

07/2012

Mod: E22/F15A4-N

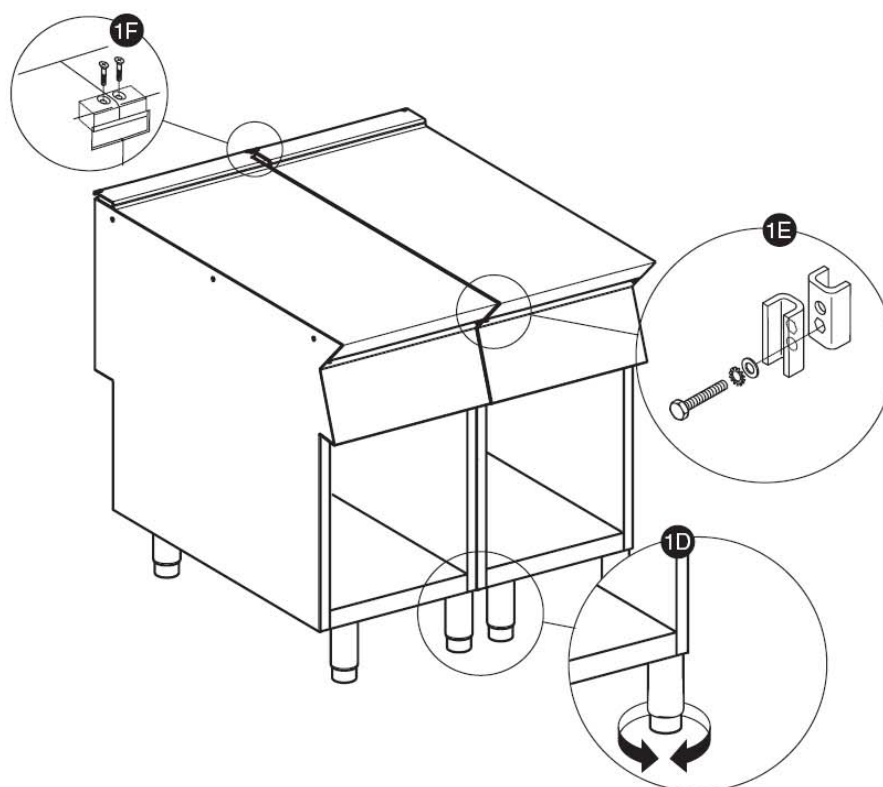
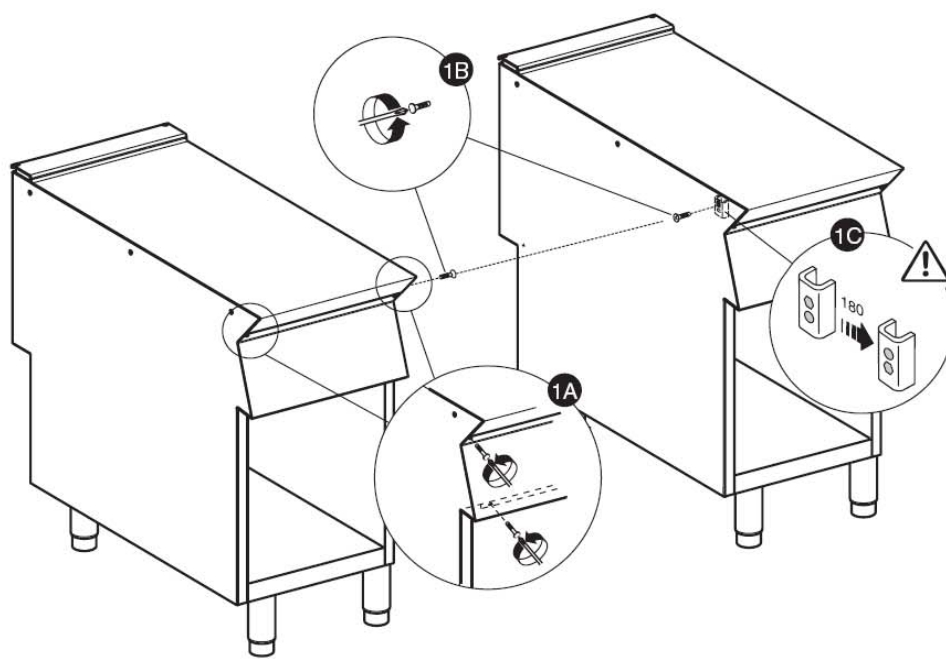
Production code: 393087



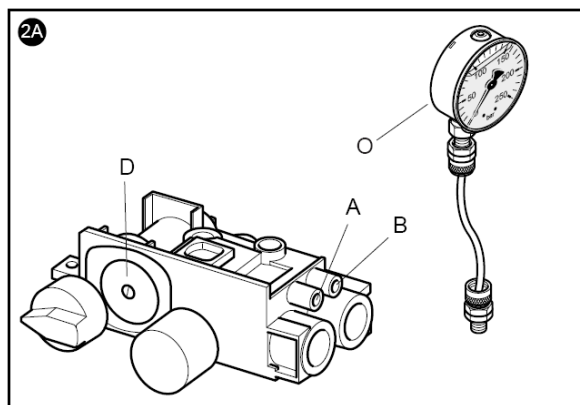
Diamond
catering equipment

IA SCHEMATY MONTAŻOWE (plany instalacji)

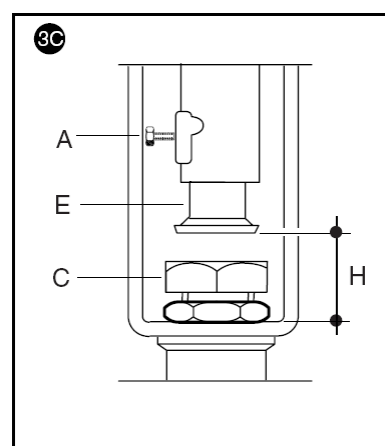
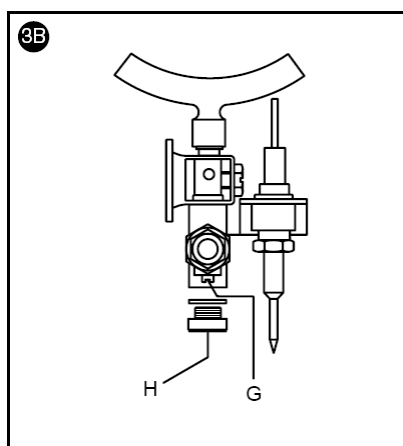
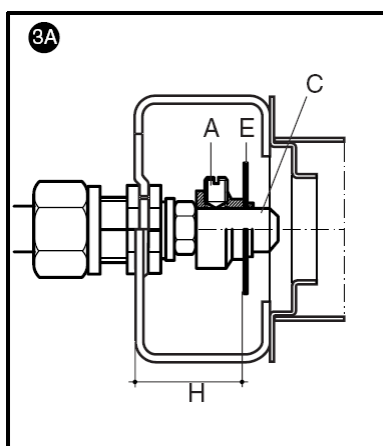
1 ŁĄCZENIE MODUŁÓW



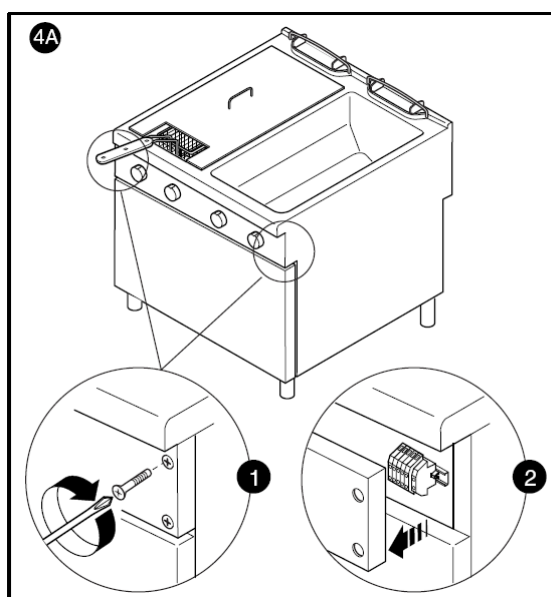
2 ZAWORY/KURKI GAZOWE



3 PALNIK GAZOWY /PALNIK PILOTA



4 SZKIC ZŁĄCZY ELEKTRYCZNYCH



SPIS TREŚCI

IA	SCHEMATY MONTAŻOWE (plany instalacji)	2
1	ŁĄCZENIE MODUŁÓW	2
2	ZAWORY/KURKI GAZOWE	3
3	PALNIK GAZOWY /PALNIK PILOTA	3
4	SZKIC ZŁĄCZY ELEKTRYCZNYCH	3
IB.	DANE TECHNICZNE I TABELY DYSZ GAZOWYCH	5
	TABELA A – DANE TECHNICZNE URZĄDZEŃ GAZOWYCH I WARTOŚCI CIŚNIENIA GAZU PRZYŁĄCZENIOWEGO	5
	TABELA B – DYSZE PALNIKA, PILOTA I REGULACJA PRZYSŁONY POWIETRZA (H)	5
	TABELA C – DANE TECHNICZNE DLA URZĄDZENIA ZASILANEGO PRĄDEM	6
II.	INFORMACJE OGÓLNE	7
1.	OGÓLNE INSTRUKCJE	7
2.	EKOLOGIA	7
2.1	OPAKOWANIE	7
2.2	UŻYTKOWANIE	7
2.3	CZYSZCZENIE	7
2.4	ZŁOMOWANIE	8
2.5	ZAKŁÓCENIA RADIOWE	8
III.	INSTALACJA	9
1.	WYTYCZNE	9
2.	ROZPAKOWANIE	9
3.	POSADOWIENIE	9
3.1	INFORMACJE OGÓLNE	9
3.2	PRZYTWIERDZENIE DO PODŁOGI	9
3.3	ZESTAWIANIE KOMBINACJI URZĄDZEŃ	9
3.4	ZŁOŻENIE I POŁĄCZENIE URZĄDZEŃ NADSTAWKOWYCH MONTOWANYCH NA PODSTAWACH, PIEKARNIKACH, ORAZ W UKŁADACH MOSTKOWYCH I NA WSPORNIKACH TYPU CANTILEVER	9
3.5	USZCZELNIANIE SZCZELIN MIĘDZY URZĄDZENIAMI	9
4.	ODPROWADZANIE SPALIN	10
4.1	ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „B”	10
4.1.1	ZŁĄCZE (KOMINEK) DO ODPROWADZENIA SPALIN	10
4.1.2	MONTAŻ URZĄDZENIA POD OKAPEM WENTYLACYJNYM	10
4.1.3	MONTAŻ URZĄDZENIA Z ODPROWADZANIEM SPALIN NA ZEWNĄTRZ: KOMINEM LUB DO KANAŁU SYSTEMU ODPROWADZANIA SPALIN	10
4.2	ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „A1”	10
5.	PODŁĄCZENIA	10
5.1	URZĄDZENIA GAZOWE	10
5.1.1	PRZED WYKONANIEM PODŁĄCZENIA	10
5.1.2	PODŁĄCZENIE	11
5.1.3	KONTROLA CIŚNIENIA GAZU NA WEJŚCIU DO URZĄDZENIA	11
5.1.4	REGULATOR CIŚNIENIA GAZU	11
5.1.5	USTAWIANIE CIŚNIENIA WYJŚCIOWEGO Z ZAWORU GAZOWEGO	11
5.1.6	REGULACJA DOPŁYWU POWIETRZA PIERWOTNEGO	12
5.1.7	DOSTOSOWANIE URZĄDZENIA DO INNEGO RODZAJU GAZU	12
5.2	URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE	12
5.2.1	PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ (Rys. 4A – Tabela C)	12
5.2.2	KABEL ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO	12
5.2.3	WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA	12
5.3	PODŁĄCZENIE DO UZIEMIENIA I SYSTEMU EKWIPOWOTENCJALNEGO	12
6.	TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA	13
6.1	RESET (powrót do stanu wyjściowego)	13
7.	WYMIANA BEZPIECZNIKA	13
IV.	INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA	14
1.	EKSPLLOATACJA FRYTOWNICY	14
1.1	MODELE URZĄDZEŃ GAZOWYCH	14
1.2	MODELE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH	15
1.3	SPUSZCZANIE OLEJU	15
V.	CZYSZCZENIE	16
1.	CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE	16
2.	POZOSTAŁE POWIERZCHNIE	16
3.	FILTRY	16
4.	OKRESY PRZESTOJU	16
5.	CZYSZCZENIE FRYTKOWNIC Z ELEMENTAMI GRZEW CZYMI WEWNĄTRZ KOMORY (18 litrowe)	17
6.	ELEMENTY WEWNĘTRZNE	17
VI.	KONSERWACJA	18
1.	KONSERWACJA	18
1.1	SKRÓCONY PRZEWODNIK LOKALIZACJI USZKODZEŃ	18

IB. DANE TECHNICZNE I TABELE DYSZ GAZOWYCH

TABELA A – DANE TECHNICZNE URZĄDZEŃ GAZOWYCH I WARTOŚCI CIŚNIENIA GAZU PRZYŁĄCZENIOWEGO

MODELE		+9FRGD1 GF0 400mm	+9FRGH2 GF0 800mm	+9FRGD1J F0 400mm	+9FRGH2J F0 800mm	+9FRGD1JF T 400mm
DANE TECHNICZNE						
Pojemność komory smażenia	[litry]	15	15 + 15	23	23 + 23	23
Przyłącze gazu wg ISO 7/1	[średnica Ø]	½"	½"	½"	½"	½"
Sumaryczne obciążenie cieplne	[kW]	14	28	20	40	19
Typ urządzenia		A1	A1	A1	A1	A1

TABELA B – DYSZE PALNIKA, PILOTA I REGULACJA PRZYSŁONY POWIETRZA (H)

PL. POLAND (category II2E3B/P)

TABELA B - Ciśnienie gazu oraz dane dysz														
TYP GAZU			G20						G30/G31					
			Nominalne		Minimalne		Maksymalne		Nominalne		Minimalne		Maksymalne	
CIŚNIENIE GAZU		(mbar)	20		17		25		37		30		50	
MODELE	Ø (mm)	kW	Aerator	Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot	Aerator	Dysza MAX		Dysza MIN		Pilot
			mm	mm	Ozn.	mm	Ozn.	nr	mm	mm	Ozn.	mm	Ozn.	nr
Komora 15 Lt	-	-	33	2,40	240	-	-	40	35	1,35	135	-	-	30
Komora 23 Lt	-	-	24	2,90	290	-	-	40	32	1,60	160	-	-	30
Komora 23 Lt rur ogniowych	-	-	26	2,00	200	-	-	35	32	1,20	120	-	-	25
Ciśn. Wyjście zaworu	Komora 15 Lt	10,2 mbar							28 mbar					
	Komora 23 Lt	10 mbar							28 mbar					
	Komora 23 Lt rur ogniowych	śruby przykręcane do dolnej							śruby przykręcane do dolnej					
Dolna wartość opałowa (Hi)			34.02 MJ/m3						45.65 MJ/Kg (Gas G30)					
Łączny pobór gazu (o dolnej wartości opałowej (Hi) przy 15°C i 1013mbar)														
+9FRGD1GF0	kW 14	1,48 m3/h							1,10 Kg/h					
+9FRGH2GF0	kW 28	2,96 m3/h							2,20 Kg/h					
+9FRGD1JF0	kW 20	2,10 m3/h							1,58 Kg/h					
+9FRGH2JF0	kW 40	4,24 m3/h							3,16 Kg/h					
+9FRGD1JFT	kW 19	2,01 m3/h							1,50 Kg/h					

**TABELA C – DANE TECHNICZNE DLA URZĄDZENIA ZASILANEGO
PRĄDEM**

MODELE		+9FRED1G F0 400mm	+9FRED2G F0 800mm	+9FRED1J F0 400mm	+9FREDH 2JF0 800mm	+9FRED1 HFO 400mm
DANE TECHNICZNE						
Pojemność komory smażenia	litry	15	15 + 15	23	23 + 23	18
Napięcie zasilania	[V]	400	400	400	400	400
Fazy	ilość	3+ N	3+ N	3+ N	3+ N	3+ N
Częstotliwość	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Sumaryczna moc maksymalna	[kW]	10	20	18	36	16,5
Przekroje przewodów zasilania elektrycznego	[mm ²]	2,5	4	4	10	4

MODELE		+9FRED2H F0 800mm	+9FRED1H FN 400mm	+9FRED2H FN 800mm	+9FRMD 1HF5 400mm	+9FRMD 1HF6 800mm
DANE TECHNICZNE						
Pojemność komory smażenia	litry	18 + 18	18	18 + 18	18	18 + 18
Napięcie zasilania	[V]	400	230	230	400	440
Fazy	ilość	3+ N	3	3	3	3
Częstotliwość	[Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Sumaryczna moc maksymalna	[kW]	33	16,5	33	15,5	15,5
Przekroje przewodów zasilania elektrycznego	[mm ²]	10	10	25	4	4

II. INFORMACJE OGÓLNE

1. OGÓLNE INSTRUKCJE

- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać podręcznik instrukcji.
- Instrukcję tę należy zachować i przetrzymywać w łatwo dostępnym dla każdego użytkownika miejscu, aby móc w każdej chwili skorzystać z informacji zawartych w niej lub przekazać ją innej osobie obsługującej urządzenie.
- Niniejszy podręcznik zawiera instrukcje dla różnych urządzeń. Celem identyfikacji posiadanego urządzenia, należy odczytać kod wyrobu (modelu) umieszczony na tabliczce znamionowej przytwierdzonej do urządzenia pod panelem sterowania.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU** – Otoczenie urządzenia należy utrzymywać wolne od wszelkich substancji palnych.
Nie należy umieszczać jakichkolwiek materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- **Urządzenie należy instalować tylko w miejscach o odpowiednio skutecznej wentylacji. Nieodpowiednia wentylacja powoduje zamartwicę. W miejscu zainstalowania urządzenia nie należy wprowadzać utrudnień w systemie wentylacyjnym.**
Nie należy wprowadzać przeszkód do pionu wentylacyjnego oraz duktów wentylacyjnych tego lub innych urządzeń.
- **Numery telefonów alarmowych należy umieścić na widocznym miejscu.**
- Instalacja, konserwacja urządzenia jak również adaptacja do różnych typów gazu musi być przeprowadzana przez uprawnionych fachowców z autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego. Dla zapewnienia stałej obsługi, zaleca się zawarcie odpowiedniej umowy z autoryzowanym przez producenta centrum obsługi serwisowej. Do napraw należy wyłączać używać oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie może być wykorzystywane jedynie zgodnie ze swoim przeznaczeniem, to jest, do smażenia (obróbki termicznej) potraw. Urządzenie przeznaczone jest tylko do profesjonalnego wykorzystywania. Inne zastosowanie **uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem.**
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez **personel odpowiednio przeszkolony w tym zakresie.**
Nie wolno pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru osoby obsługującej.
- W przypadku zaobserwowania jakiegokolwiek nieprawidłowości w pracy lub awarii, urządzenie należy natychmiast wyłączyć.
- Do mycia urządzenia oraz posadzki pod i wokół urządzenia nie wolno stosować żadnych agresywnych środków chemicznych zawierających chlor (wybielaczy, kwasu solnego itp.) również rozcieńczonych.

- Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać narzędzi ściernych takich jak wata żelazna, szczotki ryżowe, szpachle metalowe itp. gdyż może to powodować rdzewienie.
- Nie zezwalać na kontakt oleju lub innych tłuszczów z plastikowymi elementami urządzenia.
- Nie zezwalać aby na urządzeniu powstawały zabrudzenia w postaci pozostałości tłuszczu, wykipianych lub zapieczonych potraw itp.
- Nie wolno myć urządzenia bezpośrednim strumieniem wody pod ciśnieniem z użyciem rozpylaczy.

Nie przestrzeganie powyższych zaleceń może mieć wpływ na bezpieczną eksploatację sprzętu. Nie przestrzeganie powyższych zaleceń unieważnia udzieloną gwarancję

2. EKOLOGIA

2.1 OPAKOWANIE

Wszystkie materiały użyte do pakowania są przyjazne dla środowiska naturalnego i mogą być w zależności od potrzeb przechowywane lub spalone. Materiały z tworzyw sztucznych mogą być ponownie użyte w ramach obrotu wtórnego i są oznaczone w następujący sposób :

PE polietylen

- zewnętrzne opaski ochronne, opakowanie instrukcji obsługi.

pp polipropylen

- opakowanie panelu górnego, taśmy.

PS rozciągliwy polistyren

- osłony elementów.

2.2 UŻYTKOWANIE

Nasze urządzenia zostały zaprojektowane, optymalizowane oraz poprzedzone badaniami laboratoryjnymi w sposób gwarantujący najwyższy poziom jakości działania oraz wydajności. Jednakże w celu zmniejszenia zużycia (energii elektrycznej, nadmiernego zużycia gazu lub wody) zalecamy aby urządzenie wyłączyć, gdy jest puste, albo nie użytkować urządzenia w warunkach naruszających optymalną wydajność (np. z otwartymi drzwiami lub pokrywami).

Gdy konieczne jest wstępne podgrzanie urządzenia, należy je włączać bezpośrednio przed normalnym cyklem pracy.

2.3 CZYSZCZENIE

W celu zminimalizowania emisji szkodliwych substancji do otoczenia, urządzenie należy myć (zewnętrzne i w zależności od potrzeb wewnętrzne części maszyny) używając środków, które ulegają przynajmniej 90% biodegradacji (patrz również rozdział V „CZYSZCZENIE”).

2.4 ZŁOMOWANIE

Nie zaśmiecać środowiska Po zakończeniu eksploatacji, przed złomowaniem urządzenia, należy zapoznać się z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów, obowiązującymi w miejscu jego eksploatacji.

Urządzenie, w ponad 90% (wagowo) wyprodukowano z elementów metalowych (stal nierdzewna, żelazo, aluminium, metale galwanizowane), które łatwo mogą być poddane utylizacji – zgodnie z lokalnymi przepisami obowiązującymi w kraju, w którym zostało zainstalowane – zgodnie z konwencjonalnymi zasadami recyklingu, w ogólnie dostępnych miejscach odzysku surowców wtórnych.

Przed złomowaniem, należy urządzenie uczynić całkowicie niezdatnym do pracy odcinając przewód zasilania. Należy także zdemontować wszystkie zamki od zamykanych komór (jeżeli występują) aby wyeliminować ryzyko zatrzaśnięcia się kogokolwiek w ich środku.

2.5 ZAKŁÓCENIA RADIOWE

Niniejsze urządzenie odpowiada Wytycznym UE dyrektywa EEC 89/336 w zakresie poziomu zakłóceń radiowych.

III. INSTALACJA

1. WYTYCZNE

- Posadowienie, montaż i instalacje zapewniające zasilanie energią elektryczną, doprowadzenie i zasilanie gazem oraz wodą, jak również instalacja wentylacyjna, muszą być wykonane zgodnie z aktualnie obowiązującymi w danym kraju przepisami i normami państwowymi (np. prawo budowlane), wytycznymi branżowymi oraz lokalnymi wymaganiami, zwłaszcza w zakresie spełniającym wymagania norm z zakresu bezpieczeństwa i standardami w zakresie bezpieczeństwa.

2. ROZPAKOWANIE

Rozpakować urządzenie usuwając opakowanie. Ostrożnie usunąć folię ochronną z zewnętrznych metalowych powierzchni urządzenia. Usunąć ostrożnie pozostałości kleju. Klej usuwać za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika.

BARDZO WAŻNE! Po otrzymaniu przesyłki z urządzeniem, natychmiast sprawdzić czy podczas transportu nie powstały jakieś uszkodzenia.

- Opakowanie sprzętu należy dokładnie sprawdzić przed i po rozładowaniu.
- Spedytor odpowiedzialny jest za bezpieczeństwo dóbr podczas transportu i dostawy.
- W wypadku widocznych lub ukrytych uszkodzeń reklamację należy zgłosić spedytorowi. Na liście przewozowym należy zapisać wszelkie zauważone uszkodzenia oraz niedobory.
- Kierowca musi podpisać list przewozowy (spedytor może ustalić w tym celu odpowiedni formularz); spedytor może odrzucić reklamację jeżeli list przewozowy nie został podpisany przez kierowcę.
- Do ukrytych uszkodzeń lub niedoborów, które można było stwierdzić tylko po rozpakowaniu, można zgłosić w okresie nie dłuższym niż 15 dni od momentu dostawy, żądanie do spedytora o przeprowadzenie kontroli dostarczonego dobra.
- Należy zachować wszystkie dokumenty znajdujące się w dostarczonej przesyłce.

3. POSADOWIENIE

3.1 INFORMACJE OGÓLNE

- Na rysunkach instalacyjnych umieszczone są wszystkie wymiary wymagane do instalacji urządzenia oraz usytuowania przyłączy wszystkich mediów (złączka wejścia wody; złączka wejścia gazu; łączówka kabla zasilania energią elektryczną).
- Urządzenie może być posadowione samodzielnie lub w układzie zblokowanym obok innych urządzeń z tej samej linii grzewczej (patrz punkt 3.3).
- Urządzenie nie jest przeznaczone pod zabudowę (wewnątrz mebli).

- Odległość od ściany znajdującej się z tyłu lub boku urządzenia musi wynosić, co najmniej 10 cm.
- Należy zachować odpowiednią odległość urządzenia od ścian wykonanych z materiałów łatwopalnych.
- Należy zachować odpowiedni odstęp od ścian, aby zapewnić łatwy dostęp do urządzenia podczas wykonywania czynności związanych z obsługą, konserwacją i naprawą urządzenia.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiedniej izolacji termicznej na powierzchniach znajdujących się bliżej urządzenia niż odległości podane na rysunkach.

3.2 PRZYTWIERDZENIE DO PODŁOGI

Aby zapobiec przypadkowemu kołysaniu się pojedynczego urządzenia półmodułowego, zainstalowanego samodzielnie, należy przytwierdzić je do podłogi. Odpowiednie akcesoria dostarczane są razem z instrukcją.

3.3 ZESTAWIANIE KOMBINACJI URZĄDZEŃ

- (Rys 1A) Wykręcić 4 śruby mocujące i zdjąć panel sterowania z urządzenia.
- (Rys 1B) Wykręcić umieszczoną najbliżej panelu sterowania śrubę mocującą, z każdej strony, która ma być złączona.
- (Rys 1D) Zbliżyć urządzenia do siebie i wypoziomować je poprzez obracanie nóżek aż do wyrównania górnych krawędzi.
- (Rys 1F) Od tyłu urządzeń włożyć płytkę łączącą (dostarczona) w boczne kształtowniki na tylnych panelach. Płytkę zamocować za pomocą dostarczonych dwóch śrub M5 z płaskimi łbami.
- (Rys 1C) Obrócić o 180° jedną z dwóch płytek umieszczonych wewnątrz urządzenia.
- (Rys 1E) Od wnętrza panelu sterowania tego samego urządzenia, złączyć je po stronie czołowej, przykręcając jedną śrubę z łbem sześciokątnym TE M5x40 (dostarczona) do przeciwnieległej wkładki łączącej.

3.4 ZŁOŻENIE I POŁĄCZENIE URZĄDZEŃ NADSTAWKOWYCH MONTOWANYCH NA PODSTAWACH, PIEKARNIKACH, ORAZ W UKŁADACH MOSTKOWYCH I NA WSPORNIKACH TYPU CANTILEVER

Postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do wyrobów (wybranych jako opcje).

3.5 USZCZELNIANIE SZCELIN MIĘDZY URZĄDZENIAMI

Postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do past uszczelniających (wybranych jako opcje).

4. ODPROWADZANIE SPALIN

4.1 ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „B”

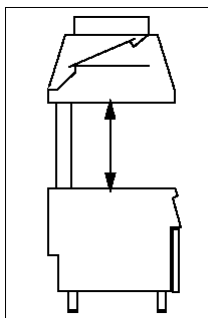
Urządzenia typu „B” muszą być wyposażone w specjalny system odprowadzania spalin zgodny z aktualnie obowiązującymi normami i przepisami.

4.1.1 ZŁĄCZE (KOMINEK) DO ODPROWADZENIA SPALIN

- Należy usunąć siatkę z kanału odprowadzania spalin.
- Zamontować złącze (kominek) do odprowadzania spalin postępując zgodnie z wytycznymi dostarczonymi razem z zamówionymi elementami (opcja).

4.1.2 MONTAŻ URZĄDZENIA POD OKAPEM WENTYLACYJNYM

- Urządzenie umieścić pod okapem wentylacyjnym (rys, obok).
- Podnieść kanał odprowadzania spalin bez zmiany położenia tego elementu.
- Nie instalować przerywaczy ciągu.
- Właściwa wysokość kanału odprowadzania spalin i odpowiednia odległość od okapu wentylacyjnego musi być zgodna z aktualnie obowiązującymi normami.
- Koniec rury wylotu spalin musi wychodzić, co najmniej 1,8 metra od górnej powierzchni urządzenia



4.1.3 MONTAŻ URZĄDZENIA Z ODPROWADZANIEM SPALIN NA ZEWNĄTRZ: KOMINEM LUB DO KANAŁU SYSTEMU ODPROWADZANIA SPALIN

- Przy braku okapu wentylacyjnego, należy zamontować wyciąg do odprowadzania spalin (opcja).
- Do złącza (kominka) odprowadzania spalin zamontować przerywacz ciągu (opcja).
- Górną część przerywacza ciągu wmontować do tulei złącza odprowadzania spalin.
- Dalej, (rurę) kanał odprowadzający spaliny, o odpowiednich wymiarach, odporny na temperaturę spalin, które mogą osiągnąć temperaturę 300°C, można teraz poprowadzić na zewnątrz budynku lub do kanału systemu odprowadzania spalin (komina).

UWAGA: System odprowadzania spalin musi gwarantować: a) stałą drożność dla przepływu odprowadzanych spalin (bez zatorów); b) całkowitą długość rur odprowadzenia spalin, **nie przekraczającą 3 metrów**; c) zgodność z obowiązującymi przepisami. Do łączenia odcinków o różnych średnicach toru dla odprowadzania spalin, należy stosować specjalne adaptery.

WAŻNE!: Po wykonaniu każdego montażu zawsze z tabliczki znamionowej urządzenia, należy usunąć „Type” dla niewykonanych typów instalacji, co oznacza, że pozostawione „Type” na nowo naklejonej tabliczce dotyczy tylko aktualnie wykonanej instalacji.

4.2 ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „A1”

Urządzenia typu „A1”, w celu zapewnienia odprowadzenia gazów spalinowych oraz pary wodnej powstałej podczas procesu smażenia (obróbki termicznej), zaleca się instalować pod okapem wyciągu.

5. PODŁĄCZENIA

Kod wyrobu należy odczytać z tabliczki znamionowej przytwierdzonej do urządzenia.

Dla lokalizacji podłączeń w urządzeniu należy posłużyć się schematami montażowymi:

- Przyłącze gazu wg ISO 7/1 (R ½).
- doprowadzenie energii elektrycznej.

5.1 URZĄDZENIA GAZOWE

WAŻNE!: Urządzenia gazowe skonstruowano i przystosowano do współpracy z gazem G20/Gz50 – 20mbar; dla adaptacji urządzenia do współpracy z innym rodzajem gazu, należy wykonać instrukcje podane w punkcie 5.1.7 niniejszego rozdziału.

5.1.1 PRZED WYKONANIEM PODŁĄCZENIA

- Przed urządzeniem należy zamontować kurek lub zawór szybko odcinający dopływ gazu. Powinien on znajdować się w łatwo dostępnym miejscu blisko urządzenia.
- Rury należy dokładnie przeczyścić, aby z ich wnętrza usunąć wszelkie zanieczyszczenia, kurze lub ciała obce, które mogłyby zahamować płynne zasilanie.
- Nie należy używać rur o średnicach mniejszych od konstrukcyjnie określonych w projekcie i wymaganych w dokumentacji.
- Przed każdym urządzeniem musi być zamontowany kurek lub zawór szybko odcinający dopływ gazu. Powinien on znajdować się w łatwo dostępnym miejscu blisko urządzenia.
- Po montażu należy sprawdzić czy nie ma żadnych nieszczelności w instalacji gazowej, używając roztworu mydła w wodzie.
- Należy upewnić się, czy urządzenie przystosowane jest do typu gazu, jaki aktualnie znajduje się w instalacji zasilającej. Jeśli tak nie jest, należy przejść do punktu „Dostosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu” i dokładnie wykonać podane tam instrukcje.

- Dołączenia gazu do urządzenia oraz ewentualne położenie instalacji gazowej, a następnie wszelkie prace konserwacyjne przy urządzeniu, może wykonać tylko Firma posiadająca przeszkolony i autoryzowany przez producenta personel techniczny, posiadający odpowiednie uprawnienia (koncesje) instalatora, przy czym powyższe zadania muszą być wykonane zgodnie z wymaganiami odpowiednich przepisów państwowych i zaleceń lokalnych oraz zgodnie z wymaganiami aktualnie ważnych instrukcji producenta urządzenia.

5.1.2 PODŁĄCZENIE

- Urządzenie przystosowane jest do podłączenia do instalacji gazu od dołu po prawej stronie urządzenia.
- Przed dołączeniem urządzenia do instalacji gazu, należy usunąć plastikową osłonę zakrywającą wlot gazu do urządzenia.
- Urządzenie przystosowane jest do podłączenia do instalacji gazu od dołu po prawej stronie urządzenia; modele nadstawkowe mogą być podłączone do zasilania gazem przy wykorzystaniu tylnego przyłącza, po odkręceniu z niego metalowej zaślepki i szczelnym nakręceniu jej na przednią złączkę.
- Urządzenie wyposażone jest również w drugie przyłącze do gazu, umieszczone z tyłu po prawej stronie. Aby wykorzystać to przyłącze, należy odkręcić z niego metalową zaślepkę, nakręcić ją na dolne przyłącze a do górnego doprowadzić i podłączyć zasilanie gazem.

5.1.3 KONTROLA CIŚNIENIA GAZU NA WEJŚCIU DO URZĄDZENIA

Należy sprawdzić, czy urządzenie przystosowane jest do dostarczanego rodzaju gazu. Upewnić się, czy informacje podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom gazu, który ma zostać użyty.

Jeżeli nie, należy dokonać regulacji opisanych w punkcie „Dostosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu”

Ciśnienie w instalacji gazu zasilającego, na wejściu do urządzenia, mierzy się (przy działającym urządzeniu) manometrem o minimalnej rozdzielczości 0,1 mbar.

- Odkręcić i zdjąć panel sterowania.
- Wykręcić śrubę zabezpieczającą „A” z punktu pomiaru ciśnienia i w to miejsce podłączyć manometr „O” (Rys 2A).
- Porównać wartość ciśnienia odczytaną z manometru z wartością podaną w tabeli

RODZAJ GAZU	CIŚNIENIE [mbar]		
	nominalne	minimum	maksimum
Gaz ziemny E / Ls	20 / 13	17 / 10,5	25 / 16
Gaz ciekły B/P (G30)	-	-	-

- Urządzenie nie może pracować, jeżeli ciśnienie gazu w instalacji, pomierzone manometrem na wejściu do urządzenia, nie mieści się w granicach podanych w tabeli. W takim przypadku nie należy włączać urządzenia i o zaistniałym fakcie natychmiast poinformować dostawcę gazu.

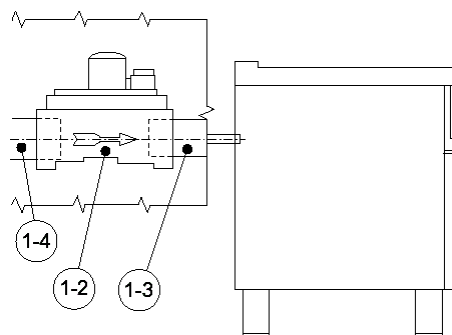
5.1.4 REGULATOR CIŚNIENIA GAZU

- Średnica przewodu przyłącza i instalacji gazowej, musi być wystarczająca dla zapewnienia przepływu gazu, niezbędnego dla pełnego eksploatacyjnego wykorzystania wszystkich urządzeń dołączonych do całej instalacji zasilania gazem.
- Jeżeli ciśnienie gazu jest różne od wymaganego, albo trudne do wyregulowania, należy w łatwo dostępnym miejscu, w szereg przed doprowadzeniem gazu do urządzenia zainstalować regulator ciśnienia (kod 927225).

Poniższy rysunek pokazuje sposób zamontowania regulatora ciśnienia:

- “1-3” strona złączki doprowadzenia gazu do urządzenia;
- “1-2” regulator ciśnienia gazu;
- “1-4” strona złączki doprowadzenia gazu z instalacji zasilającej.

Strzałka na regulatorze ciśnienia pokazuje kierunek przepływu gazu. Regulator ciśnienia w zasadzie powinien być zamontowany poziomo, aby zapewnić prawidłowe ciśnienie wyjściowe.



UWAGA:

Modele te zostały skonstruowane i zalegalizowane dla współpracy z gazem ziemnym (metan) lub gazem propan. Dla gazu ziemnego regulator ciśnienia osadzony jest na rozgałęzionym przewodzie rurowym (20mbar).

5.1.5 USTAWIANIE CIŚNIENIA WYJŚCIOWEGO Z ZAWORU GAZOWEGO

- Należy wykręcić śrubę zabezpieczającą z punktu pomiaru ciśnienia „B” i w to miejsce wkręcić końcówkę węża manometru (Rys. 2A).
- Urządzenie zasilić gazem o odpowiednim ciśnieniu nominalnym, ustalonym zgodnie z procedurą podaną w paragrafie 5.1.3.
- Uruchomić frytownicę według procedury podanej w rozdziale „Instrukcje dla użytkownika”.
- Teraz, w zaworze gazowym, śrubę „D” przeznaczoną do ustawiania ciśnienia wyjściowego gazu, należy obracać: zgodnie z ruchem wskazówek zegara dla zwiększania ciśnienia lub dla zmniejszenia ciśnienia gazu, odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, nastawiając w ten sposób wartość ciśnienia podaną w tabeli dysz (Tabela B).

5.1.6 REGULACJA DOPŁYWU POWIETRZA PIERWOTNEGO

Dopływ powietrza pierwotnego jest prawidłowo wyregulowany, gdy przy zimnym palniku nie występuje podnoszenie się płomienia oraz gdy palnik jest gorący nie następuje, przeskakiwanie płomienia do wnętrza palnika.

W celu dokonania regulacji należy wykonać następujące czynności:

- Zwolnić wkręt dociskowy „A” i ustawić regulator dopływu powietrza pierwotnego (urządzenia do napowietrzania) „E” na odległość „H” zgodnie z wartościami podanymi w tabeli B (Rys. 3A).

5.1.7 DOSTOSOWANIE URZĄDZENIA DO INNEGO RODZAJU GAZU

Tabela B: „Dysze palnika, pilota i regulacja przysłony powietrza (H)” zawiera typy dysz (numer jest wybity na korpusie dyszy), na które, celem dostosowania urządzenia do nowego rodzaju gazu, muszą zostać wymienione fabrycznie zainstalowane dysze.

Po zakończeniu procedury wymiany należy wypełnić poniższy formularz „Check – list” (wykaz czynności kontrolnych).

Sprawdź! Czy..	OK
- wymieniono dyszę /e palnika.....	
- prawidłowo ustawiono przepływ powietrza pierwotnego do palnika /ów.....	
- wymieniono dyszę /e palnika pilota.....	
- wymieniono śrubę /y minimalnego płomienia.....	
- prawidłowo wyregulowano dyżurny płomyk zapalacza pilota /ów (gdy konieczne).....	
- prawidłowo ustawiono ciśnienie w instalacji gazowej (patrz tabela Dane techniczne /dysze gaz)	
- umieszczono nalepki (dostarczone) z danymi zasilania nowym rodzajem gazu	

5.1.7.1 WYMIANA DYSZY W GŁÓWNYM PALNIKU

- Poluzować nakrętkę „A” poczym Całkowicie wykręcić dyszę „C”.
- Zamienić dyszę „C” na dyszę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu (patrz **Tabela B**, Rys. 3A).
- Średnica otworu dyszy, wybita jest na korpusie dyszy, w setnych częściach milimetra.
- Ostrożnie i dokładnie wkręcić nową dyszę „C” do aeratora i całość zamontować na swoje miejsce mocno dokręcając.

5.1.7.2 WYMIANA DYSZY W PALNIKU PILOTA

- Wykręcić końcówkę złącza śrubowego „H” i wymienić dyszę „G” na dyszę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu (patrz **Tabela B**, Rys. 3B).
- Oznaczenie identyfikujące dyszę umieszczone jest na jej korpusie.
- Ostrożnie i dokładnie wkręcić końcówkę złącza śrubowego „H”.

5.2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE

5.2.1 PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ (Rys. 4A – Tabela C)

WAŻNE!: Przed podłączeniem, należy upewnić się czy wartość podłączanego napięcia elektrycznego oraz częstotliwość prądu jest zgodna z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej.

- Celem uzyskania dostępu do zacisków łączówki, należy zdemontować z urządzenia panel przedni, wykręcając mocujące go śruby (Rys. 4A 1 – 2).
- Kabel zasilający urządzenie energią elektryczną, należy podłączyć do zacisków łączówki w sposób jak pokazano na schemacie elektrycznym załączonym do urządzenia.
- Kabel zasilający przymocować za pomocą przepustu.

WAŻNE!: Producent urządzenia odrzuci jakąkolwiek odpowiedzialność, jeżeli nie przestrzegano wymagań i przepisów w zakresie bezpieczeństwa.

5.2.2 KABEL ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Jeżeli nie ustalono inaczej, urządzenie dostarczane jest bez kabla do zasilania energią elektryczną. Instalujący powinien do zasilania użyć elastycznego kabla zasilającego, o parametrach nie gorszych, niż kable z izolacją gumową H05RN-F. Na zewnątrz urządzenia musi być on zabezpieczony metalową lub sztywną, rurką z tworzywa sztucznego.

5.2.3 WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

W linii zasilania energią elektryczną, w szereg, w pobliżu urządzenia, tuż przed nim, musi zostać zainstalowany wyłącznik bezpieczeństwa o odpowiedniej obciążalności, posiadający właściwą przerwę między kontaktami i maksymalny prąd upływu oraz inne parametry zgodne z aktualnymi wymaganiami państwowych i branżowych przepisów.

5.3 PODŁĄCZENIE DO UZIEMIENIA I SYSTEMU EKWIPOWOTENCJALNEGO

Urządzenie musi być uziemione. Musi być również włączone do systemu ekwipotencjalnego za pomocą śruby umieszczonej pod ramą urządzenia po prawej stronie z przodu. Śruba oznaczona jest piktogramem .

6. TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA

Niektóre modele urządzeń wyposażone są w termostat bezpieczeństwa, który gdy temperatury przekroczą zaprogramowane (wstępnie nastawione) wartości temperatury, automatycznie odcina dopływ gazu (urządzenia gazowe) lub prądu elektrycznego (urządzenia elektryczne).

6.1 RESET (powrót do stanu wyjściowego)

- Należy odczekać aż urządzenie wystarczająco ochłodzi się. Temperaturę wynoszącą około 90°C uważa się za odpowiednią dla resetowania.
- Naciśnięcie czerwonego przycisku na obudowie termostatu bezpieczeństwa powoduje jego resetowanie (powrót do stanu wyjściowego)

OSTRZEŻENIE!: Jeżeli resetowanie wymaga zdjęcia płyty czołowej urządzenia (lub panelu sterowania) to może być wykonane tylko przez odpowiednio przeszkolonego specjalistę technicznego z autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego. Manipulowanie przez nieupoważnione osoby przy termostacie bezpieczeństwa powoduje utratę gwarancji udzielonej na urządzenie.

7. WYMIANA BEZPIECZNIKA

Bezpieczniki zabezpieczające system elektryczny umieszczone są za panelem wewnątrz urządzenia. Celem wymiany bezpiecznika, odkręcić główkę uchwyty bezpiecznika, wyjąć i wymienić na nowy bezpiecznik

IV. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

1. EKSPLOATACJA FRYTOWNICY

Podstawowe środki ostrożności

- Urządzenie przeznaczone jest tylko do profesjonalnego wykorzystywania i musi być obsługiwane wyłącznie przez personel odpowiednio przeszkolony w tym zakresie.
- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia, gdy okresowo nie jest ono wykorzystywane (jest puste). Również nie należy używać urządzenia w warunkach odbiegających od jego optymalnej wydajności. Również, gdy wymagane jest wstępne podgrzanie urządzenia, należy je włączać bezpośrednio przed normalnym cyklem pracy.
- Tłuszcz stały należy rozpuszczać w oddzielnym naczyniu i w stanie ciekłym wlewać do komory. Po zakończeniu procesu smażenia (obróbki termicznej), w komorze nie należy pozostawiać tłuszczu do smażenia.
- Urządzenie może być użytkowane tylko zgodnie z przeznaczeniem, dla którego realizacji zostało specjalnie skonstruowane, to znaczy do smażenia produktów spożywczych w głębokim tłuszczu (olej lub tłuszcz stały). Jakiegokolwiek inne użytkowanie jest niedopuszczalne i uznane zostanie jako niezgodne z przeznaczeniem urządzenia.
- Przed waniem oleju do komory smażenia, należy dokładnie sprawdzić czy nie ma w niej śladów wody.
- Napełniać komorę smażenia olejem spożywczym aż do osiągnięcia znaku maksymalnego poziomu. Należy zwrócić uwagę na specjalne znaki określające minimalny i maksymalny poziom oleju, które znajdują się na tylnej ścianie komory smażenia.
- Należy natychmiast uzupełniać ilość oleju w komorze smażenia, gdy poziom oleju obniży się poniżej znaku <MIN>, który znajduje się na tylnej ścianie komory, (niebezpieczeństwo pożaru).
- Kosz z produktami przeznaczonymi do obróbki termicznej w komorze z głębokim olejem, należy bardzo wolno opuszczać do gorącego oleju, uważając, aby nie przyskał i nie wykładał poza krawędź komory. W takich przypadkach na parę sekund należy zatrzymać zanurzenie kosza.
 - wymagane jest wstępne podgrzanie urządzenia, należy je włączać bezpośrednio przed normalnym cyklem pracy.

NASTAWIANIE TEMPERATURY

RODZAJ PRZYGOTOWYWANEJ POTRAWY	TEMPERATURĘ USTAWIĆ NA :
Produkty, które nie zanieczyszczają oleju	180/185°C
Produkty panierowane	175/180°C
Produkty otoczone w mące	170°C

UWAGA! Dla przygotowania potraw z produktów otoczonych w mące temperaturę należy ustawić na 170°C. Ustawienie na wyższą temperaturę nie powoduje uzyskania lepszego efektu obróbki termicznej, skutkuje jednak szybszym zużyciem się oleju (resztki mąki spalają się w kąpiel olejowej).

WAŻNE! Jeżeli podczas procesu obróbki termicznej w kąpiel olejowej pozostaną jakieś resztki produktów, należy je szybko ręcznie usunąć. Przy dłuższym pozostawieniu resztek produktów w kąpiel olejowej, olej zmienia smak i zapach i musi zostać wcześniej wymieniony na nowy.

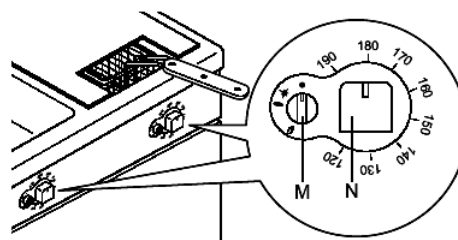
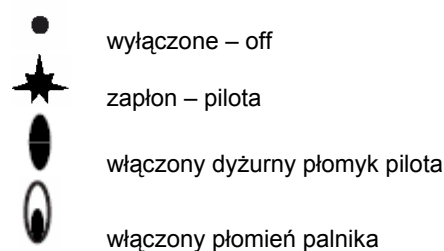
Dla szybkiego i skutecznego pomiaru degradacji oleju, w handlu dostępne są papierki lakmusowe, których stosowanie szczególnie polecamy.

1.1 MODELE URZĄDZEŃ GAZOWYCH

Zapalanie

- Pokrętła termostatycznych zaworów mogą być ustawione w następujących pozycjach:

POKRĘTŁO M



- Pokrętło „M” należy obrócić w kierunku przeciwnym do obrotu wskazówek zegara z pozycji • (wyłączone – off) do pozycji ★ zapłon – pilota (dyżurnego płomyka pilota).
- Całkowicie wcisnąć pokrętło „M” i obrócić z pozycji ★ -zapłon – pilota” do pozycji 〰 włączony dyżurny płomyk, aby zapalić płomyk pilota, jeżeli to nie nastąpi należy powtarzać tę operację aż do zapalenia się dyżurnego płomyka pilota. Dalej przytrzymać przez około 20 sekund przyciśnięte pokrętło „M”, a po zwolnieniu nacisku, dyżurny płomyk pilota powinien się dalej palić. Jeżeli nie, należy powtórzyć całą operację według powyższej procedury.

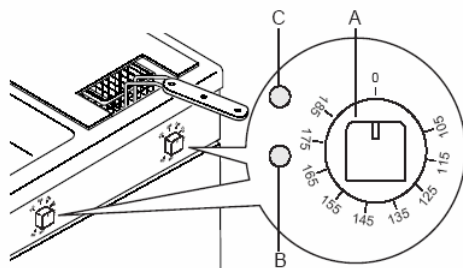
UWAGA: Zawór gazowy jest wyposażony w blokadę zwaną Interlock, która gdy przypadkowo zgaśnie dyżurny płomyk pilota, przez pewien okres (odczekać około 60 sekund nie puszczając przycisku „M”) uniemożliwi ponowne zapalenie dyżurnego płomyka palnika pilota (czas niezbędny na wywietrzenie gazu).

- Następnie celem zapalenia płomienia głównego palnika, należy obrócić pokrętkę „M” przeciwnie do obrotu wskazówek zegara przestawiając je z pozycji  „włączony dyżurny płomyk pilota” na pozycję  „włączony płomień palnika głównego”.
- Teraz obracając pokrętkę „N” należy je ustawić na pozycję wymaganej temperatury dla obróbki cieplnej.

Wyłączenie palnika

- Pokrętkę „M” obrócić ruchem przeciwnym do obrotu wskazówek zegara z pozycji  - włączony płomień palnika głównego” do pozycji  „włączony dyżurny płomyk pilota” ★ -zapłon – pilota” aby pozostawić palący się dyżurny płomyk pilota w celu późniejszego zapalenia palnika przy następnym smażeniu potrawy.
- Aby odciąć dopływ gazu i zgasić dyżurny płomyk pilota, należy całkowicie nacisnąć pokrętkę „M” i ustawić je w pozycji ★ -zapłon – pilota”. Po puszczeniu pokrętła przestawić je w pozycję  - (wyłączone – off)”.

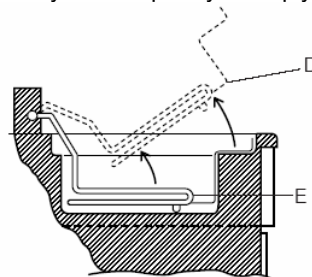
1.2 MODELE ELEKTRYCZNYCH URZĄDZEŃ



Włączenie urządzenia: Nacisnąć przycisk „1”.

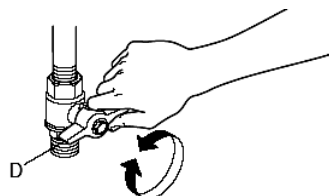
- Pokrętkę termostatu „A” ustawić na pozycję odpowiadającą wartości wymaganej temperatury.
- Rozjaśnienie się zielonego wskaźnika kontrolnego „C” sygnalizuje, że napięcie zasilania zostało włączone.
- Rozjaśnienie się wskaźnika kontrolnego „C” sygnalizuje, że grzeją elementy grzewcze. Jeżeli wskaźnik zgaśnie oznacza to, że termostat osiągnął nastawioną temperaturę.

OSTRZEŻENIE!: Jeżeli używa się frytkownicy z elementami grzejnymi umieszczonymi w komorze, należy zwracać szczególną uwagę aby nimi się nie poparzyć przy ich podnoszeniu, używając dla bezpieczeństwa specjalnego wspornika podtrzymującego „D”. Celem zwiększenia bezpieczeństwa, w obwód elementów grzejnych zamontowano mikro-wyłącznik, który przy uniesieniu zespołu elementów grzewczych natychmiast przerywa dopływ prądu.



1.3 SPUSZCZANIE OLEJU

- Wyłączyć frytkownicę.
- Odczekać do ostygnięcia oleju.
- Otworzyć kurek spustu oleju, wolno obracając pokrętkę „D” w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, **SZCZEGÓLNIE I MAKSYMALNIE ZWRACAJĄC UWAGĘ, ABY NIE WEJŚĆ W KONTAKT Z GORĄCYM OLEJEM.**
- Po spuszczeniu oleju zamknąć kurek spustu, obracając jego pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



OSTRZEŻENIE!

Celem utrzymania wysokiej wydajności urządzenia, używany do smażenia olej musi być odpowiednio często wymieniany. Kilkokrotnie używany a tym samym przegrzany i zanieczyszczony olej ma niższy punkt zapłonu i tendencję do łatwego pienia się.

V. CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!: Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia, urządzenie należy całkowicie odłączyć od zasilania energią elektryczną.

1. CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE

MATOWO WYKOŃCZONE POWIERZCHNIE STALOWE (codziennie)

- Należy bieżąco czyścić wszystkie powierzchnie ze stali: zabrudzenie łatwo usunąć zaraz po jego utworzeniu;
- zabrudzenia, tłuszcze oraz resztki potraw najlepiej usuwać z powierzchni stalowych gdy powierzchnie są zimne, używając do tego celu wody z rozpuszczonym mydłem, z lub bez detergentu, zmywając je gąbką lub tkaniną. Umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć;
- trudne do usunięcia, zapieczone na matowych powierzchniach stalowych: zanieczyszczenia, tłuszcze lub resztki potraw, należy ścierać tkaniną /gąbką często ją płucząc; pocieranie ruchem kołowym tkaniną /gąbką z pozostałościami może spowodować uszkodzenie matowego pokrycia powierzchni stali;
- drobiny oraz elementy z żelaza mogą zniszczyć lub uszkodzić stal nierdzewną. Uszkodzone powierzchnie łatwiej brudzą się i są bardziej podatne na powstawanie korozji;
- naprawiać, jeżeli konieczne, uszkodzone matowe pokrycia na powierzchni stali.

POWIERZCHNIE PRZYCZERNIONE PRZEZ CIEPŁO (jeżeli konieczne)

Wystawienie powierzchni stalowych na działanie wysokich temperatur, może prowadzić do powstania na nich podczernionych plam. Nie oznaczają one uszkodzenia, i można je usunąć wykonując instrukcje podane w poprzednich punktach.

2. POZOSTAŁE POWIERZCHNIE

KOMORY SMAŻENIA /ZBIORNIKI (codziennie)

Komory smażenia lub zbiorniki należy codziennie myć za pomocą przegotowanej wody, i jeżeli konieczne, z dodatkiem sody (odtłuszczanie). Do usuwania zapieczeń i pozostałości potraw, należy wykorzystywać akcesoria podane w wykazie (dostarczone lub opcja do nabycia).

POJEMNIKI NA ODPADKI I ZLEWKI (również kilka razy dziennie)

Kilka razy dziennie należy usuwać wszystkie tłuszcze, oleje, pozostałości potraw itp. z tacek, pólek, wanien, szuflad i innych pojemników ogólnie przeznaczonych do zbierania odpadków. Pojemniki te należy zawsze przed zakończeniem dnia pracy dokładnie umyć. Podczas eksploatacji urządzenia, gdy pojemniki zbliżają się do zapelnienia, po wystudzeniu, należy opróżniać.

OSTRZEŻENIE!: Przy wszystkich elektrycznych urządzeniach, należy szczególnie uważać aby woda nie weszła w kontakt z elementami obwodów elektrycznych. Przesiąknięcie wody do tych elementów może spowodować zwarcia elektryczne lub zakłócenia w pracy urządzenia, np. wyzwalanie urządzeń bezpieczeństwa.

3. FILTRY

Używanie filtrów oleju wydłuża użyteczność oleju oraz w wypadku ponownego użycia gwarantuje lepszy proces smażenia (obróbki termicznej) potrawy. Celem oczyszczenia, należy wyjąć filtr z jego gniazda: jeżeli filtr jest zapchany tłuszczem, należy go umyć mydłem rozpuszczającym tłuszcze, dokładnie przepłukać i osuszyć; następnie umieścić filtr z powrotem w jego gnieździe.

Filtr, w wypadku stwierdzenia uszkodzenia, wymienić na nowy.

4. OKRESY PRZESTOJU

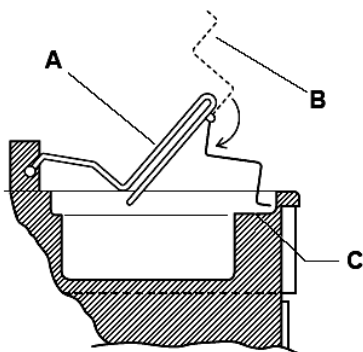
Jeżeli dla urządzenia przewiduje się jakieś dłuższe okresy przestoju, wtedy należy wykonać poniższe zabezpieczenia:

- Zamknąć znajdujące się przed urządzeniem wszystkie krany /kurki /zawory odcinające dopływ mediów z ich sieci oraz wyłączyć głównym wyłącznikiem zainstalowanym szeregowo tuż przed urządzeniem zasilanie prądem elektrycznym.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej silnie i dokładnie nacierać tkaniną nasączoną olejem wazelinowym aż do wytworzenia warstwy ochronnej.
- Znajdujące się, w urządzeniu zamykane przestrzenie, należy okresowo wietrzyć lub pozostawić otwarte celem uniknięcia tworzenia się przykrego zapachu.
- Przed ponownym uruchomieniem urządzenia należy je dokładnie sprawdzić.
- Celem uniknięcia gwałtownego odparowania zebranej wilgoci i zapobieżeniu ewentualnym pęknięciom, po ponownym uruchomieniu elektrycznego urządzenia, pozostawić je, na co najmniej 45 minut, na najniższym poziomie mocy.

5. CZYSZCZENIE FRYTKOWNIC Z ELEMENTAMI GRZEW CZYMI WEWNĄTRZ KOMORY (18 litrowe)

Aby oczyścić komorę frytkownicy należy,

- Wyłączyć frytkownicę.
- Odczekać do ostygnięcia oleju.
- Otworzyć kurek spustu oleju, wolno obracając pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, **SZCZEGÓLNIE I MAKSYMALNIE ZWRACAJĄC UWAGĘ, ABY NIE WEJŚĆ W KONTAKT Z GORĄCYM OLEJEM.**
- Podnieść elementy grzewcze „A” (patrz rysunek) za pomocą wspornika podtrzymującego „D”, następnie oprzeć wspornik o krawędź komory „C”, co spowoduje przerwanie przez mikrowyłącznik dopływu prądu do elementów grzewczych.
- Dokładnie i ostrożnie umyć komorę i elementy grzewcze zwracając szczególną uwagę aby nie uszkodzić elementów grzewczych.



6. ELEMENTY WEWNĘTRZNE

(co każde 6 miesięcy)

WAŻNE!: Wszystkie czynności i operacje wewnątrz urządzenia mogą wykonywać wyłącznie specjaliści techniczni posiadający odpowiednie uprawnienia oraz autoryzację producenta urządzenia.

- Sprawdzić stan techniczny elementów wewnątrz urządzenia.
- Z wnętrza urządzenia usunąć brud i inne zanieczyszczenia.
- Sprawdzić i oczyścić system wentylacji i odprowadzania spalin gazu.

UWAGA: W szczególnie trudnych warunkach (np. intensywna eksploatacja, słone otoczenie itp.) inspekcję urządzenia należy przeprowadzać z większą częstotliwością.

VI. KONSERWACJA

1. KONSERWACJA

Wszystkie elementy wymagające konserwacji dostępne są od przodu urządzenia po zdjęciu panelu sterowania.

1.1 SKRÓCONY PRZEWODNIK LOKALIZACJI USZKODZEŃ

Nawet podczas normalnego działania urządzenia mogą pojawić się problemy w jego funkcjonowaniu.

- **Palnik pilota nie zapala się.**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Iskrownik jest źle obsadzony lub źle podłączony.
-

- Zapalacz piezoelektryczny lub przewód iskrownika jest uszkodzony.
- Niedostateczne ciśnienie w instalacji gazowej.
- Zapchana dysza gazowa.
- Awaria zaworu gazowego.

- **Palnik pilota gaśnie po puszczeniu pokrętła zapłonu**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Termopara jest niewłaściwie podłączona lub rozłączone zostały przewody termostatu bezpieczeństwa.
- Termopara nie jest wystarczająco dobrze podgrzana przez dyżurny płomyk pilota.
- Zwarty lub uszkodzony termostat bezpieczeństwa.

**PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO MODYFIKACJI URZĄDZENIA I PARAMETRÓW BEZ
UPRZEDZENIA.**