



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Kuchni gazowych

FG09451 / FG09450 / FG09456 / FG09453

Wersja 2/2020

1. UWAGI	3
2. PRZEZNACZENIE	4
3. OPIS TECHNICZNY	4
4. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	4
5. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY	7
6. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA	7
7. INSTRUKCJA KONSERWACJI I REMONTU	8
8. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT	9
9. UWAGI KOŃCOWE	9
10. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA	9
11. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH	12
12. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA	13
13. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI	14



SZANOWNI PAŃSTWO

Staliście się Państwo użytkownikami nowej kuchni. Należy ona do rodziny kuchni, które zaprojektowano pod kątem zapewnienia wysokiej funkcjonalności, a jednocześnie zastosowano nowoczesne wzornictwo dzięki czemu kuchnia ta z pewnością będzie stanowić część nowoczesnie wyposażonego zakładu. Przed przystąpieniem do użytkowania kuchni prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji. Zawiera ona bowiem zalecenia i wskazówki dotyczące prawidłowego jej użytkowania. Dzięki temu przez wiele lat będą Państwo cieszyć się z bezawaryjnej eksploatacji tego urządzenia. Życzymy Państwu satysfakcji i zadowolenia z dokładnego zakupu.

Forgast



1. UWAGI!

1. Przed pierwszym uruchomieniem kuchni należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zaleceniami bezpieczeństwa.
2. Kuchnie są wyrobami nie zawierającymi materiałów niebezpiecznych dla środowiska.
3. Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
4. Zużytą kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.
5. Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.
6. Wyrób instalować po 8 godzinach sezonowania w pomieszczeniu.
7. Podłączenie kuchni do instalacji gazowej lub do butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne „E” w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.
8. Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej musi wykonać instalator posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne „E” w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.
9. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub uszkodzenia spowodowane przez nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia lub jego nieprawidłowe użytkowanie.
10. W przypadku awarii urządzenia, a zwłaszcza przy wystąpieniu zwarcia, urządzenie należy wyłączyć i niezwłocznie skontaktować się z zakładem serwisowym. Uszkodzonej kuchni nie wolno eksploatować.
11. Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek napraw, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
12. Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały trudności dla użytkowników.

2. PRZEZNACZENIE

Niniejsza Instrukcja Obsługi dotyczy rodziny kuchni gazowych wyposażonych w palniki o dużej mocy ze stabilizacją płomieni spełniających wymagania wg PN-EN 203-1-1:2014; PN-EN 203-2-1:2015 i PN-EN 437+A1:2012. Kuchnie te zostały zaprojektowane i wykonane jako profesjonalne urządzenia grzewcze do przygotowania potraw (gotowania, smażenia, pieczenia) w barach, restauracjach itp. zakładów zbiorowego żywienia.

Kuchnie te są przystosowane do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

- Rodzina 2 grupa: 2E (20 mbar), 2H (20 mbar) – gaz ziemny (G20)
- Rodzina 3 grupa: 3P (37 mbar), 3P (50 mbar) – gaz propan (G31)
- 3B/P (37 mbar) – gaz propano-butan (G30).

3. OPIS TECHNICZNY

Kuchnie gazowe FORGAST FG09456, FG09450, FG09451, FG09453 są produkowane jako cztero-,piecio-, szescio-palnikowe. Posiadają estetyczną obudowę z blach nierdzewnych, zawory z zabezpieczeniem przeciwwypływowym odcinające dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia oraz palnik gazowy dużej mocy ze stabilizacją płomieni zapalany zapalany iskrownikiem połączonym z generatorem elektrycznym. Kuchenki mają ruszt wykonany ze stali czarnej emaliowanej lub żeliwa emaliowanego oraz wyjmowaną płytę podpalnikową. Urządzenia mają końcówkę przyłączeniową z gwintem R 1/2". Każdy palnik kuchenki może być obciążony naczyniem o masie 100 kg.

4. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Sprawność wszystkich zastosowanych palników > 50 %.

Charakterystyka palników dla gazu ziemnego i gazów płynnych:

Palnik nr 1.

RODZAJ GAZU		CIŚNIENIE NOMINALNE		OBCIĄŻENIE CIEPLNE (KW)	ŚREDNICA DYSZY (MM)
		mbar	Pa		
Gaz ziemny 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	3,4	1,40
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	3700	3,4	0,92
	3P (G31)	37	3700	3,4	0,95
	3P (G31)	50	5000	3,4	0,85

Palnik nr 2.

RODZAJ GAZU		CIŚNIENIE NOMINALNE		OBCIĄŻENIE CIEPLNE (KW)	ŚREDNICA DYSZY (MM)
		mbar	Pa		
Gaz ziemny 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	5,0	1,70
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	3700	5,0	1,10
	3P (G31)	37	3700	5,0	1,20
	3P (G31)	50	5000	5,0	1,10

Palnik nr 3.

RODZAJ GAZU		CIŚNIENIE NOMINALNE		OBCIĄŻENIE CIEPLNE (KW)	ŚREDNICA DYSZY (MM)
		mbar	Pa		
Gaz ziemny 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	6,5	2,00
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	3700	6,5	1,25
	3P (G31)	37	3700	6,5	1,50
	3P (G31)	50	5000	6,5	1,25

Palnik nr 4.

RODZAJ GAZU		CIŚNIENIE NOMINALNE		OBCIĄŻENIE CIEPLNE (KW)	ŚREDNICA DYSZY (MM)
		mbar	Pa		
Gaz ziemny 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	8,0	2,25
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	3700	7,2	1,35
	3P (G31)	37	3700	7,4	1,40
	3P (G31)	50	5000	8,0	1,40

Kuchnia gazowa FG09450, FG09451

Max moc cieplna kuchni:

FG09450 – 22,9 kW;

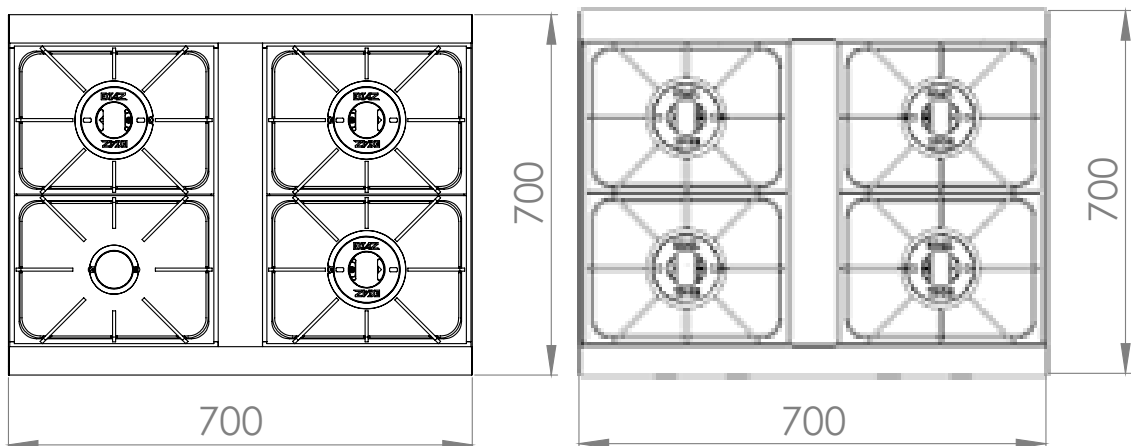
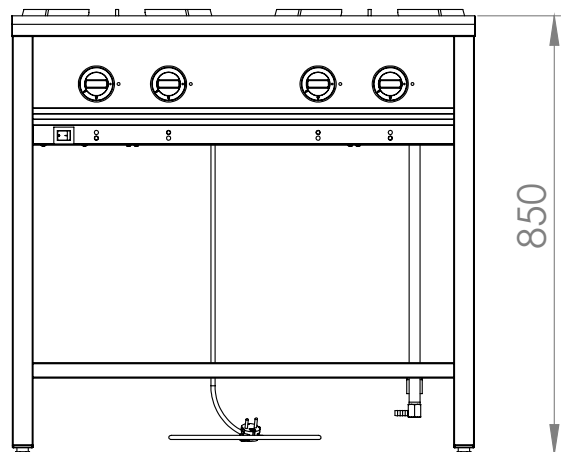
FG09451 – 23,0 kW

Wymiary [mm]:

wysokość – 850,

szerokość – 700,

głębokość – 700



Kuchnia gazowa FG09453

Max moc cieplna kuchni:

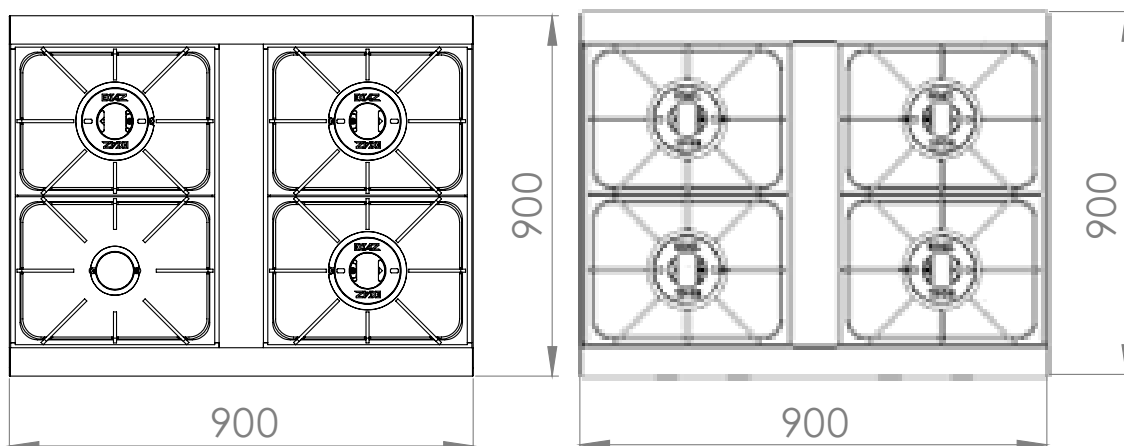
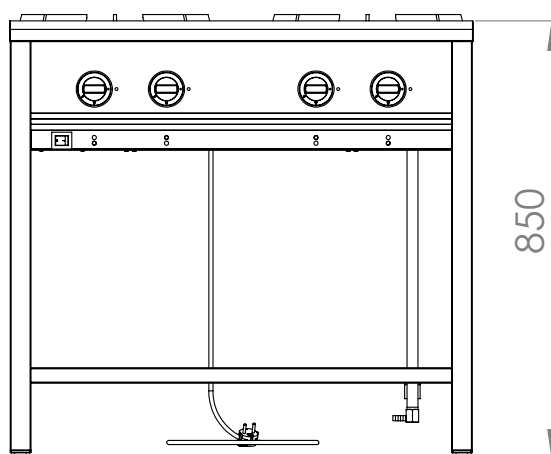
23 kW

Wymiary [mm]:

wysokość – 850,

szerokość – 900,

głębokość – 900



Kuchnia gazowa FG09456

Max moc cieplna kuchni:

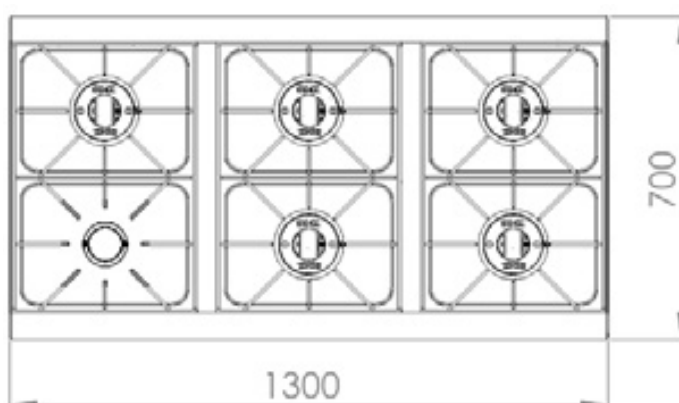
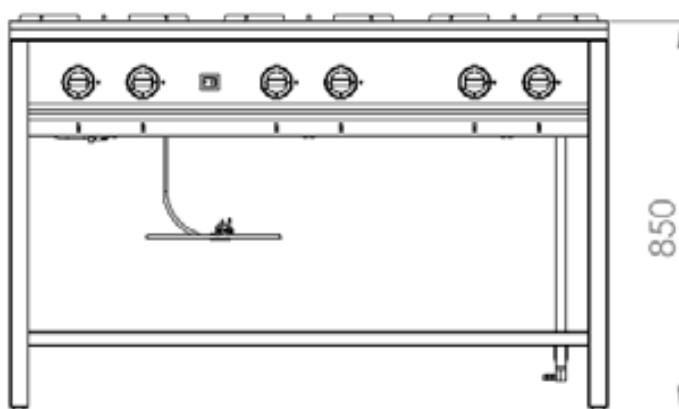
34,4 kW

Wymiary [mm]:

wysokość – 850,

szerokość – 1300,

głębokość – 700



5. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

W celu uniknięcia możliwości powstania wypadku poparzenia obsługi z powodu nieumiejętnego obsługiwania kuchni gazowej należy:

- zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji kuchni gazowych z piekarnikami elektrycznymi dla zakładów zbiorowego żywienia na podstawie niniejszej instrukcji obsługi;
- zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami eksploatacji urządzeń gazowo-elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy w pomieszczeniach kuchennych oraz z zasadami udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach;
- nie przystępować do pracy na urządzeniu w przypadku stwierdzenia uszkodzenia palnika lub elementów sterujących znajdujących się na zewnątrz urządzenia;
- przed przystąpieniem do naprawy albo konserwacji kuchni lub piekarnika bezwzględnie odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej wyłącznikiem głównym;
- nie dopuszczać do oblewania lub zmywania kuchni strumieniem wody;
- do czyszczenia kuchi, płyty kuchennej nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą;
- nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem kuchni oraz porażeniem prądem elektrycznym obsługi.
- napraw urządzenia powinien dokonywać odpowiednio przeszkolony pracownik.
- osób nieuprawnionych i nieprzeszkolonych, nie dopuszczać do obsługi kuchni oraz wykonywania regulacji i napraw;
- nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją ;
- nie zostawiać kuchni bez nadzoru podczas użytkowania;
- uważać aby przyłączeniowe przewody elektryczne nie dotykały gorących części;
- w przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć kuchnię. Wszelkie naprawy powinien wykonywać specjalista z autoryzowanego punktu serwisowego;
- podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie;
- zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów;
- w razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy;

6. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przed użytkowaniem kuchni należy zwrócić uwagę na prawidłowe ułożenie górnych części palnika (kielicha palnika i pierścienia płomieniowego). Prawidłowo założony pierścień płomieniowy jest wtedy, gdy kołek sprężysty znajdujący się na powierzchni bazowej kielicha palnika spasuje się wyjęciem znajdującym się na obwodzie pierścienia płomieniowego. Inne ułożenie pierścienia płomieniowego względem kielicha jest nieprawidłowe i będzie skutkowało złym paleniem się palnika.

- Podczas użytkowania kuchni sprzęt staje się gorący; zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów piekarnika.
- Części dostępne mogą stać się gorące; nie należy dopuszczać dzieci do obsługi kuchni.
- Urządzenie kuchenne nie jest przeznaczone do pracy z wykorzystaniem zasilania z wyłącznikiem czasowym lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przechowywanie przedmiotów na powierzchni gotowania może grozić pożarem; proces gotowania musi być nadzorowany; krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.

Ostrzeżenie: Gotowanie bez nadzoru na płycie kuchennej z tłuszczem lub olejem może być groźne i może spowodować pożar.

Otwieranie dopływu gazu do palnika

Wszystkie kuchenki posiadają zabezpieczenie przeciw wypływowemu.

W celu zapalenia palnika należy postępować następująco:

1. Otworzyć zawór na butli z propano-butanem wyposażonej w reduktor do gazu propan-butan.
2. Wcisnąć pokrętko sterujące.
3. Przekręcić wciśnięte pokrętko w położenie „pełny przepływ” (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara).
4. Zapalić gaz i przytrzymać wciśnięte pokrętko około 10 sekund (czas potrzebny do zadziałania zabezpieczenia).
5. Po zakończeniu pracy palnika, zamknąć dopływ gazu przez odwrócenie pokrętła w położenie „zamknięte” (ruch zgodny z ruchem wskazówek zegara).



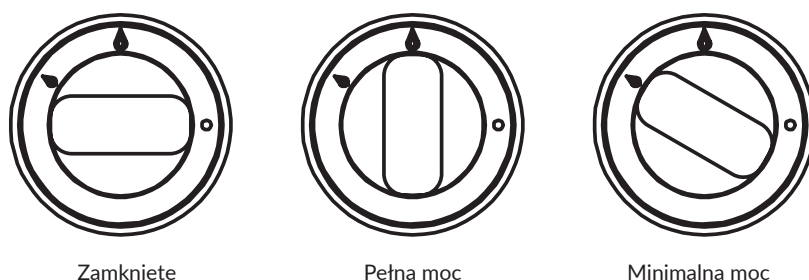
UWAGA!

Gdy korzystamy z propano-butanu, przed zakończeniem pracy kuchenki należy najpierw zamknąć zawór na butli a następnie zamknąć kurek palnika. Dla gazu ziemnego postępujemy zgodnie z punktami 2; 3; 4 i 5.

Oznaczenie położeń kurka

Ilość gazu dopływającego do palnika jest regulowana przez kurek gazowy. Kurek umożliwia uzyskanie na palniku płomienia w zakresie od pełnego (pełna moc) do płomienia minimalnego (~1/4 mocy pełnej). Zmiana mocy palnika regulowana jest przez obrót pokrętki w lewo od położenia „0” do położenia pełna moc. Dalszy obrót pokrętki sterującego powoduje zmniejszenie mocy palnika aż do mocy minimalnej.

Rys. 1 Pozycja pokrętki zaworu gazowego palników nawierzchniowych



7. INSTRUKCJA KONSERWACJI I REMONTU

Kuchnię należy utrzymywać w czystości. Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci oraz pozwolic urządzeniu ostygnąć. Konserwacja ciągła (codzienna) kuchni polega na usunięciu zanieczyszczeń przez dokładne mycie elementów kuchni ścierką zmoconą w ciepłej wodzie z dodatkiem środków czyszczących i wytarciu do sucha czystą ścierką.

Nigdy nie czyścić urządzenie za pomocą strumienia wody pod ciśnieniem. Przy czyszczeniu nie należy używać środków ściernych, żrących i powodujących korozję. Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi kuchni, do użytkownika należy okresowa kontrola i konserwacja elementów i zespołów armatury gazowej.

Przewidując dłuższą przerwę w użytkowaniu urządzenia należy powierzchnie zewnętrzne zakonserwować. Konserwację okresową kuchni należy przeprowadzać przynajmniej raz w miesiącu. Przegląd obejmuje czynności związane z ustaleniem stopnia zużycia lub uszkodzenia poszczególnych części i elementów urządzenia. Po upływie okresu gwarancyjnego, przynajmniej raz w roku, a także w przypadku, gdy urządzenie wykazuje objawy nieprawidłowego działania, należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego kuchni i usunąć stwierdzone usterki.

Przegląd powinien przeprowadzić przeszkolony konserwator, posiadający kwalifikacje wymagane w zakresie naprawy urządzeń gazowych lub elektrycznych. Zespoły sterujące, które zostały wymienione podczas przeglądu technicznego muszą posiadać aktualne certyfikaty badania typu.

W zakres remontu kapitalnego wchodzi czynności wykonywane podczas przeglądu okresowego oraz wymiana elementów uszkodzonych mechanicznie.

Należy zwrócić uwagę na zużycie takich elementów jak:

- palniki gazowe,
- zawory gazowe,
- iskrownik i zapalacz elektryczny,
- termopary,
- pokrętki,
- szczelność armatury,
- zużycie obudów stalowych,
- jakość elementów izolacyjnych.

8. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Kuchnia pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie kuchni na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych. Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu kuchnia powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

9. UWAGI KOŃCOWE

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

10. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchnia została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać.

Podłączenie kuchni do instalacji gazowej powinien wykonać pracownik mający odpowiednie uprawnienia. Kuchnia gazowa jest urządzeniem wykonanym zgodnie z wymogami normy PN-EN 203-1:2014 „Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa”. Powyższa norma nakazuje, by urządzenie było instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, a najlepiej pod sprawnie działającymi wyciągami z miejscowym okapem.

Pomieszczenie 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 paliwo gazowe).

Zgodnie z wyżej wymienionymi przepisami pomieszczenie takie musi spełniać poniższe kryteria:

1. Pomieszczenie przewidziane do ustawienia i użytkowania kuchni z piekarnikiem elektrycznym 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.
2. W przypadku użytkowania kuchni zasilanym gazem płynnym B/P pomieszczenie takie nie może znajdować się poniżej poziomu „zerowego” (terenu) to znaczy w piwnicy lub suterenie. Temperatura pomieszczenia, w którym znajduje się butla z gazem płynnym nie może przekraczać 35°C.
3. Pomieszczenie, w którym instaluje się kuchnię powinno mieć wysokość co najmniej 2,2 m.
4. Kuchnię należy instalować w odległości co najmniej 0,5 m od okien, w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do niej co najmniej od przodu. Od strony tylnej ściany kuchni powinna znajdować się niepalna ściana pomieszczenia, to jest ściana mająca niepalne wykończenie powierzchni. Odległość boku urządzenia od ściany niechronionej, to jest ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych nie może być mniejsza niż 60 cm, a od ściany chronionej, to jest ściany z materiałów łatwopalnych, ale otynkowanej lub zabezpieczonej płytkami lub w inny równorzędny sposób nie mniej niż 30 cm.
5. Zabrania się stosowania w jednym budynku gazu płynnego i gazu z sieci gazowej.
6. W pomieszczeniu, w którym zainstalowano kuchnię przystosowaną do zasilania gazem płynnym, nie można przechowywać i eksploatować więcej niż dwie butle gazowe o zawartości 11 kg gazu każda. W przypadku stosowania gazu płynnego zaleca się zainstalowanie baterii butli na zewnątrz budynku, lub zainstalowanie zbiornika na gaz płynny.
7. Kuchnię należy połączyć ze stalowymi przewodami instalacji gazowej na stałe, lub z zastosowaniem elastycznych przewodów metalowych (użyty wąż giętki musi być wykonany ze stali nierdzewnej i zgodny ze standardem DIN 3383 i DIN 3384).
8. Kuchnię na gaz płynny należy łączyć z reduktorem ciśnienia gazu na butli za pomocą elastycznego przewodu o długości nie przekraczającej 1,5 m i wytrzymałości na ciśnienie co najmniej 300 kPa, odpornego na składniki gazu płynnego, uszkodzenia mechaniczne, oraz temperaturę do 60°C. Przewód elastyczny powinien spełniać wymagania krajowe mające do niego zastosowanie oraz powinien być cyklicznie sprawdzany i zamieniony, gdy jest to konieczne.
9. Przed podłączeniem urządzenia do instalacji gazowej należy sprawdzić na tabliczce znamionowej i w karcie gwarancyjnej, do spalania jakiego gazu jest przystosowana kuchnia i czy odpowiada rodzajowi gazu w danej instalacji gazowej.
10. Ustawić kuchnię na twardym i niepalnym podłożu z zachowaniem podanych wyżej odległości od ścian, wypoziomować kuchnię za pomocą regulowanych nóżek. Przyłączyć do instalacji gazowej zgodnie z pkt. 7 i 8. Sprawdzić szczelność połączenia za pomocą sprayu do wykrywania przecieków. Jeśli kuchnia ustawiona jest na podstawie, powinny być zastosowane środki zapobiegające zsunięciu się sprzętu z tej podstawy.

11. Kuchania zasilana jest jednym giętkim przewodem z wtyczką P+N+E 230V/16A:

- Zasilanie 230V - wyłącznik instalacyjny 6A

Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności ochrony od porażień.

12. Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu:

Chcąc przystosować kuchnię do spalania innego rodzaju gazu, należy w palnikach: głównym i zapalającym (pilocie) wymienić dysze. Wymiary dysz dla poszczególnych rodzajów gazu podane są w tabelach w punkcie „Charakterystyka techniczna”

Przygotowanie kuchenki do spalania gazu ziemnego lub gazu płynnego polega na:

1) Wymiana dysz rys. 1

- a) zdjęć ruszt później palnik a następnie misę podpalnikową, po czym założyć ponownie palnik w celu większej swobody pracy.

- b) Kluczem płaskim oczkowym „7” wykręcić dyszę „A” potem wkręcić dyszę wg zamieszczonej wyżej tabeli.

2) Regulacja płomienia palnika

- a) wcisnąć przycisk na panelu przednim urządzenia (lewy dolny róg) ustawić pokrętko w pozycji płomienia maksymalnego i trzymać aż termopara utrzyma płomień

- poluzować śrubę kontruującą „C”

- opuszczając lub podnosząc przesłonę powietrza „B” należy obserwować płomień palnika i ustawić go w takim punkcie aby nie zrywał i palił maksymalnym płomieniem

- po zakończeniu regulacji należy dokręcić śrubę „C” kluczem imbusowym „4”

b) regulacja płomienia oszczędnego

- zapalić palnik (czynność opisana w punkcie „a”) po czym ustawić pokrętko w pozycji płomienia minimalnego

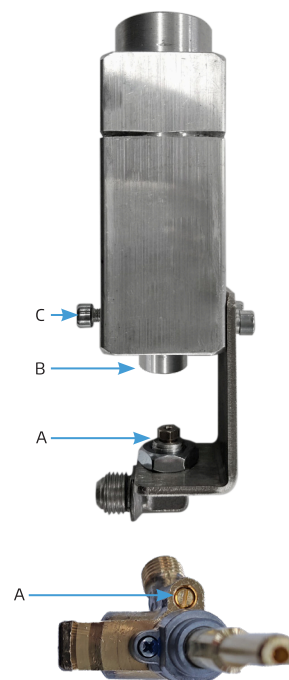
- zdjęć pokrętko poprzez pociągnięcie go do siebie

- śruba regulacyjna „A” widoczna na rys. 2 znajduje się po lewej stronie zaworu gazowego

- przekręcić wkręt „A” wkrętakiem płaskim w prawo dla zmniejszenia płomienia lub w lewo dla zwiększenia płomienia

- płomień oszczędnościowy powinien wynosić 30% płomienia właściwego

- energicznie przekręcić pokrętko z pozycji oszczędnościowej na pełną i sprawdzić czy płomień nie zgaśnie.



Ustawienia przesłon:

Palnik nr 1.

RODZAJ GAZU		CIŚNIENIE NOMINALNE		OBCIĄŻENIE CIEPLNE (KW)	PRZESŁONA (MM)
		mbar	Pa		
Gaz ziemny 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	3,4	4,8
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	3700	3,4	brak
	3P (G31)	37	3700	3,4	brak
	3P (G31)	50	5000	3,4	brak

Palnik nr 2.

RODZAJ GAZU		CIŚNIENIE NOMINALNE		OBCIĄŻENIE CIEPLNE (KW)	PRZESŁONA (MM)
		mbar	Pa		
Gaz ziemny 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	5,0	5,5
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	3700	5,0	19,1
	3P (G31)	37	3700	5,0	13,6
	3P (G31)	50	5000	5,0	6,8

Palnik nr 3.

RODZAJ GAZU		CIŚNIENIE NOMINALNE		OBCIĄŻENIE CIEPLNE (KW)	PRZESŁONA (MM)
		mbar	Pa		
Gaz ziemny 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	6,5	brak
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	3700	6,5	3,2
	3P (G31)	37	3700	6,5	2,9
	3P (G31)	50	5000	6,5	3,7

Palnik nr 4.

RODZAJ GAZU		CIŚNIENIE NOMINALNE		OBCIĄŻENIE CIEPLNE (KW)	PRZESŁONA (MM)
		mbar	Pa		
Gaz ziemny 2E (G20), 2H (G20)		20	2000	8,0	15,5
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	3700	7,2	brak
	3P (G31)	37	3700	7,4	brak
	3P (G31)	50	5000	8,0	4,7



UWAGA!

Czynności wymiany dysz należy wykonać przy zamkniętym kurku odcinającym na instalacji gazowej.

Po przestawieniu urządzenia na inny rodzaj gazu niż ustawienie pierwotne, należy zgłosić ten fakt do Producenta w celu uzyskania nowej tabliczki znamionowej określającej nowe nastawienie.

Sprawdzanie ciśnienia wlotowego

Kuchenka posiada króciec do pomiaru ciśnienia wlotowego, który znajduje się na rurze w pobliżu zaworu. Aby zmierzyć ciśnienie wlotowe gazu należy zdemontować śrubę z króćca pomiarowego i podłączyć przyrząd do pomiaru ciśnienia za pomocą giętkiej rurki. Po wykonaniu pomiaru i zanotowaniu jego wartości należy zamknąć dopływ gazu, odłączyć przyrząd pomiarowy, dokręcić śrubę tak by gaz się nie ulatniał. Zmierzone ciśnienie powinno odpowiadać wartości podanej w charakterystyce palników.

11. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

LP	NAZWA CZĘŚCI	TYP LUB NR KATALOGOWY
Kuchnia gazowa FG09450, FG09451, FG09453, FG09456		
1	Dysza palnik 3,4 kW:	
	2E (G20), 2H(G20) 20 mbar	ø 1,40 G55140
	3 B/P (G30) 37 mbar	ø 0,92 G55092
	3 P (G31) 37 mbar	ø 0,95 G55095
	3 P (G31) 50 mbar	ø 0,85 G55085
2	Dysza palnik 5 kW:	
	2E (G20), 2H(G20) 20 mbar	ø 1,70 G55170
	3 B/P (G30) 37 mbar	ø 1,10 G55110
	3 P (G31) 37 mbar	ø 1,20 G55120
	3 P (G31) 50 mbar	ø 1,10 G55110
3	Dysza palnika 6,5 kW:	
	2E (G20), 2H (G20) 20 mbar	ø 2,00 G55200
	3 B/P (G30) 37 mbar	ø 1,25 G55125
	3 P (G31) 37 mbar	ø 1,30 G55130
	3 P (G31) 50 mbar	ø 1,25 G55125
4	Dysza palnik 8 kW:	
	2E (G20), 2H (G20) 20 mbar	ø 2,25 G55225
	3 B/P (G30) 37 mbar	ø 1,35 G55135
	3 P (G31) 37 mbar	ø 1,40 G55140
	3 P (G31) 50 mbar	ø 1,40 G55140
5	Zawór gazowy SABAF DRG 5094/1	G00382
6	Iskrownik Gaspro L= 600	G00100
7	Iskrownik Gaspro L= 800	G00468
8	Termopara L=320 Ł=25	G00396
9	Termopara L=800 Ł=25	G00395
10	Pokrętko 4,2	G00289
11	Nalepka fi 63	G01100
12	Generator WT 10A	G00075
13	Łącznik klawiszowy czarny W.1.4.7	G00216

W/w części są do nabycia u producenta urządzenia.

12. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA

Pod koniec cyklu życia produktu nie należy wyrzucać sprzętu w miejscu, które stwarzałyby zagrożenie dla środowiska.

Dopuszcza się tymczasowe składowanie odpadów niebezpiecznych w celu ich późniejszego usunięcia. Należy przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia.

Konieczne jest przekazanie urządzenia do wyspecjalizowanych firm w celu zbiórki, demontażu i utylizacji.

Należy zdemontować urządzenie, rozdzielając komponenty i umieszczając je w grupach zgodnie z ich charakterem chemicznym, pamiętając, że część z nich można poddać recyklingowi i ponownie wykorzystać podobnie jak odpady komunalne. Przed utylizacją należy sprawić, by urządzenie nie nadawało się do dalszego użytku, odłączając od niego przewód zasilający.

Materiał powstały w wyniku utylizacji, jeśli nie zostanie ponownie wykorzystany, należy przekazać do punktu zbiórki lub na składowisko odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jakikolwiek symbol WEEE na produkcie oznacza, że nie można go traktować jako odpadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Należy go zutylizować we właściwy sposób, aby zapobiec jakimkolwiek negatywnym skutkom dla środowiska i ludzi.

Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z producentem, serwisem lub lokalną jednostką zajmującą się utylizacją odpadów.


Operacje demontażu urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli planowany jest późniejszy montaż urządzenia, wszystkie czynności należy wykonywać z najwyższą starannością, aby nie uszkodzić jego elementów.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki lub niedogodności spowodowane przez nieupoważniony personel obsługujący urządzenie.



UTYLIZACJA

Opakowanie oraz materiał jego wykonania jest w 100% zdalny do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

Podczas utylizacji należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami lokalnymi. Części opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci, gdyż stanowią one potencjalne zagrożenie.

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się na surowce wtórne. Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, można pomóc w zapobieganiu potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.



Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy przekazać je do specjalistycznego punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Podczas utylizacji urządzenia należy doprowadzić do tego, że nie będzie ono użyteczne (nie będzie możliwe jego uruchomienie), odcinając kabel zasilania oraz usuwając drzwi półki, i inne elementy które mogą stwarzać zagrożenie. Nie należy dopuścić do sytuacji w której można się wspinać po urządzeniu lub w nim zatrzasnąć. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów, zabierając je do specjalnego punktu zbiórki; nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ może ono stanowić zagrożenie dla dzieci.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach europejskich i odpowiadającym im normom. Po uzyskaniu tej zgodności producent oświadcza, że jego produkty są zgodne z obowiązującym prawodawstwem europejskim i dlatego są opatrzone odpowiednim znakiem CE, umożliwiającym ich sprzedaż w krajach europejskich. Deklaracja zgodności na żądanie użytkownika, dostępna jest w formie elektronicznej lub drukowanej w siedzibie producenta lub stronie internetowej www.mmgaastro.pl

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

1. Ogólne warunki gwarancji, zwane dalej „OWG”, określają zasady świadczenia serwisu gwarancyjnego przez M&M Gastro z siedzibą w Katowicach (40-780) przy ul. Owsianej 58a, NIP: 9542387023, zwanych dalej „Gwarantem”, na rzecz osób fizycznych, osób prawnych, jednostek organizacyjnych niebędących osobami prawnymi, którym ustawa przyznaje zdolność prawną, które nabyły od Gwaranta Produkty. Gwarancją dotyczy jedynie produktów marki FORGAST stanowiącej własność Gwaranta, zwanych dalej „Produktami”.
2. Gwarant udziela kupującemu gwarancji na okres 12 miesięcy od dnia sprzedaży Produktu. Gwarancją objęte są jedynie Produkty nabyte na podstawie umowy sprzedaży zawartej z Gwarantem. W ramach udzielonej gwarancji Gwarant zobowiązuje się do nieodpłatnego usunięcia zgłoszonych wad fizycznych urządzeń na zasadach określonych w OWG. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w sytuacji braku niezwłocznego zgłoszenia wykrycia wady Produktu, nie później niż w ciągu 7 dni od dnia wykrycia wady.
3. Kupujący zobowiązany jest do sprawdzenia otrzymanego Produktu w momencie jego wydania w obecności sprzedawcy lub w momencie jego dostawy w obecności dostawcy (kuriera). W sytuacji stwierdzenia uszkodzenia Produktu, kupujący zobowiązany jest do sporządzenia protokołu szkody oraz do jego przesłania do Gwaranta w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania Produktu na adres email serwis@mmgastro.pl wraz z podaniem następujących danych: nazwa kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), osoba zgłaszająca, telefon kontaktowy. W sytuacji naruszenia powyższego obowiązku kupujący traci uprawnienia wynikające z udzielonej gwarancji. Skutki określone w ust. 2 w zdaniu trzecim nie mają zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.
4. W sytuacji niesporządzenia protokołu szkody, w sposób określony w ust. 2 OWG, kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w zakresie wady określonej w ust. 2 OWG. Przedmiotowe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.
5. Gwarant ponosi odpowiedzialność z tytułu gwarancji jedynie za wady Produktów, tkwiące w Produktach w momencie ich sprzedaży.
6. Gwarancja nie obejmuje wad Produktów, które powstały wskutek działania czynników mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe w skutek niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania Produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, uszkodzeń powstałych w trakcie transportu, uszkodzeń instalacyjnych.
7. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji udzielonej przez Gwaranta na poszczególne Produkty, w razie: całkowitego wyeksploatowania Produktu (normalne zużycie) powodującego brak możliwości jego naprawy, naprawy, przeróbki lub jakiegokolwiek ingerencji w Produkt przez osoby nieupoważnione przez Gwaranta, demontażu Produktu przez kupującego i jego ponownego montażu bez wiedzy Gwaranta, zaprzestania produkcji części zamiennych do Produktu, która jest niezbędna dla jego prawidłowego funkcjonowania, używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub jego przeznaczeniem.
8. Gwarancją nie są objęte niektóre podzespoły eksploatacyjne, takie jak: uszczelki, zabezpieczenia termiczne, noże, wężyki, żarówki, palniki, elementy gumowe, zakamienione elementy grzejne, itp.
9. Prawidłowe zgłoszenie wady Produktu powinno zawierać: nazwę kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), lokalizację urządzenia, telefon kontaktowy, dane zgłaszającego (imię i nazwisko), adres email, numer dokumentu zakupu lub jego skan, datę wystąpienia usterki i ewentualne zdjęcia. Przedmiotowego zgłoszenia można dokonać za pomocą formularza kontaktowego znajdującego się na stronie internetowej Gwaranta, tj. www.mmgastro.pl lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres serwis@mmgastro.pl.
10. Po otrzymaniu zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do skontaktowania z kupującym w terminie 7 dni roboczych od dnia otrzymania prawidłowego zgłoszenia określonego w ust. 8 OWG.
11. W razie stwierdzenia zasadności zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do dokonania naprawy Produktu w terminie 14 dni od dnia kontaktu serwisu Gwaranta z kupującym, określonego w ust. 9 OWG. Termin określony w zdaniu powyższym może ulec wydłużeniu z przyczyn niezależnych od Gwaranta, kupującemu nie przysługują żadne roszczenie wobec Gwaranta z powodu wydłużenia terminu naprawy.

12. W przypadku wystąpienia wady uniemożliwiającej naprawę Produktu lub wady, której koszt naprawy przewyższa wartość Produktu, Gwarant zobowiązuje się do wymiany Produktu na nowy, o tych samych parametrach, w terminie 30 dni od zakończenia postępowania naprawczego.
13. Wymiana przez Gwaranta Produktu na nowy nie wydłuża okresu gwarancji, określonego w ust. 1 OWG. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.
14. Kupujący zobowiązany jest do dostarczenia Produktu do siedziby Gwaranta na własny koszt wraz z oryginalną dokumentacją oraz dokumentem zakupu. Powyższe postanowienie dotyczy Produktów o wadze do 30 kilogramów. Przy wadze powyżej 30 kilogramów, będzie podejmowana indywidualna decyzja.
15. Kupujący zobowiązuje się do zabezpieczenia Produktu na czas jego transportu do siedziby Gwaranta. Gwarant nie jest zobowiązany do usunięcia wad Produktu powstałych w trakcie jego transportu. W sytuacji określonej w zdaniu poprzedni Gwarant może wyłączyć uprawnienia wynikające z gwarancji dla danego Produktu.
16. Gwarancja obejmuje jedynie usunięcie wady Produktu i nie należy jej wiązać z przeglądami okresowymi, konserwacjami, regulacjami, czyszczeniem itp.
17. Kupujący jest zobowiązany do dostarczenia do Gwaranta Produktu czystego. W sytuacji niedochowania powyższego obowiązku, Gwarant ma prawo obciążyć kupującego kosztami związanymi z czyszczeniem urządzenia według aktualnej stawki roboczogodziny Gwaranta.
18. W przypadku naprawy wykonywanej w siedzibie klienta, klient musi zapewnić swobodny dostęp do urządzenia – umożliwiający sprawne wykonanie pracy serwisantowi.
19. Wszelkie Produkty i części, które wymieni Gwarant pozostają jego własnością.
20. W razie ponownego pojawienia się wady Produktu, która była uprzednio trzykrotnie usuwana przez Gwaranta, Gwarant przy czwartym wystąpieniu tej samej wady, tego samego Produktu może wymienić Produkt na nowy.
21. W przypadku naruszenia przez kupującego obowiązków wynikających z OWG, w szczególności dotyczących procedury zgłaszania wad i obowiązku współpracy z Gwarantem, uprawnienia wynikające z gwarancji wygasają.
22. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za straty oraz utratę możliwości osiągnięcia korzyści przez kupującego powstałą w wyniku wystąpienia wady w sprzedanym Produkcie.
23. W przypadku dalszej odsprzedaży produktu, to sprzedawca odpowiada z tytułu gwarancji i rękojmi.
24. Sądem właściwym miejscowo do rozpoznawania sporów związanych z niniejszą umową jest Sąd właściwy dla siedziby Gwaranta. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.
25. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego będącego konsumentem wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
26. Gwarancja obowiązuje jedynie na terytorium Polski.



Dystrybutor: MM Gastro Group Sp z o.o.

Owsiana 58a, 40-780 Katowice

Tel.: 327 508 130

Serwis: 327 508 130

Producent: EGAZ - Producent mebli i urządzeń gastronomicznych
Limanowskiego 95k, 26-600 Radom

www.mmgastro.pl