić kontrolę mocy.

Po wprowadzeniu modyfikacji na tabliczce znamionowej (rys. 5, str. 4) przy pozycji H nakleja się naklejkę z zestawu do przebrojenia określającą nowy rodzaj gazu.

Wymiana dyszy palnika głównego (rys. 10 – str. 5)

W celu wymiany dyszy palnika głównego należy otworzyć drzwiczki dolnej szafki. Za pomocą wkrętaka odkręcić śrubę blokującą regulację powietrza pierwotnego (1) i całkowicie otworzyć regulator (2). Dyszę (3) wykręcić za pomocą klucza i zastąpić dyszą odpowiednią dla danego rodzaju gazu (patrz tabela 2, str. 9). Po zamontowaniu nowej dyszy należy ją dobrze dokręcić, a następnie przeprowadza się regulację powietrza pierwotnego zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w kolejnym punkcie. Po zakończeniu wszystkich prac należy ponownie zamontować wcześniej zdemonstrowane elementy.

Regulacja powietrza pierwotnego palnika głównego (rys. 10 – str. 5)

Po wymianie dyszy palnika głównego należy przeprowadzić regulację powietrza wstępnego: odkręcić śrubę (1) blokującą pałąk regulacji (2), ustawić wartość „x” wg danych z tabeli 2 (str. 9), ponownie przykręcić śrubę (1) i skontrolować poprawność wartości „x”.

Wymiana By-Pass’u (rys. 11, 12 – str. 5)

Aby wymienić By-Pass, najpierw należy zdemonstrować pokrętło (1) i panel obsługi (2). Po uzyskaniu dostępu wykręcić By-Pass (3) za pomocą wkrętaka i zastąpić By-Pass’em odpowiednim dla danego rodzaju gazu (patrz tabela 2, str. 9). Całkowicie dokręcić By-Pass i ponownie zamontować panel obsługi i pokrętło.

Wymiana dyszy palnika zapłonowego (rys. 13,14 – str. 6)

W celu wymiany dyszy palnika zapłonowego należy otworzyć drzwiczki dolnej szafki, wykręcić przyłącze (1), które przytrzymuje przewód gazowego zasilania palnika zapłonowego (2) i zdemonstrować dyszę (3). Dyszę zastąpić dyszą odpowiednią dla danego rodzaju gazu (patrz tabela 2, str. 9). Po zamontowaniu nowej dyszy ponownie zamocować przewód i dokręcić przyłącze.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Gotowarki makaronu zasilane gazem (rys. 15 – str. 6).

Aby zapalić palnik gotowarki makaronu należy postępować następująco:

- Pokrętło (1) Przekręcić z pozycji zamknięte ● do pozycji zapłon ★;
- całkowicie wcisnąć włącznik;
- nacisnąć przycisk (2) ★ zapalarki piezoelektrycznej, aby zapalić palnik zapłonowy;
- przycisk włącznika trzymać wciśnięty aż do rozgrzania termoelementu, co pozwoli na ciągłe palenie się palnika zapłonowego. Ten proces można kontrolować przez otwór znajdujący się w osłonie komory palnika;
- zapalić palnik główny i ustawić żądany płomień w przedziale od maks. 🔥 do min. 🔥.

Aby wyłączyć palnik główny, pokrętło należy przekręcić w prawo aż do pozycji zapłon ★, aby wyłączyć również palnik zapłonowy, pokrętło należy ustawić w pozycji zamknięte ●.

Elektryczna gotowarka makaronu (rys. 16 – str. 6)

Aby podgrzać zbiornik gotowarki makaronu, należy postępować następująco:

- pokrętło (1) ustawić na żądanej pozycji; Zapali się zielona lampka kontrolna wskazująca załączenie grzałek.

W celu szybszego osiągnięcia żądanej temperatury zaleca się kilkuminutowe utrzymanie ustawienia grzałki na najwyższą temperaturę, po czym należy ustawić pokrętko na żądanej pozycji. W celu wyłączenia gotowarki do makaronu pokrętko należy ustawić w pozycji 0.

Pozycja [nr]	Znaczenie
0	Gotowarka wyłączona
1	Podtrzymywanie ciepła
2	Gotowanie
3	Rozpoczęcie procesu gotowania

Napełnianie zbiornika (rys. 17 – str. 6)

Najpierw należy sprawdzić, czy znajdujący się we wnętrzu urządzenia zawór spustowy jest całkowicie zamknięty. Następnie, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, należy przekręcić dźwignię zaworu wodnego (1) i napełnić zbiornik do poziomu znacznika. Zaleca się pozostawienie niewielkiego otwarcia zaworu podczas gotowania, aby utrzymać właściwy poziom wody i umożliwić odpływanie piany przez otwór przelewowy.

Opróżnianie zbiornika (rys. 18 – str. 6)

W celu opróżnienia zbiornika, należy otworzyć drzwiczki dolnej szafki, a następnie przekręcić dźwignię (1) znajdującego się w niej zaworu spustowego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Przed usunięciem wody konieczne wyłączyć urządzenie.

UWAGA! Urządzenie zawsze należy nadzorować. Gotowarka makaronu nie może być uruchamiana bez wody.

Zakłócenia eksploatacyjne

Jeśli urządzenia nie można z jakiegoś powodu włączyć lub wyłączy się ono podczas pracy, należy skontrolować zasilanie i poprawność ustawienia funkcji roboczych.

Jeśli nie zostaną stwierdzone usterki, należy wezwać serwis.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Czyszczenie

UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia należy się upewnić, że zostało odłączone napięcie, i że zawór gazowy został zamknięty. Podczas czyszczenia nie należy kierować strumienia wody pod ciśnieniem bezpośrednio na urządzenie. Czyszczenie należy wykonywać po ostygnięciu urządzenia.

Części ze stali szlachetnej należy przemyć letnią wodą z neutralnym płynem używając do tego celu miękkiej ściereczki; Płyn do mycia musi być dopuszczony do czyszczenia stali nierdzewnej i nie może zawierać dodatków szorujących. Nie stosować czyszcików stalowych, ponieważ może to spowodować powstanie ognisk korozyjnych. Nie powinno się również stosować papieru ściernego.

Tylko w przypadku trudnych do usunięcia osadów zanieczyszczeń można stosować sproszkowany pumeks, jednak należy tutaj zaznaczyć, że lepiej stosować syntetyczne gąbki czyszczące lub czyściki ze stali szlachetnej. Po umyciu urządzenie należy osuszyć suchą, miękką ściereczką. Jeśli urządzenie ma być przez dłuższy czas wyłączone z eksploatacji, zaleca się zakręcenie zaworu gazowego, ewentualnie odłączenie napięcia i przetarcie

wszystkich powierzchni ścierką nasączoną olejem wazelinowym, dzięki czemu uzyska się pielęgnacyjną powłokę ochronną. Od czasu do czasu należy przeprowadzić kontrolę.

Konserwacja

UWAGA! Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych należy się upewnić, że zostało odłączone napięcie, i że zawór gazowy został zamknięty.

Co najmniej raz w roku należy przeprowadzić następujące czynności konserwacyjne. Zaleca się podpisanie umowy konserwacyjnej

- Sprawdzić prawidłowość działania wszystkich elementów kontrolnych i zabezpieczających.
- Sprawdzić poprawność zapalania palnika i poprawność działania po ustawieniu najmniejszego płomienia.
- Skontrolować szczelność instalacji gazowej.
- Sprawdzić stan kabla zasilającego.
- Zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami oczyścić rury wylotowe urządzeń typu 'B'.
- Należy również smarować zawór gazowy, jednak ze względu na moźliwość i bezpieczeństwo zaleca się jego wymianę.

WYMIANA CZĘŚCI

UWAGA! Przed rozpoczęciem wymiany należy się upewnić, że zostało odłączone napięcie, i że zawór gazowy został zamknięty.

Gazowy zawór bezpieczeństwa

Aby wymienić zawór bezpieczeństwa, należy zdemontować pokrętko i panel obsługi, następnie należy kolejno odkręcić króciec palnika głównego, króciec palnika zapłonowego, termoelement i na końcu króciec rampowy. Teraz można wymienić odpowiednią część.

Termoelement

W celu wymiany termoelementu gotowarki makaronu należy zdemontować pokrętko i panel obsługowy. Następnie odkręcić przyłączy termoelementu przy zaworze i przy korpusie palnika zapłonowego i wymienić część.

Grzałki (rys. 19 – str. 7)

Aby wymienić grzałki należy otworzyć drzwiczki dolnej szafki. Wykręcić śruby mocujące (2) i usunąć element ochronny grzałek (1). Następnie należy odkręcić śruby (3) grzałki przeznaczonej do wymiany, poluzować i wyciągnąć grzałkę.

Elektryczne elementy składowe gotowarki makaronu (rys. 20, str.7)

W celu wymiany regulatora (5), stycznika (4), listwy zaciskowej (2) gotowarki makaronu, należy odkręcić śruby mocujące panel obsługi (1). Następnie, w celu wymiany elementów składowych uwalnia się ich połączenia kablowe. Po dokonaniu wymiany podłącza się przewody zgodnie ze schematem połączeń.

JAKO CZĘŚCI ZAMIENNE MOGĄ SŁUŻYĆ TYLKO ORYGINALNE CZĘŚCI DOSTARCZONE PRZEZ PRODUCENTA. PRACE POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZEZ AUTORYZOWANYCH SPECJALISTÓW.

UWAGA! Po wymianie części instalacji gazowej należy sprawdzić ich szczelność oraz poprawność pracy poszczególnych elementów.

PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WŁAŚCIWOŚCI PRZEDSTAWIONYCH TU PRODUKTÓW BEZ UPRZEDZENIA.