

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych
Kromet® Sp. z o. o.
ul. Pocztowa 30 66-600 Krosno Odrzańskie
Tel. 68 383 5273 centrala, 68 3835431 fax, 68 383 5461 handlowy
www.kromet.com.pl e-mail handlowy@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

KUCHNIA GAZOWA NA PIEKARNIKU
GAZOWYM
700.KG-2/I-400/PG-2



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr:
H-HŻ-6071-173/16/D i H-HŻ-6071-191/16/D
Krosno Odrzańskie, marzec 2018r.

SPIS TREŚCI

1. PRZEZNACZENIE	3
2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	3
3. OPIS TECHNICZNY	4
3.1. SPOSÓB URUCHOMIENIA PALNIKÓW KUCHNI	6
3.2. CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PODGRZEWANIEM.....	6
3.3. CZYNNOŚCI PO ZAKOŃCZENIU PRACY KUCHNI	7
3.4. SPOSÓB URUCHOMIENIA PIEKARNIKA GAZOWEGO	7
3.5. CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRACĄ PIEKARNIKA.	8
3.6. CZYNNOŚCI PO ZAKOŃCZENIU PRACY PIEKARNIKA.	9
4. ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA.....	9
5. OBSŁUGA.....	10
6. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I PRZEWÓZ	12
7. PRZEGLĄDY OKRESOWE.....	12
8. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	13
9. UWAGI KOŃCOWE.....	13
10. INSTALACJA URZĄDZENIA	14
10.1. OGÓLNE ZASADY	14
10.2. POMIESZCZENIA	14
10.3. PODSTAWOWE ZASADY UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ ZASILANYCH GAZEM.	15
10.4. USTAWIENIE KUCHNI GAZOWEJ.	15
10.5. PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO INSTALACJI GAZOWEJ I SIECI ELEKTRYCZNEJ.	16

1. Przeznaczenie

Kuchnie gazowe z szeregu 700 przeznaczone są do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone. Służą do gotowania, smażenia i pieczenia ciast i potraw. Kuchnia może być użytkowana jako urządzenie w ciągu technologicznym linii 700.

Rys.1. Widok ogólny kuchni gazowej



2. Charakterystyka techniczna

Tabela 1. Charakterystyka techniczna kuchni gazowej

DANE TECHNICZNE	700.KG-2/I-400/PG-2
Wysokość	900 mm
Szerokość	800 mm
Głębokość	700 mm
Obciążenie cieplne palników KG-2 Ø 128 (koronowy) Ø 104 (koronowy)	12kW 1 x 7,5kW 1 x 4,5 kW
Obciążenie cieplne palników KG-I-400 Ø 104 (koronowy)	7,5kW 1x7,5kW
Gwint rury doprowadzającej	R1/2"
Napięcie zasilania	NPE 230V 50Hz
Moc piekarnika	5,5 kW
Zakres regulacji temperatury piekarnika	50-300 ⁰ C

Każda kuchnia jest przystosowana przez wytwórcę do jednego rodzaju gazu podanego w tabliczce znamionowej.

Stosowane paliwa gazowe i ich parametry w kuchniach gazowych podano w tabeli 2.

Tabela 2. Parametry paliw gazowych stosowanych w kuchniach.

Rodzaj gazu	Podgrupa	Wartość opałowa gazu w MJ/m ³ nie mniej niż	Ciśnienie nominalne gazu w kPa.
	L _S / GZ – 35 /	25,1	+0,3 1,3 -0,3
	L _W / GZ – 41 /	29,3	+0,3 2,0 -0,4
	E / GZ – 50 /	35,4	+0,5 2,0 -0,4
B / P / propan-butan /		101	+0,7 3,6÷3,7 -0,6

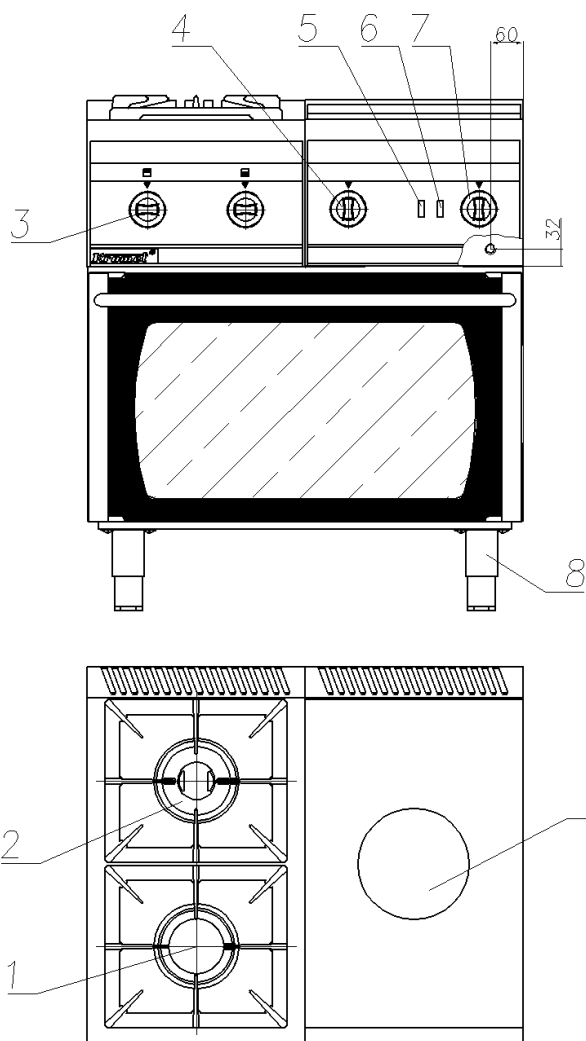
3. Opis techniczny

Głównymi częściami kuchni gazowej 700.KG-2 są palniki gazowe \varnothing 128 i \varnothing 104, o łącznej mocy 12kW. Włączenie poszczególnych palników odbywa się za pomocą pokręteł umieszczonych na tablicy rozdzielczej.

Kuchnia gazowa z płytą grzewczą 700.KG/I-400 wykonaną z żeliwa, wyposażona jest w palnik zakryty. Kuchnia posiada estetyczną sylwetkę z blach nierdzewnych. Główną częścią kuchni gazowej 700.KG/I-400 jest palnik gazowy \varnothing 104 o łącznej mocy 4,5kW. Zakres temperatury pracy w kuchni gaz. waha się w przedziale 350-400⁰C na środku płyty, oraz około 150-200 ⁰C na brzegach płyty. Różny rozkład temperatur w poszczególnych strefach płyty umożliwia w jednej chwili przyrządzić kilka potraw wymagających określonej temperatury i intensywności gotowania. Nowa kuchnia pozwala na uzyskanie lepszych walorów smakowych produktów poddanych obróbce termicznej. Włączenie palnika odbywa się za pomocą pokręta umieszczonego na tablicy rozdzielczej.

Piekarnik gazowy wykonany jest z blach nierdzewnych. Jego zasadniczą częścią jest komora wypiekowa umieszczona na podstawie nośnej z czterema regulowanymi nogami, zapewniającymi ustawienie piekarnika w prawidłowej pozycji pracy (poziomej). W dolnej części komory usytuowany jest palnik rurowy sterowany za pomocą kurka gazowego z zabezpieczeniem przeciw-wyptywowym oraz regulatorem temperatury. Tablica z elementami sterującymi pracą piekarnika znajduje się na tablicy kuchni. W tylnej części osłony górnej znajduje się wylot spalin i oparów.

Rys.1.1. Widok ogólny kuchni gazowej



Opis:

- 1) Palnik 4,5kW
- 2) Palnik 7,5kW
- 3) Pokrętko kuchni gazowej
- 4) Pokrętko kuchni z płytą grzewczą
- 5) Włącznik iskrownika
- 6) Włącznik oświetlenia piekarnika
- 7) Pokrętko piekarnika
- 8) Noga regulowana

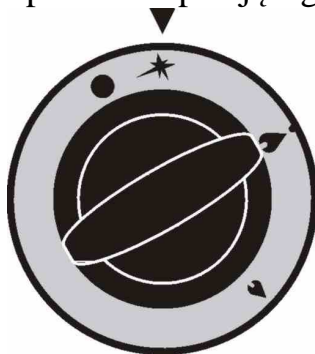
Podane wymiary dotyczą przyłącza gazu z gwintem R1/2

3.1. Sposób uruchomienia palników kuchni

Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy kurki kuchni są zamknięte. Następnie należy otworzyć kurek przelotowy znajdujący się na instalacji gazowej przed kuchnią.

W celu zapalenia palnika należy:

- wcisnąć pokrętło do oporu i przekręcić w lewo o około 30° (rys.2), ponownie wcisnąć głębiej i zapalić palnik po kilkunastu sekundach pokrętło można puścić – płomień palnika zapalającego nie powinien zgasnąć.



Rys.2. Położenie pokrętła podczas zapalania palnika.

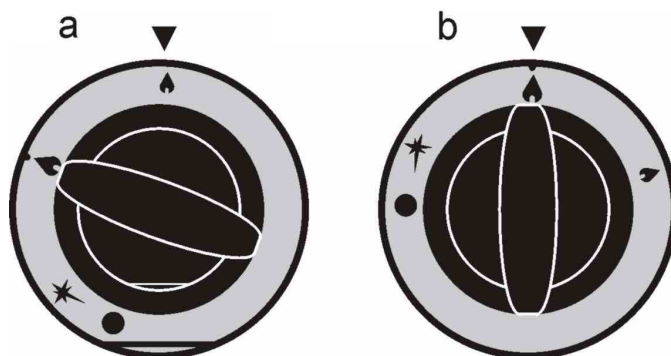
Uwaga!

Przystępując do zapalania palników kuchni należy pamiętać, że w jej armaturze znajduje się powietrze, które musi zostać wyparte przez napływający gaz z instalacji zasilającej. Palnik zapalający zapali się, gdy gaz wypełni całą armaturę.

3.2. Czynności związane z podgrzewaniem

Napełnione naczynie należy umieścić na ruszcie lub płycie grzewczej. Przy nagrzewaniu należy korzystać z pełnego płomienia w celu przyspieszenia grzania. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury należy pokrętło kurka ustawić w położeniu „płomień oszczędnościowy” (rys.3a), lub w położenie pośrednie (a – b).

Jeżeli średnica naczynia, w którym przygotowujemy produkty do spożycia jest mniejsza od wewnętrznej średnicy rusztu, na ruszt należy nałożyć nakładkę będącą dodatkowym wyposażeniem kuchni gazowej.

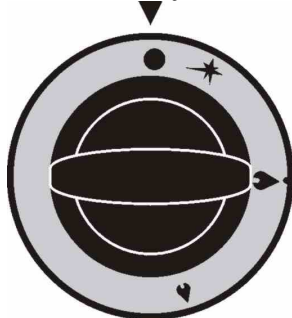


Rys.3. Regulacja płomienia za pomocą kurka gazowego.

3.3. Czynności po zakończeniu pracy kuchni

W celu wygaszenia palnika nawierzchniowego należy pokrętko przekręcić w prawo do poziomu (rys.4).

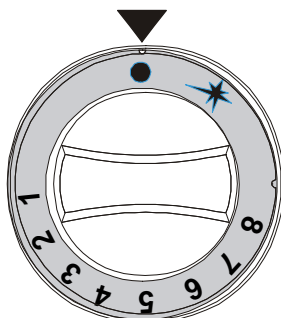
Ponowne zapalenie palnika jest możliwe dopiero po ostygnięciu czujnika zabezpieczenia przeciwwypływowego. Po wygaszeniu palników należy zamknąć kurek przelotowy na instalacji przed kuchnią.



Rys.4. Położenie pokrętki - "kurek zamknięty".

3.4. Sposób uruchomienia piekarnika gazowego

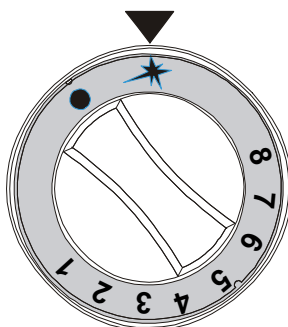
Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy kurki piekarnika są zamknięte rys.5



Rys.5. Położenie pokrętki - "kurek zamknięty".

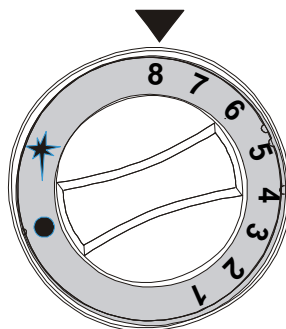
W celu zapalenia palnika należy:

- wcisnąć pokrętko do oporu i przekręcić w lewo o około 30° (rys.6), ponownie wcisnąć głębiej i zapalić palnik zapalający przez naciśnięcie przycisku zapalacza elektrycznego do momentu zapalenia się palnika zapalacza, po kilkunastu sekundach pokrętko można puścić, płomień palnika zapalającego nie powinien zgasnąć



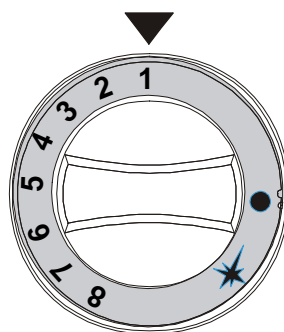
Rys.6. Położenie pokrętki podczas zapalania palnika.

- zapalenia palnika głównego dokonujemy przez ustawienie pokrętła w położenie „8” skali regulatora temperatury. Palnik główny zapali się od palnika zapalającego i pali się max. mocą. rys 7



Rys.7. Położenie pokrętła moc maksymalna

- przestawienie pokrętła w coraz niższe położenia 1 - położeniowej skali regulatora temperatury powoduje proporcjonalny spadek temperatury w komorze wypiekowej piekarnika rys. 8



Rys.8. Położenie pokrętła moc minimalna

Tabela nr3. Zakresy dopuszczalnych temperatur.

DZIAŁANIE REGULATORA TEMPERATURY									
Pozycja na regulatorze		1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura uzyskana	°C	154	165	196	222	240	278	294	302

3.5. Czynności związane z pracą piekarnika.

Po uruchomieniu palnika piekarnika, nastawieniu na regulatorze żądanej temperatury pieczenia i rozgrzaniu piekarnika tj. po około 20 min. od czasu uruchomienia palnika, należy umieścić w komorze produkty przeznaczone do pieczenia. Jeżeli produkty umieszczone są w naczyniach należy ustawić je na ruszcie piekarnika.

Po nagraniu piekarnika należy korzystać z pełnego płomienia w celu skrócenia do minimum czasu rozgrzewa, ustalenie odpowiedniego czasu i temperatury pieczenia i smażenia produktów w komorze piekarnika pozostawia się do indywidualnej dyspozycji użytkownika.

3.6. Czynności po zakończeniu pracy piekarnika.

W celu wygaszenia palnika piekarnika pokrętko kurka przekręcić do oporu w prawo. Palnik główny zgaśnie, natomiast palnik zapalający będzie się palił nadal do ponownego zapalenia palnika głównego. Ażeby zgasić palnik zapalający należy pokrętko kurka wcisnąć i przekręcić w prawo do poziomu. rys.5

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

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

UWAGA: W przypadku otwarcia drzwi piekarnika, gdy jego komora jest gorąca istnieje ryzyko poparzenia.

4. Zalecenia bezpieczeństwa

Aby nie uszkodzić kuchni lub uniknąć wypadku podczas jej użytkowania nie wolno:

- dotykać gorącej szyby
- doprowadzić do wypływu potraw na blachę dna komory i elementy gazowe.
- otwierać kurka przelotowego na instalacji gazowej bez uprzedniego sprawdzenia czy kurki kuchni są zamknięte,
- gasić płomienia przez dmuchanie,
- dopuścić do zalewania palników i ich zanieczyszczenia,
- samowolnie dokonywać przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu niż wymienione w DTR,
- stawiać naczyn bezpośrednio na palnikach,
- uderzać w pokrętko, palniki lub kurki,
- dokonywać samodzielnie napraw poza zakresem podanym w pkt.7,
- pozostawiać bez nadzoru kuchnię z zapalonymi palnikami,
- przechowywać w pobliżu kuchni materiałów łatwopalnych,
- dopuszczać małe dzieci i osoby niezapoznane z niniejszą instrukcją do użytkowania kuchni,
- użytkować kuchni w pomieszczeniach bez sprawnego przewietrzenia,
- używać kuchni w warunkach utrudniających obsługę,
- używać otwartego ognia, urządzeń elektrycznych i mechanicznych mogących spowodować powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej w pomieszczeniu, jeżeli stwierdzono zapach ulatniającego się gazu. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć kurek na instalacji gazowej, dokładnie przewietrzyć pomieszczenie i w razie potrzeby wezwać pogotowie gazowe,
- samowolnie dokonywać przeróbek i napraw instalacji doprowadzającej gaz.

UWAGA! Jeżeli przewód przyłączeniowy ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej armatury należy natychmiast zamknąć kurek przelotowy na instalacji gazowej przed kuchnią

- przerwać pracę kuchni,
- zgłosić przełożonemu zauważoną usterkę,
- zlecić dokonanie naprawy.

Ostrzeżenie !

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

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

W takim przypadku należy choremu udzielić pierwszej pomocy i wezwać pogotowie ratunkowe.

Sposób udzielenia pierwszej pomocy:

- wynieść chorego na świeże powietrze,
- ułatwić oddychanie rozpinając odzież,
- podać do włączania środki trzeźwiące,
- chorego okryć kocem i nie pozwolić zasnąć,
- nieustannie chorego nadzorować,
- 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.

5. Obsługa.

W zakres obsługi kuchni wchodzi:

Poniższe czynności wykonywać na ostudzonym urządzeniu.

- czyszczenie kuchni
- a) czyszczenie mis ściekowych, płyty żeliwnej, rusztów, palników i obudowy kuchni. Kuchnię należy utrzymywać w czystości. Części należy myć wodą z dodatkiem środków myjących i wycierać do sucha. W czasie mycia należy uważać, aby nie uszkodzić czujników zabezpieczenia przeciwwypływowego. W przypadku zanieczyszczenia palnika należy zdjąć kołpak, umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków myjących, a następnie osuszyć i dokładnie założyć na mieszalnik.

Kategorycznie zabrania się mycia urządzeń przy pomocy strumienia wody, a szczególnie zalewania wodą palników.

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA PALNIKÓW

UWAGA: Dbanie o czystość palników gazowych po każdym użyciu kuchni gazowej, zapewnia prawidłowe ich działanie.

UWAGA:

Przed przystąpieniem do prac związanych z czyszczeniem palników należy:

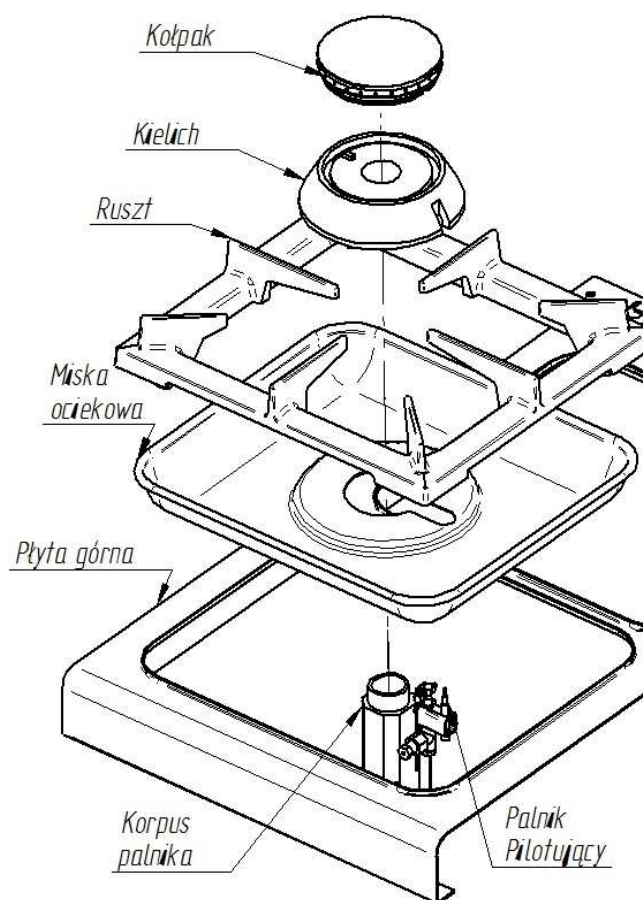
- Wyłączyć urządzenie,
- Zamknąć główny zawór dopływu gazu do urządzenia,
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej,
- Odczekać, aż urządzenie wystygnie.

Przystępując do czyszczenia palników należy:

- Ściągnąć kołpak palnika,
- Ściągnąć kielich palnika,
- Dostęp do korpusu palnika i palnika pilotującego możliwy po zdemontowaniu miski i rusztu.

Podzespoły palnika umyć bardzo ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń używając miękkiej ściereczki lub gąbki. Od razu po umyciu wytrzeć miękką, suchą ściereczką. W razie uporczywych zabrudzeń zastosować gąbkę syntetyczną (Scotch brite). Otwory płomieniowe można przeczyszczać za pomocą drewnianej wykałaczki lub odpowiedniej grubości miękkiego drutu miedzianego.

Po czyszczeniu suche elementy palników, poprawnie zamontować.



Uwaga: Przy myciu korpusu palnika oraz palnika pilotującego uważać aby nie uszkodzić przewodów gazowych lub elementów pomiarowych.

Podczas czyszczenia palików:

Nie zalewać kuchni i palników strumieniem wody. Nie używać do czyszczenia szczotek drucianych, środków czyszczących ściernych w proszku, skrobaków, papierów ściernych. Do ewentualnego udroźnienia otworów płomieniowych nie stosować drutu stalowego oraz nie rozwiercać.

- **wyżej wymienione czynności nie podlegają gwarancji.**

b) wymiana części.

Uwaga!

W okresie gwarancji wymianę części i naprawy wykonuje tylko i wyłącznie autoryzowany serwis lub wytwórca kuchni.

6. Pakowanie, ładowanie i przewóz

Kuchnie gazowe przed zapakowaniem w opakowanie kartonowe owijają się folią „STRETCH”. Całość opakowania spięta jest za pomocą taśmy z tworzywa sztucznego. Kuchni w żadnym przypadku nie wolno przewracać, gdyż grozi to uszkodzeniem armatury gazowej.

Przewóz powinien odbywać się krytymi środkami transportu bez wstrząsów. W czasie transportu kuchnia powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, przewracaniem oraz uszkodzeniami mechanicznymi.

7. Przeglądy okresowe.

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi urządzenia do użytkownika należy:

- Okresowa kontrola i konserwacja elementów i zespołów urządzenia.
- **Konserwację okresową części elektrycznych piekarnika gazowego, należy przeprowadzić raz w miesiącu.**

Podczas konserwacji należy sprawdzić:

- jakość przewodu elektrycznego zasilającego,
- prawidłowość działania poszczególnych elementów elektrycznych.

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 przeprowadzać osoby posiadające kwalifikacje wymagane w zakresie naprawy, konserwacji urządzeń gazowych i elektrycznych. Urządzenie po przeglądzie powinno spełniać wymagania:

PN-EN 203-1:2014 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.

PN-EN 60335-1:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego. Bezpieczeństwo użytkowania Część 1: Wymagania ogólne.

Należy zwrócić uwagę na zużycie takich elementów jak:

- zużycie elementów oświetlenia i generatora iskier,
- jakość elementów izolacyjnych przewodów elektrycznych.

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

8. Wykaz części zamiennych.

Tabela 3. Wykaz części zamiennych.

Nazwa części	kuchni	piekarnik
Palnik 4,5 kW ϕ 104	ARC	0370-505-0
Palnik 7,5 kW ϕ 128	ARC	
Dysza główna palnika ϕ 104 L _w / GZ – 41 / E / GZ – 50 / B / P / propan-butan /	1,70 1,50 1,00	
Dysza główna palnika ϕ 128 L _w / GZ – 41 / E / GZ – 50 / B / P / propan-butan /	2,30 2,05 1,30	
Kurek gazowy Palnik 4,5 kW ϕ 104 Palnik 7,5 kW ϕ 128	7988B-R PEL 21S 7988B-DC PEL 21S	PEL typ 25ST - -
Termopara I Termopara II Pokrętko palnika 4,5 kW ϕ 104 Pokrętko palnika 7,5 kW ϕ 128 Generator w/n Wyłącznik Wyłącznik Lampka piekarnika	ARC. L-600 ARC L-400 0326-000-0 B 0326-000-0 D	ARC L-1200 0326-000-0 B W 07E W 1.2.6 W 2.2.6 Typ 54be 14/N

Powyższe części można nabyć u producenta urządzenia.

9. Uwagi końcowe.

Producent zastrzega sobie prawo zmian konstrukcyjnych nie pogarszających warunków pracy, bezpieczeństwa i jakości wyrobu.

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

10. INSTALACJA URZĄDZENIA

Uwaga!!!

Przed przystąpieniem do instalowania i eksploatacji wyrobu prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji.

Uwaga !!!

W pomieszczeniu przeznaczonym do eksploatacji urządzeń, musi znajdować się prawidłowo wykonana instalacja elektryczna/gazowa.

Warunkiem zachowania gwarancji na wszystkie urządzenia gazowe, kotły warzelne elektryczne i piece konwekcyjne, podłączenie do instalacji elektrycznej/gazowej oraz pierwsze uruchomienie, musi dokonać wyłącznie autoryzowany serwis firmy Kromet.

10.1. Ogólne zasady

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

- PN. EN 203-1 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.

Powyższa norma dotycząca urządzeń gazowych nakazuje użytkowanie kuchni gazowych 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.

10.2. 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 kuchni gazowych powinno mieć zapewnioną ciągłą wymianę powietrza (dopływ wystarczającej ilości powietrza do spalania gazu oraz odpływ spalin), a kuchnia powinna być instalowana pod miejscowym wyciągiem – okapem.

- W przypadku użytkowania trzony 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.
- Kuchnie gazowe należy instalować w odległości co najmniej 0,5m od okien do boku urządzenia, licząc w rzucie poziomym.
- Kuchnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do niej co najmniej od przodu. Od strony tylnej ściany kuchni powinna znajdować się niepalna ściana pomieszczenia tj. ściana mająca niepalne wykończenie powierzchni. Odległość boku kuchni 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.

10.3. 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 nieprzekraczającej 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 1 0kW należy łączyć z przewodem elastycznym, o którym mowa w/w pkt., rurą stalową o długości co najmniej 0,5 m.

11.Ustawienie kuchni gazowej.

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

12. Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej i sieci elektrycznej.

Przed podłączeniem kuchni 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 kuchnię na podłożu twardym i niepalnym z zachowaniem podanych wyżej odległości od ścian.
- Wykonać przyłącze z dwuzłączką 1/2” i sprawdzić szczelność połączeń przyłącza wraz z kuchnią w sposób następujący – do dwuzłączki (od strony kuchni) podłączyć manometr wodny wraz z pompą powietrzną, a następnie napełnić armaturę gazową powietrzem o nadciśnieniu 15 kPa (1500 mmH₂O), spadek ciśnienia w ciągu 300s nie powinien być większy niż 50 Pa (5 mmH₂O).
- Wypoziomować kuchnię za pomocą nóg.
- Przyłączyć kuchnię do instalacji gazowej skręcając dwuzłączkę z rurociągiem instalacji.
- Sprawdzić szczelność po przyłączeniu kuchni tj. skręceniu dwuzłączki 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 pojawiają się pęcherzyki.
- Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu:

W celu przystosowania kuchni do spalania innego rodzaju gazu należy w armaturze gazowej dokonać wymiany dysz palników. Przystępując do wymiany dyszy należy wyjąć ruszty, następnie miski ściekowe – uzyskujemy w ten sposób dostęp do armatury gazowej. Wykręcić dotychczasową dyszę i wkręcić dyszę odpowiadającą rodzajowi gazu, do którego przystosowujemy kuchnię (wg tabeli 2).

Wymiany dokonujemy we wszystkich palnikach nawierzchniowych postępując w każdym przypadku analogicznie jak w opisie powyżej.

Oznaczenia dysz palników nawierzchniowych podano w tabeli 4.

Uwaga !

Wyżej wymienione czynności dokonujemy przy zamkniętym kurku odcinającym na instalacji gazowej.

Tabela 4. Oznaczenia dysz palników nawierzchniowych.

Rodzaj palnika	Gaz	Cecha	Średnica d Ø mm
Ø104	Lw	170	1,70
	E	150	1,50
	BP	100	1,00
Ø 128	Lw	230	2,30
	E	205	2,05
	BP	130	1,30
piekarnik	Lw	240	2,40
	E	200	2,0
	BP	140	1,40

WYKAZ PUNKTÓW ZBIERANIA ZURZYTEGO SPRZĘTU

Operator punktu zbierania	Województwo	Miasto	Adres punktu zbiórki
ARGO-FILM Lublin	lubelskie	Lublin	20-231 Lublin ul. Zadębie 62
ARGO-FILM Łódź	łódzkie	Łódź	90-272 Łódź ul. Wschodnia 29
ARGO-FILM Mława	mazowieckie	Mława	06-500 Mława ul. Sadowa 14
ARGO-FILM Nadarzyn	mazowieckie	Nadarzyn	05-830 Nadarzyn ul. Pruszkowska 23
ARGO-FILM Tarnów	małopolskie	Tarnów	33-100 Tarnów ul. Fabryczna 7a
ARGO-FILM Wrocław	dolnośląskie	Wrocław	52-015 Wrocław ul. Krakowska 180
Biosystem S.A.	małopolskie	Alwernia	32-566 Alwernia ul. Olszewskiego 25
ECO-CARS Sp. z o.o.	wielkopolskie	Poznań	61-362 Poznań ul. Forteczna 14a
EKO-HARPOON Oddział Częstoków Mazowiecki	mazowieckie	Częstoków Mazowiecki	05-152 Czosnów Częstoków Mazowiecki 158
EKO-HARPOON Oddział Rejowiec Fabryczny	lubelskie	Rejowiec Fabryczny	22-169 Rejowiec Fabryczny ul. Cementowa 20
EKO-PLUS Kraków	małopolskie	Kraków	30-382 Kraków ul. Biskupińska 15
EKO-PLUS Stąporków	świętokrzyskie	Stąporków	Stąporków, ul. Staszica 9
Ekoren DKE	dolnośląskie	Oława	55-200 Oława Godzikowice, ul. Stalowa 12
EKO-SORT	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała ul. Katowicka 130
Elektrozłom	śląskie	Ślemień	34-323 Ślemień 561
KARAT Elektro Recykling	kujawsko-pomorskie	Lubicz	87-162 Lubicz ul. Toruńska 64
KGHM Ecoren S.A.	dolnośląskie	Rudna	59-305 Rynarcice, Rynarcice 38
LECH-MET	dolnośląskie	Żmigród	55-140 Żmigród ul. Kościuszki 9
MB Recykling	świętokrzyskie	Piekoszów	26-065 Piekoszów ul. Czarnowska 56
MK-Tech Electrorecycling S.A.	kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	85-880 Bydgoszcz, Ul. Toruńska 304
P.P.H.U. POLBLUME Zbigniew Miazga	mazowieckie	Góra Kalwaria	05-530 Góra Kalwaria, ul. Adamowicza 4
P.W. BOWI	śląskie	Częstochowa	42-202 Częstochowa ul. Ogrodowa 64A
PHU EKOPARTNER	małopolskie	Kraków	1. 30-556 Kraków ul. Drewniana 6, 2. Radzikowskiego 37, 3. Półhanki 76-78
Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe ABBA-EKOMED Sp. z o. o.	kujawsko-pomorskie	Toruń	87-100 Toruń, ul. Kluczyki 17-21
PTH Technika Sp. z o.o.	śląskie	Gliwice	44-102 Gliwice ul. Toszecka 2
SCU Śląskie Centrum Utylizacji	śląskie	Katowice	40-696 Katowice, ul. Asnyka 32
Serwisownia	mazowieckie	Warszawa	01-919 Warszawa ul. Wólczyńska 133
Terra S.A.	łódzkie	Tomaszów Mazowiecki	97-200 Tomaszów Mazowiecki, ul. Wysoka 61/65;
Terra S.A.	mazowieckie	Grodzisk Mazowiecki	05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutta 42
WELTMAR	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała ul. Podwale 53a

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po okresie użytkowania lub po utracie cech użytkowych nie należy usuwać z innymi odpadami. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w której dokonali zakupu produktu lub organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

*** OPAKOWANIE POWINNO BYĆ USUWANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI**