

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

**Kromet**<sup>®</sup> Sp. z o. o.

ul. Pocztowa 30 66-600 Krosno Odrzańskie tel. (0-68) 3835273 centrala fax (0-68) 3835461  
tel. (0-68) 3835324 zbył

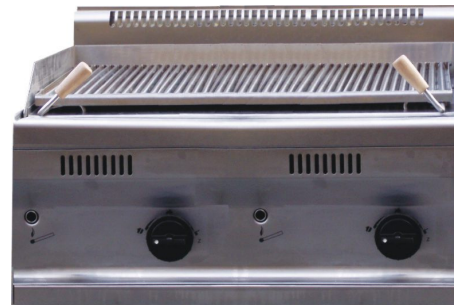
[www.kromet.com.pl](http://www.kromet.com.pl)

e-mail [Zbyt@kromet.com.pl](mailto:Zbyt@kromet.com.pl)

---

## DOKUMENTACJA TECHNICZNO – RUCHOWA

# GAZOWY OPIEKACZ RUSZTO- WY (LAWA GRILL) 700.OGL-400, 700.OGL-800



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr **HŻ/D/2673/2010**

Krosno Odrzańskie listopad 2010r.

## **SPIS TREŚCI**

1. Przeznaczenie gazowego opiekacza rusztowego.
2. Charakterystyka techniczna.
3. Opis techniczny.
4. Regulacja palników.
5. Użytkowanie.
6. Zalecenia bezpieczeństwa.
7. Obsługa.
8. Pakowanie, ładowanie i przewóz.
9. Przeglądy okresowe.
10. Wykaz części zamiennych.
11. Uwagi końcowe.
13. Instalowanie urządzenia.

## DO NABYWCÓW I UŻYTKOWNIKÓW GAZOWYCH OPIEKACZY RUSZTOWYCH

Szanowni Państwo!

Staliście się Państwo posiadaczami nowego typu gazowego opiekacza rusztowego, zaprojektowanego specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań. Mamy nadzieję, że dzięki swoim zaletom gazowy opiekacz rusztowy będzie Państwu długo i dobrze służyć. Aby nasz wyrób dał Państwu wiele zadowolenia prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Przestrzeganie instrukcji zapewni długotrwałe i niezawodne działanie urządzenia, a tym samym przyniesie korzyści i zadowolenie z jego nabycia.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w konstrukcji wpływających na podwyższenie walorów eksploatacyjnych.

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu.*

**UWAGA** Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy rodzaj gazu jakim dysponujecie Państwo odpowiada temu, do którego zostało fabrycznie przystosowane.

**UWAGA** Tylko osoba mająca uprawnienia może dokonać podłączenia urządzenia. Korzystajcie Państwo z usług fachowców z uprawnieniami.

***Uwaga !***

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi zawierającej wskazówki i zalecenia dotyczące prawidłowego użytkowania i obsługi.

Przestrzeganie zawartych w niej zaleceń zapewni długotrwałe i niezawodne działanie urządzenia.

## 1. Przeznaczenie urządzenia

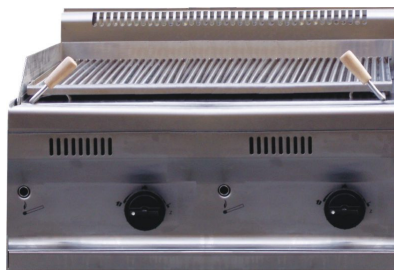
Gazowe opiekacze rusztowe przeznaczone są do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone, służą do obróbki termicznej żywności w procesie piekania bez użycia tłuszczów.

Przeznaczone są do wyposażania punktów małej gastronomii, barów, restauracji oraz innych zakładów zbiorowego żywienia.

Urządzenia mogą być użytkowane jako wolnostojące lub w liniach technologicznych.



*Rys.1. Widok ogólny 700. OGL-400.*



*Rys.2. Widok ogólny 700. OGL-800*

## 2.Charakterystyka techniczna.

Tabela 1.

<i>DANE TECHNICZNE</i>	<b>700. OGL-400</b>	<b>700. OGL-800</b>
Wysokość	455 mm	455 mm
Szerokość	400 mm	800 mm
Głębokość	700 mm	700 mm
Moc	7 kW $\pm$ 10%	2x7kW $\pm$ 10%
Powierzchnia rusztu:	380x485mm	760x485mm
Obciążenie min palnika	nie większe niż 25%	nie większe niż 25%
Sprawność palnika	nie mniej niż 50%	nie mniej niż 50%
Zawartość CO w spalinach	nie więcej niż 500 ppm	nie więcej niż 500 ppm
Masa urządzenia	38 kg	56 kg
Gwint rury doprowadzającej	R1/2"	R1/2"

Każde urządzenie jest przystosowane przez wytwórcę do jednego rodzaju gazu podanego w tabliczce znamionowej.

Stosowane paliwa gazowe i ich parametry podano w tabeli 2.

Tabela 2.

<i>Rodzaj gazu</i>	<b>Podgrupa</b>	<b>Wartość opałowa gazu w MJ/m<sup>3</sup> nie mniej niż</b>	<b>Ciśnienie nominalne gazu w kPa.</b>
	Ls / GZ – 35 /	25,1	+0,3 1,3 -0,2
	Lw / GZ – 41 /	29,3	+0,3 2,0 -0,2
	E / Gz – 50 /	35,4	+0,3 2,0 -0,2
B / P / propan-butan /		101	+0,3 3,6 -0,2

## 3. Opis techniczny.

### 3.1 Opis techniczny 000. OGL-400.

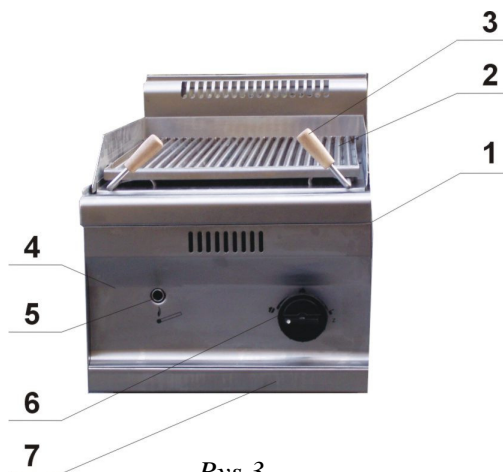
Gazowy opiekacz rusztowy (rys.3) posiada konstrukcję samonośną wykonaną z blach nierdzewnych (poz.1) przeznaczoną do instalowania na poziomym blacie lub też na podstawach szafkowych i podstawach otwartych produkowanych przez „Kromet” Sp. z o. o.

Powierzchnię roboczą stanowi pochylany ruszt (poz.2), którego położenie można ustawiać za pomocą dwóch dźwigni (poz.3) znajdujących się w przedniej części.

Pod rusztem umieszczone jest sito na kamienie wulkaniczne o granulacji 40x35x30 mm w ilości 5kg.

We wnętrzu obudowy zainstalowany jest palnik rurowy oraz palnik zapalający. Instalację gazową stanowi rura doprowadzająca z kurkiem gazowym. Kurek wyposażony jest w elektromagnetyczne zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. W tablicy czołowej (poz.4) znajduje się otwór (poz.5) do ręcznego zapalania palnika zapalającego i pokrętło kurka (poz.6). Szufłada ściekowa (poz.7) umieszczona jest pod tablicą czołową.

Cała konstrukcja wsparta jest na czterech stopkach regulowanych.



Rys.3.

### 3.2. Opis techniczny 000. OGL-800.

Gazowy opiekacz rusztowy (rys.4) posiada konstrukcję samonośną wykonaną z blach nierdzewnych (poz.1) przeznaczoną do instalowania na poziomym blacie lub też na podstawach szafkowych i podstawach otwartych produkowanych przez „Kromet” Sp. z o. o.

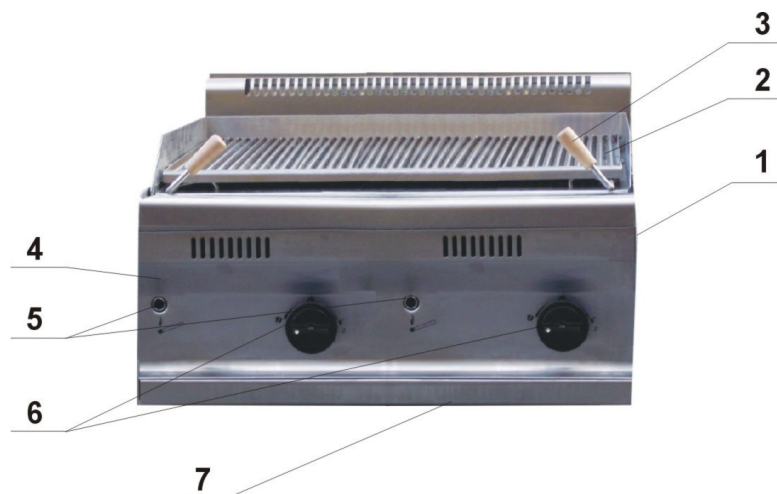
Powierzchnię roboczą stanowi pochylany ruszt (poz.2), którego położenie można ustawiać za pomocą dwóch dźwigni (poz.3) znajdujących się w przedniej części.

Pod rusztem umieszczone jest sito na kamienie wulkaniczne o granulacji 40x35x30 mm w ilości 10kg.

We wnętrzu obudowy zainstalowane są dwa palniki rurowe oraz palniki zapalające.

Instalację gazową stanowi rura doprowadzająca z kurkami gazowymi. Kurki wyposażone są w elektromagnetyczne zabezpieczenia przeciw wypływowi gazu. W tablicy czołowej (poz.4) znajdują się otwory (poz.5) do ręcznego zapalania palników zapalających i pokrętki kurków (poz.6). Szuflada ściekowa (poz.7) umieszczona jest pod tablicą czołową.

Cała konstrukcja wsparta jest na czterech stopkach regulowanych nogach.



Rys. 4

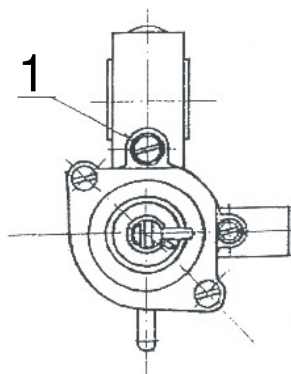
#### 4. Regulacja palnika.

##### *Uwaga !*

Czynności związane z regulacją kurka i palnika powinien wykonywać pracownik odpowiednio przeszkolony.

##### *Pamiętaj !*

- źle wyregulowany palnik ma długi czerwono-żółty, kopzący płomień bez wyraźnie zarysowanych stożków wewnętrznych,
- dobrze wyregulowany palnik ma ostry, niebieski płomień z wyraźnie zarysowanym stożkiem wewnętrznym,
- źle wyregulowany palnik to zbędne spalanie gazu, powolne nagrzewanie, strata czasu, nadmierne koszty zużywanego gazu,
- dobrze wyregulowany palnik to szybkie nagrzewanie, wysoka sprawność cieplna palników, oszczędność czasu i gazu, a również mniejsza zawartość szkodliwego tlenku węgla w spalinach, dobrze wyregulowany palnik to oszczędność.



*Rys. 5. Umieszczenie wkręta regulacyjnego na kurku.*

Regulację płomienia oszczędnego palnika uzyskujemy poprzez regulację wkrętem regulującym „1” / rys. nr 5 /, znajdującym się na przedniej ścianie kurka. W celu uzyskania do niego dostępu należy zdjąć pokrętko kurka.

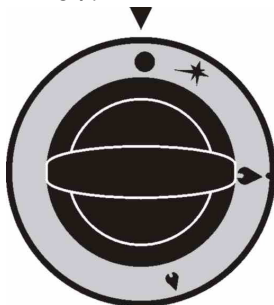
Regulacja płomienia oszczędnego ma za zadanie uzyskanie minimalnego i stabilnego płomienia. Wkręt regulacyjny w prawym skrajnym położeniu całkowicie zamyka dopływ gazu, przekręcając go w lewo uzyskujemy zwiększenie płomienia.

#### 5. Użytkowanie.



## 5.1. Sposób uruchomienia urządzenia.

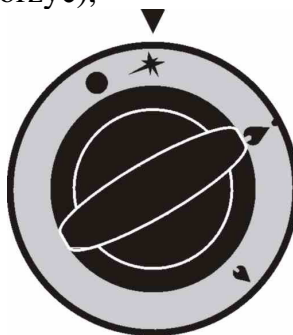
Przed przystąpieniem do uruchomienia urządzenia należy sprawdzić czy kurek gazowy jest zamknięty – / rysunek nr 6 /.



Rys. nr 6 Położenie pokrętła – „Kurek zamknięty.”

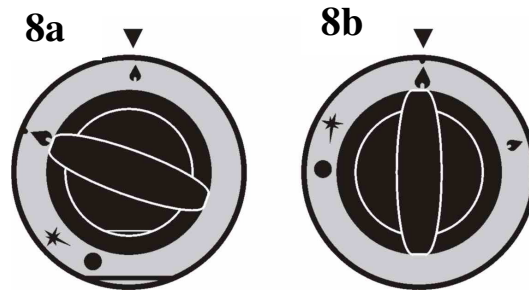
Następnie należy otworzyć kurek przyłącza instalacji gazowej odcinający. W celu zapalenia palnika należy:

- wcisnąć pokrętło kurka do oporu i przekręcić w lewo (około  $27^{\circ}$ ) w położenie palnik zapalający / poz. 2 /, wcisnąć pokrętło głębiej do oporu, zapalić palnik zapalający przez zbliżenie zapalniczki lub innego otwartego ognia do rurki zapalacza, po kilku sekundach pokrętło można puścić, płomień palnika zapalającego nie powinien zgasnąć (w przypadku braku płomienia palnika zapalacza czynność powtórzyć),



Rys. nr7 Położenie pokrętła podczas zapalenia palnika.

- zapalenia palnika głównego dokonujemy przez przekręcenie w lewo pokrętła z położenia „palnik zapalający” / do pionu w położenie „płomień pełny” Rys. 8b
- Palnik główny zapali się od palnika zapalającego
- w celu uzyskania płomienia oszczędnego palnika głównego pokrętło należy przekręcić w lewo w pozycję „płomień oszczędny” Rys.8a



Rys. nr8 Regulacja płomienia za pomocą kurka gazowego

### **UWAGA:**

Przed przystąpieniem do uruchomienia urządzenia, szczególnie po raz pierwszy po zainstalowaniu względnie po dłuższym okresie nie eksploataowania należy pamiętać że w armaturze znajduje się powietrze, które musi zostać wyparte przez napływający gaz z instalacji zasilającej.

Palnik zapalacza zapali się wówczas, gdy gaz wypełni całą armaturę urządzenia.

### **5.2. Czynności związane z pracą na opiekaczu gazowym.**

Opiekacz gazowy rusztowy należy uruchomić zgodnie z pkt. 5.1. niniejszej instrukcji. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury na ruszcie przystąpić do procesu opiekania. Jeżeli zachodzi konieczność obniżenia temperatury rusztu należy pokrętko kurka gazowego ustawić w położenie „płomień oszczędny”, przekręcając je w lewo do oporu.

Czas i temperatury opiekania produktów pozostawia się do indywidualnej dyspozycji użytkownika.

W trakcie opiekania należy zwrócić uwagę aby ściekający do szuflady tłuszcz wraz z innymi produktami nie wypełnił szuflady powyżej 2/3 objętości.

### **5.3. Czynności po zakończeniu pracy urządzenia.**

W celu wygaszenia palnika głównego należy pokrętko kurka gazowego przekręcić do oporu w prawo. Palnik zapalający będzie się palił nadal zgaśnie jedynie palnik główny. Aby zgasić palnik zapalający należy pokrętko kurka wcisnąć i przekręcić w prawo do poziomu.

Ponowne zapalenie palnika zapalającego i głównego jest możliwe dopiero po ostygnięciu czujnika zabezpieczenia przeciw wyływowego.

Po zgaszeniu palnika należy zamknąć kurek odcinający na instalacji gazowej przed urządzeniem.

## **6. Zalecenia bezpieczeństwa.**

Aby nie uszkodzić urządzenia lub uniknąć wypadku podczas jego użytkowaniu **nie wolno:**

- otwierać kurka przelotowego na instalacji gazowej bez uprzedniego sprawdzenia czy kurek gazowy urządzenia jest zamknięty,
- otwierać kurka nie przyciskając jednocześnie przycisku zapalacza,
- gasić płomień przez podmuchy powietrza,
- dopuszczać do zalewania palników lub ich zanieczyszczania,
- samowolnie dokonywać przeróbek urządzenia na inny rodzaj gazu niż podano w DTR oraz dokonywać zmian w armaturze gazowej urządzenia,
- uderzać w pokrętko, palnik lub kurek,
- dokonywać samodzielnie napraw,
- pozostawiać bez nadzoru urządzenie z włączonym palnikiem głównym,
- przechowywać w pobliżu materiałów łatwopalnych – szczególnie z tyłu urządzenia,
- dopuszczać osoby nie zapoznane z niniejszą instrukcją do użytkowania urządzenia,
- użytkować urządzenie w pomieszczeniu bez sprawnej wymiany powietrza – wentylacji, oraz w pomieszczeniu gdzie obsługa urządzenia jest utrudniona
- używać otwartego ognia, urządzeń elektrycznych i mechanicznych mogących spowodować powstanie iskry elektrycznej lub udarowej w pomieszczeniu, jeżeli stwierdzono zapach ulatniającego się gazu. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć kurek na instalacji zasilającej, dokładnie przewietrzyć pomieszczenia i w razie potrzeby wezwać pogotowie gazowe,
- podłączać do rurociągu gazowego przewodów uziemiających,
- samowolnie dokonywać przeróbek i napraw instalacji doprowadzającej gaz.

### **UWAGA:**

W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej armatury należy natychmiast zamknąć kurek odcinający na instalacji zasilającej, przerwać pracę na urządzeniu, zgłosić przełożonemu zauważoną usterkę i zlecić dokonanie naprawy.

### **Ostrzeżenie**

Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może spowodować wydzielanie się znacznych ilości gazu lub jego złe spalanie, co może stać się przyczyną pożaru lub zatrucia.

Zatrucie gazem lub spalinami zawierającymi tlenek węgla objawia się szumem w uszach, ociężałością, przyspieszonym tętnem, zawrotami głowy, wymiotami i ogólnym osłabieniem.

Należy choremu udzielić pierwszej pomocy i wezwać pogotowie ratunkowe. Udzielając pierwszej pomocy należy:

- wynieść chorego na świeże powietrze,
- ułatwić oddychanie rozpinając odzież,
- podać do wdychania środki trzeźwiące,
- chorego okryć kocem i nie pozwolić zasnąć,
- nieustannie nadzorować chorego,
- w przypadku, gdy chory stracił przytomność i nie oddycha należy zastosować sztuczne oddychanie aż do czasu przybycia lekarza.

## **ZAZNAJOMIĆ OBSŁUGĘ Z PODSTAWOWYMI PRZEPISAMI BHP DOTYCZĄCYMI UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ GAZOWYCH I ISTNIEJĄCEGO STANOWISKA ROBOCZEGO**

### **7. Obsługa.**

W zakres obsługi urządzenia wchodzi:

- czyszczenie urządzenia,
- regulacja płomienia oszczędnego,
- wymiana uszkodzonych części,
- czyszczenie dyszy palnika zapalającego

a/ czyszczenie rusztu i obudowy urządzenia

Czyszczenie urządzenia można dokonać po uprzednim wykonaniu czynności: Odczekać aż urządzenie ostygnie, wyjąć ruszt oraz sito z kamieniami wulkanicznymi. Z rusztu usunąć zanieczyszczenia za pomocą np. „Remix grill”. Pozostałe części umyć przy pomocy popularnych środków myjących. Po umyciu wytrzeć powierzchnie urządzenia do sucha.

**Kategorycznie zabrania się mycia urządzenia przy pomocy strumienia wody,  
a szczególnie zalewania wodą palnika.**

b/ regulacja płomienia oszczędnego

- szczegółowy opis regulacji płomienia oszczędnego podano w pkt.5.1. ni-  
niejszej DTR, ponadto można ustalać wielkość płomienia palnika pokrętle  
kurka od położenia „płomień oszczędny” do położenia „płomień pełny”,  
c/ w okresie gwarancji wymianę części i wszelkie naprawy wykonuje wytwórca,  
d/ czyszczenie dyszy palnika zapalającego

W celu uwolnienia dyszy palnika zapalającego od zanieczyszczeń nagroma-  
dzonych w trakcie użytkowania urządzenia należy:

- wykonać czynności wykazane w pkt.5.2.b. a następnie wykręcić dyszę  
palnika zapalacza, usunąć zanieczyszczenia. Dysza musi być drożna. Po do-  
kładnym oczyszczeniu i umyciu dyszę należy osuszyć i wkręcić ponownie  
do zespołu zapalacza.

Po zamontowaniu palnika zapalacza zwrócić uwagę czy przesłona zapalacza  
nie przesłania otworów w rurce zapalacza – otwory muszą być widoczne.

- W/w czynności nie podlegają gwarancji i użytkownik winien je zlecić  
instalatorowi posiadającemu stosowne uprawnienia.

Czynności opisane powyżej wykonać w przypadku gdy nie można zapalić palnika  
zapalacza.

## **8. Pakowanie, ładowanie i przewóz.**

Gazowe opiekacze rusztowe 700. OGL-400 i 700. OGL-800 przed zapakowaniem  
w opakowanie kartonowe owija się folią „STRETCH” lub nakrywa kapturem z folii.  
Całość opakowania spięta jest za pomocą taśmy z tworzywa sztucznego. Urządzenie  
w żadnym przypadku nie wolno przewracać, gdyż grozi to uszkodzeniem armatury  
gazowej.

Przewóz powinien odbywać się krytymi środkami transportu bez wstrząsów. W  
czasie transportu urządzenia powinny być zabezpieczone przed przesuwaniem, prze-  
wracaniem oraz uszkodzeniami mechanicznymi.

## **9. Przeglądy okresowe.**

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi urządzenia do użytkownika  
należy:

- okresowa kontrola i konserwacja elementów i zespołów urządzenia.

Po upływie okresu gwarancyjnego przynajmniej raz w roku, a także w przypadku  
gdy urządzenie wykazuje objawy niesprawności należy zlecić dokonanie przeglądu  
technicznego urządzenia, usunąć stwierdzone usterki.

Przegląd powinny przeprowadzić osoby posiadające kwalifikacje wymagane w zakresie naprawy, konserwacji urządzeń gazowych. Urządzenie po przeglądzie powinno spełniać wymagania PN-EN 203-1 „Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa”.

Części instalacji gazowej oraz zespoły sterujące, które zostały wymienione podczas przeglądu technicznego muszą posiadać aktualne certyfikaty bezpieczeństwa „B”.

**Za wszystkie uszkodzenia mechaniczne oraz uszkodzenia wynikłe ze złej eksploatacji producent nie ponosi odpowiedzialności.**

## 10. Wykaz części zamiennych.

*Tabela nr 3.*

Lp.	Nazwa części	Nr rysunku lub typ
1.	Kurek gazowy	A 940-800
2.	Pokrętko	0046-147-0
3.	Termopara L=400mm	
4.	Dysza główna Ls/GZ-35/ Lw/GZ-41/ E /GZ-50/ B/P /propan-butan/	0226-070-0
5.	Dysza zapalacza Ls/GZ-35/ Lw/GZ-41/ E /GZ-50/ B/P /propan-butan/	0003-050-0000-0

**Powyższe części można nabyć u producenta urządzenia.**

## 11. Uwagi końcowe.

Wytwórca zastrzega sobie prawo do zmian nie pogarszających parametrów użytkowych urządzenia.

Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej, która stanowi integralną część niniejszej instrukcji obsługi.

## 12. INSTALACJA URZĄDZENIA

### *Uwaga!!!*

Przed przystąpieniem do instalowania i eksploatacji wyrobu prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji. Życzymy Państwu satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu.

### *Uwaga !!!*

**Podłączać gazowy opiekacz rusztowy do instalacji gazowej powinien tylko pracownik mający odpowiednie uprawnienia .**

### *Uwaga !!!*

Niniejsze urządzenie powinno być instalowane zgodnie z aktualnymi przepisami i użytkowane tylko w pomiesz-

czeniu dobrze wietrzonym. Zapoznać się z instrukcją przed instalowaniem i użytkowaniem urządzenia.

### **12.1. Ogólne zasady.**

Produkowane przez naszą firmę gazowe opiekacze rusztowe są urządzeniami wykonanymi zgodnie z wymogami norm:

- PN-EN 203-1 grudzień 2002. Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.
- PN-EN 60335-1 wrzesień 2003. Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego. Wymagania ogólne.

Powyższa norma dotycząca urządzeń gazowych nakazuje użytkowanie urządzenia pod sprawnie działającymi wyciągami miejscowymi z okapami.

Jeżeli urządzenie pracuje pod okapem z wentylacją wymuszoną wymagane jest zabezpieczenie odcinające dopływ gazu do urządzenia w przypadku przerwy w pracy wentylacji spowodowanej np. zanikiem prądu.

W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji urządzeń gazowych należy stosować się do przedstawionych niżej wytycznych.

#### **12.1.1. Pomieszczenia.**

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (Dz. U. Nr 75 z dnia 12 kwietnia 2002 r. rozdział 7 Instalacja gazowa na paliwa gazowe).

Zgodnie z w/w przepisami pomieszczenie takie musi posiadać :

- Pomieszczenie przewidziane do ustawienia i użytkowania gazowego opiekacza rusztowego powinno mieć zapewnioną ciągłą wymianę powietrza (dopływ wystarczającej ilości powietrza do spalania gazu oraz odpływ spalin), a urządzenie powinno być instalowane pod miejscowym wyciągiem – okapem.
- W przypadku użytkowania urządzenia zasilanego gazem płynnym B/P pomieszczenie takie nie może znajdować się poniżej poziomu „zerowego” (terenu) tzn. w piwnicy lub suterenie. Temperatura pomieszczenia w którym znajduje się butla z gazem płynnym nie może przekraczać 35°C.
- Pomieszczenia, w których instaluje się urządzenia gazowe, powinny mieć wysokość co najmniej 2,2m.



- Gazowy opiekacz rusztowy należy instalować w odległości co najmniej 0,5m od okien do boku urządzenia, licząc w rzucie poziomym.
- Gazowy opiekacz rusztowy należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do niej co najmniej od przodu. Od strony tylnej ściany urządzenia powinna znajdować się niepalna ściana pomieszczenia tj. ściana mająca niepalne wykończenie powierzchni. Odległość boku urządzenia od ściany niechronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych nie może być mniejsza niż 60 cm, od ściany chronionej tj. ściany z materiałów łatwopalnych ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny równorzędny sposób nie mniej niż 30 cm.

### **12.1.2. Podstawowe zasady użytkowania urządzeń zasilanych gazem.**

- Zgodnie z Dz. U. Nr 75 z dnia 12 kwietnia 2002 r. rozdział 7. Zabrania się stosowania w jednym budynku gazu płynnego i gazu z sieci gazowej.
- W pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie gazowe przystosowane do zasilania gazem płynnym nie można przechowywać i eksploatować więcej niż dwie butle gazowe o zawartości 11 kg każda. W przypadku stosowania gazu płynnego producent zaleca zastosowanie baterii butli na zewnątrz budynku lub zbudowanie zbiornikowej instalacji gazowej.
- Urządzenia gazowe należy połączyć ze stalowymi lub miedzianymi przewodami instalacji gazowej na stałe lub z zastosowaniem elastycznych przewodów metalowych.
- Urządzenia gazowe należy łączyć z reduktorem ciśnienia gazu na butli za pomocą elastycznego przewodu o długości nie przekraczającej 3 m i wytrzymałości na ciśnienie co najmniej 300 kPa, odpornego na składniki gazu płynnego, uszkodzenia mechaniczne oraz temperaturę do 60°.
- Urządzenie gazowe o mocy cieplnej przekraczającej 10kW należy łączyć z przewodem elastycznym, o którym mowa w/w pkt., rurą stalową o długości co najmniej 0,5 m.

### **12.2. Ustawienie urządzenia.**

Ustawienie urządzenia oraz podłączenie do instalacji gazowej zawsze powinno być przeprowadzane przez pracowników serwisu mających odpowiednie uprawnienia techniczne, działających zgodnie z obowiązującymi normami w kraju.

Urządzenie posiada regulowane nogi, które pozwalają na wypoziomowanie i dopasowanie wysokości urządzenia do indywidualnych potrzeb

### **12.3. Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej.**

Przed podłączeniem urządzenia do instalacji gazowej należy:

- sprawdzić w karcie gwarancyjnej i na tabliczce znamionowej do spalania jakiego rodzaju gazu jest przystosowana kuchnia i czy odpowiada rodzajowi gazu w danej instalacji gazowej.
- Ustawić urządzenie na podłożu twardym i niepalnym z zachowaniem podanych wyżej odległości od ścian.
- Wykonać przyłącze z dwuzłazką 1/2" i sprawdzić szczelność połączeń przyłącza wraz z urządzeniem w sposób następujący – do dwuzłazki (od strony urządzenia) podłączyć manometr wodny wraz z pompą powietrzną, a następnie napełnić armaturę gazową powietrzem o nadciśnieniu 15 kPa (1500 mmH<sub>2</sub>O), spadek ciśnienia w ciągu 300s nie powinien być większy niż 50 Pa (5 mmH<sub>2</sub>O).
- Wypoziomować urządzenie.
- Przyłączyć urządzenie do instalacji gazowej skręcając dwuzłazkę z rurociągiem instalacji.
- Sprawdzić szczelność po przyłączeniu urządzenia tj. skręceniu dwuzłazki z instalacją gazową otworzyć kurek na rurze instalacji zasilającej (przy normalnym ciśnieniu gazu w sieci) i miejsca połączeń posmarować wodą mydlaną lub HERMETESTEM 2000 - w miejscu nieszczelności pojawią się pęcherzyki.
- Przystosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu:

Chcąc przystosować urządzenie do spalania innego rodzaju gazu należy w armaturze gazowej urządzenia dokonać wymiany dysz w palniku głównym i w palniku zapalającym.

Wygodny dostęp do dyszy palnika głównego uzyskujemy po zdjęciu tablicy urządzenia.

a/ - Wymiana dyszy w palniku głównym

Po wykonaniu w/w czynności należy z obsady dyszy palnika wymontować dotychczasową dyszę i w to miejsce wkręcić dyszę dla rodzaju gazu, do którego przystosowujemy urządzenie. Wymiary dysz dla poszczególnych rodzajów gazu przedstawia tabela nr 4.

*Tabela nr 4*

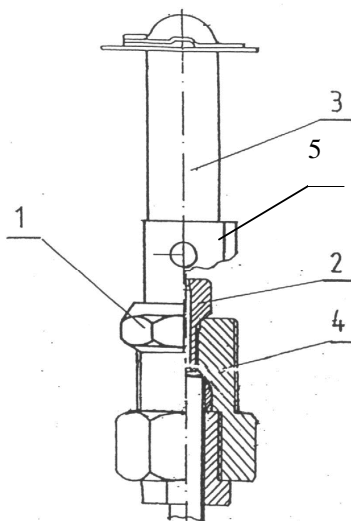
<i>Rodzaj gazu</i>	<i>Palnik główny /mm/</i>	<i>Palnik zapalający /mm/</i>
Ls	3,10	0,40
Lw	2,30	0,40
E	2,10	0,30
B/P	1,30	0,20

*Dysza oznakowana jest wielkością nominalną średnicy otworu w mm dla danego rodzaju gazu.*

b/ - Wymiana dyszy w palniku zapalacza

W celu wymiany dyszy w palniku zapalacza /2/ rys. nr 9 należy po wykonaniu czynności w/w odkręcić nakrętkę /1/ przy zablokowanej kluczem

podstawie zapalacza /4/, następnie zdjąć palnik zapalacza /3/ i wymienić dyszę. Wymiary dysz dla rodzajów gazu w/g tabeli nr 4.



*Rys.9. Palnik zapalający.*

**UWAGA:**

**W/w czynności należy wykonywać przy zamkniętym kurku na instalacji gazowej.**

*Tabela 5. Zużycie poszczególnych typów gazu.*

<i>Gaz</i>	Zużycie gazu OGL-400	Zużycie gazu OGL-800
Ls	1,2m <sup>3</sup> /h	2,4m <sup>3</sup> /h
Lw	1,0m <sup>3</sup> /h	2,0m <sup>3</sup> /h
E	0,9m <sup>3</sup> /h	1,8m <sup>3</sup> /h
B/P	0,6kg/h	1,2kg/h