

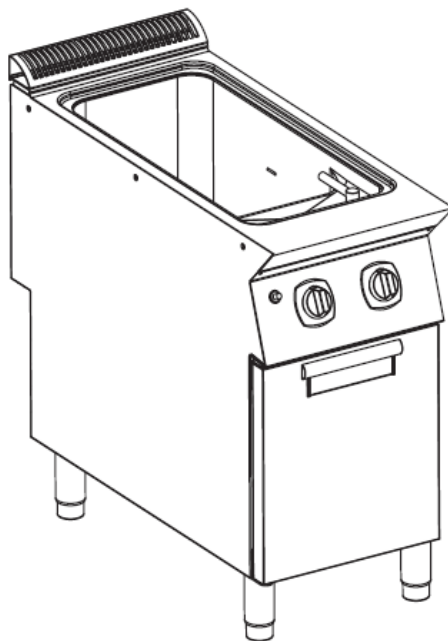
07/2012

Mod: E22/CPA4-N

Production code: 393126



Diamond
catering equipment



CE

N7E/N9E

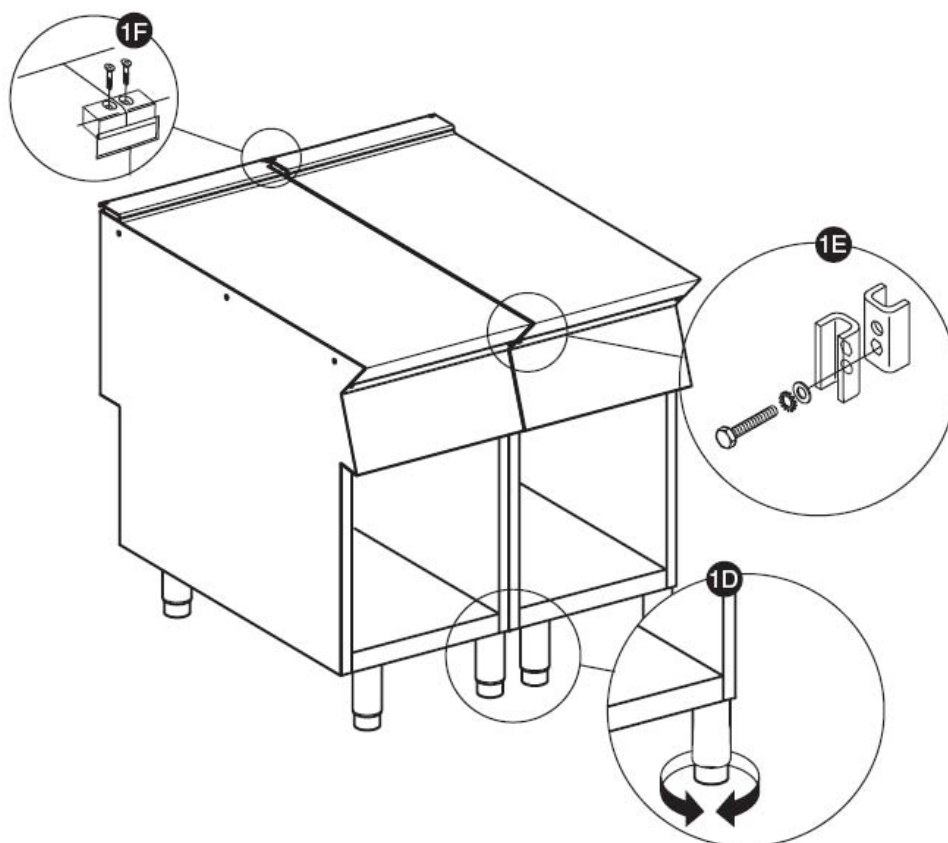
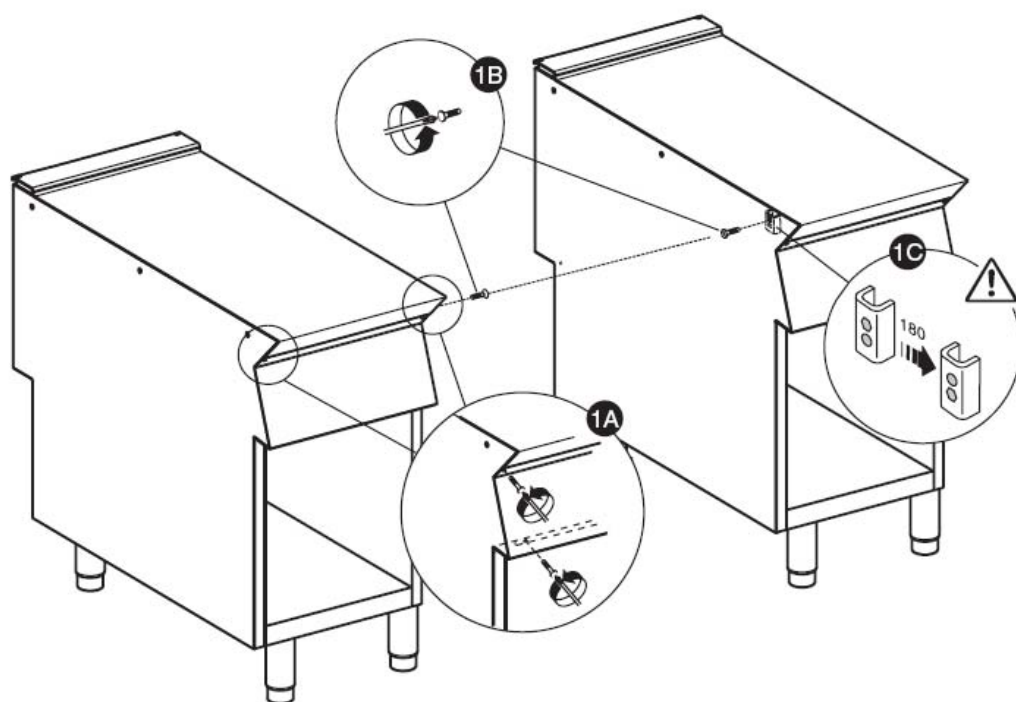
URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

INSTRUKCJA INSTALACJI, OBSŁUGI I KONSERWACJI

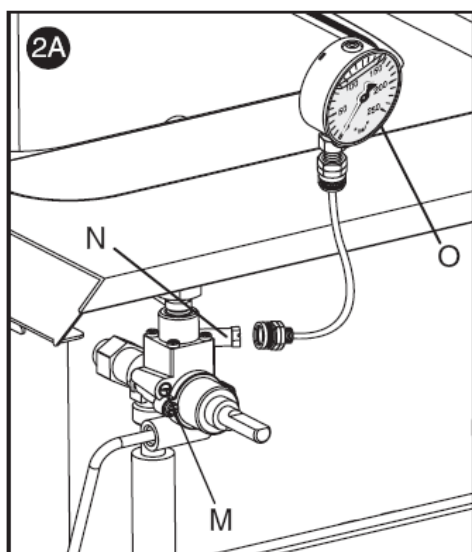
DOC. NO. 5958 99X 00
EDITION 1 03 2011

I. DOKUMENTACJA WYKRESOWA	3
II. TABLICZKA ZNAMIONOWA I DANE TECHNICZNE	5
III. WSKAZÓWKI OGÓLNE	6
IV. OCHRONA ŚRODOWISKA	7
V. INSTALACJA URZĄDZENIA	7
VI. WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA.....	12
VII. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA.....	16
VIII. KONSERWACJA URZĄDZENIA NAD RAMY ZWYKŁEJ.....	17

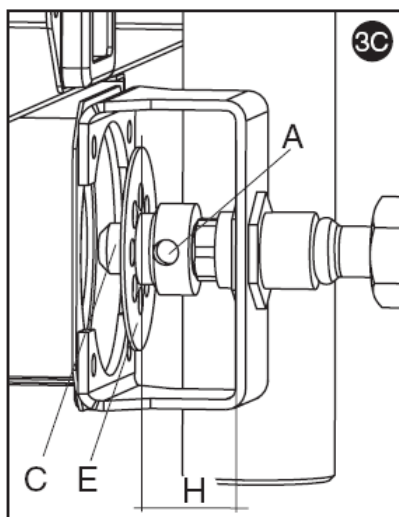
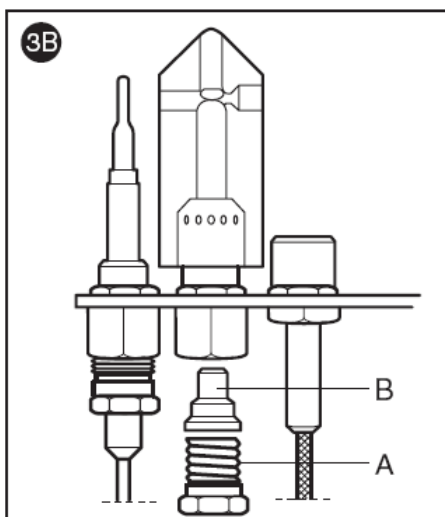
WZAJEMNE PODŁĄCZENIE URZĄDZEŃ



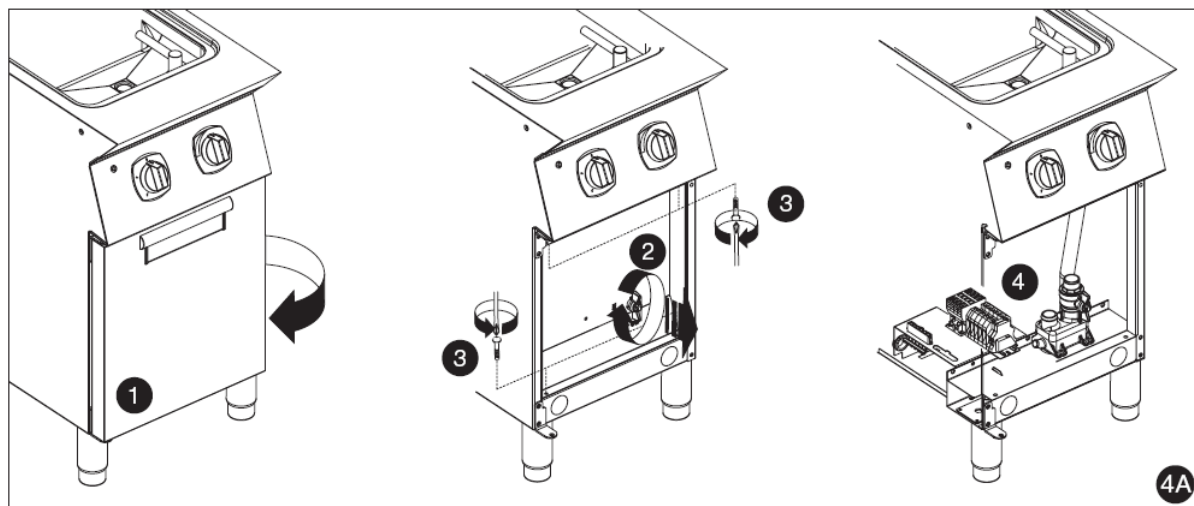
ZAWORY GAZOWE / KURKI



PALNIK GŁÓWNY / PALNIK PILOTA



ZŁĄCZA ELEKTRYCZNE



II. TABLICZKA ZNAMIONOWA I DANE TECHNICZNE

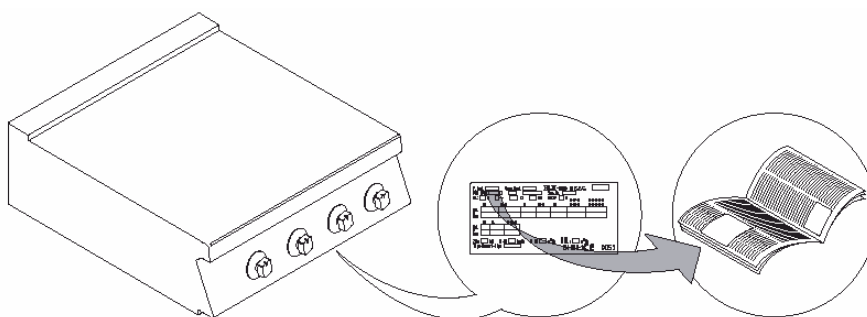


TABELA A : dane techniczne (urządzenia gaz / elektryczność)

MODELE Dane techniczne		+CP/G1S 400 mm KCPG 400	+CP/G2D 800 mm KCPG 800	+CP/E1S 400 mm	+CP/E2D 800 mm	+CP/E2S 800 mm	+CP/E1SH 400 mm	+CP/E2SH 800mm	+CPE1ELH 400mm
Pojemność zbiornika	l	25	25 + 25	25	25 + 25	40	25	40	25
Podłączenie ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-	-	-	-	-
Nominalna moc cieplna	kW	10,5	21	-	-	-	-	-	-
Typ konstrukcji		A1	A1-B11-B21	-	-	-	-	-	-
Napięcie zasilania	V	-	-	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400
Ilość faz	Szt.	-	-	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Częstotliwość	Hz	-	-	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Moc maksymalna	kW	-	-	5,4-6	10,8-12	11,8-13	4,6-6	9-10	8,2-9
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm²	-	-	1,5	4	4	1,5	2,5	2,5

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		36		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 25 l	-	-	34	2,45	245	1,40	140	25	34	1,55	155	0,85	85	24
Komora 25+25 l	-	-												
Komora 40 l	-	-	30	3,00	300	1,80	180	25	26	1,95	195	0,95	95	24
Komora 40+40 l	-	-												
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)														
+7PCGD1KF0		kW 10.5	1.11 m3/h						0,83 kg/h					
+7PCGH2KF0		kW 21	2,22 m3/h						1,66 kg/h					
+9PCGD1MF0		kW 16.5	1.74 m3/h						1.30 kg/h					
+9PCGH2MF0		kW 33	3.48 m3/h						2.60 kg/h					

III. WSKAZÓWKI OGÓLNE



- Przed wprowadzeniem urządzenia do eksploatacji należy dokładnie przeczytać niniejszy podręcznik.



- Podręcznik po instalacji przechowywać w takim miejscu, aby był do dyspozycji w przypadku problemów przy eksploatacji.



- **NIEBEZPIECZEŃSTWO POWSTANIA POŻARU** – otoczenie urządzenia utrzymywać wolne, w jego pobliżu nie wolno przechowywać materiałów łatwopalne.



- Urządzenie należy instalować do pomieszczenia gdzie zabezpieczona jest dostateczna wentylacja, w innym przypadku w pomieszczeniu będzie się gromadzić para. System wentylacyjny nie może mieć przeszkód. Otwory wentylacyjne i wylotowe urządzenia nie przykrywać.



- Alarmowe numery telefoniczne umiejscowić na widocznym miejscu.

- Instalację, konserwację i nastawienie urządzenia na inny rodzaj gazu może wykonać wyłącznie kwalifikowany, producentem autoryzowany pracownik. Usługi techniczne wykonuje serwis klienta, autoryzowany przez producenta, który stosuje oryginalne części zamienne.
- Urządzenie przeznaczone jest do **gotowania potraw**. Stosuje się w dużej gastronomii. **Inne wykorzystanie jest wzbronione.**
- Obsługujący personel musi być przeszkolony. Podczas eksploatacji urządzenie nie może zostać bez nadzoru.
- W przypadku awarii urządzenie należy wyłączyć.
- Do mycia urządzenia lub podłogi w jego pobliżu nie stosować środków zawierające chlor, nawet rozcieńczony. Do czyszczenia stalowych powierzchni nie używać metalowych przedmiotów (szczotki albo druciaki).
- Uważać aby części z tworzyw sztucznych nie doszły do kontaktu z oliwą albo tłuszczem.
- Na urządzeniu nie wolno zostawiać resztek potraw, tłuszczu lub zanieczyszczeń.



- Urządzenie nie wolno myć wodą pod ciśnieniem.

- Symbol **L** oznacza, że likwidowane urządzenie nie należy wyrzucać do zwykłych odpadów, ale należy go zlikwidować zgodnie z zarządzeniami o ochronie środowiska i ochronie zdrowia. Informacje o obrocie wtórnym produktów udziela miejscowe przedstawicielstwo, sprzedawca produktu, serwis albo lokalna spółka zajmująca się wywozem i likwidacją odpadów.

**Niedotrzymanie niniejszych wskazówek może mieć wpływ na bezpieczeństwo podczas eksploatacji urządzenia.
Równocześnie automatycznie zanika gwarancja.**

IV. OCHRONA ŚRODOWISKA

4.1 OPAKOWANIE

Materiały, wykorzystane do produkcji opakowania są ekologiczne i można je bez problemów i ryzyka magazynować i zlikwidować w spalarni odpadów. Materiały, które można wykorzystać w ramach obrotu wtórnego oznaczone są symbolem:



Polietylen: Zewnętrzna warstwa ochronna, woreczek na podręcznik i woreczek na dysze gazowe.



Polipropylen: Zewnętrzne plansze i taśmy umacniające.



Polistyren: Zewnętrzne elementy ochronne.

4.2 EKSPLOATACJA

Nasze urządzenia konstruowane i ulepszone są za pomocą testów laboratoryjnych, aby zagwarantować wysoki poziom wydajności, oszczędności i efektywności urządzeń. Pomimo to, w interesie minimalizacji zużycia energii (elektryczność, gaz i woda), należy urządzenia wykorzystywać w pełni załadowane tak, aby nie wpływać nieprzyjemnie na jego wydajność, tj. pracować zawsze z zamkniętą pokrywą. Polecamy również urządzenie zagrzać przed jego wykorzystaniem.

4.3 MYCIE URZĄDZENIA

Aby minimalizować emisję substancji szkodliwych do przyrody, należy urządzenie myć (z zewnątrz, a jeżeli jest to potrzebne również wewnątrz) środkami czyszczącymi, które minimum w 90% rozkładają się biologicznie.

4.4 LIKWIDACJA URZĄDZENIA



Po zakończeniu żywotności urządzenie należy odpowiednio zlikwidować. 90 % masy urządzenia wyprodukowanych jest z materiałów podatnych do obróbki wtórnej (stal nierdzewna, żelazo, glin, galwanizowana stal platerowana, itp.). Materiały te można wykorzystać w obróbce wtórnej. Zgodnie z przepisami lokalnymi dot. likwidacji odpadów można je przekazać do punktu skupu. Przed likwidacją urządzenie należy uczynić całkowicie niezdolnym do pracy: uciąć kabel zasilania oraz usunąć wszystkie drzwiczki, aby nie zdarzyło się, że w środku urządzenia zamkną się dzieci.

V. INSTALACJA URZĄDZENIA

• Instrukcję instalacji i konserwacji urządzenia przeczytać przed rozpoczęciem pracy.



• Instalację, konserwację i nastawienie urządzenia na inny rodzaj gazu może wykonać wyłącznie kwalifikowany pracownik, autoryzowany producentem. Usługi techniczne udziela serwis klienta, autoryzowany przez producenta, używający oryginalne części zamienne.

• Nie dotrzymanie zaleconego prawidłowego trybu postępowania podczas instalacji i konserwacji urządzenia, przestawianie oraz zmiany na urządzeniach mogą spowodować poważne uszkodzenia jak również wypadki przy pracy. Automatycznie również zanika gwarancja producenta.

5.1 NORMY REFERENCYJNE

• Urządzenie instaluje kwalifikowany pracownik, dotrzymując wszystkie obowiązujące przepisy bezpieczeństwa.

5.2 VYPAKOWANIE URZĄDZENIA UWAGA!

Należy natychmiast sprawdzić, czy urządzenie nie uszkodziło się podczas transportu.

• Sprawdzić czy opakowanie nie jest naruszone.

• Za bezpieczeństwo towaru podczas transportu i wyładunku odpowiada firma spedycyjna.

• Jawne i skryte wady należy reklamować u spedytora. Uszkodzony lub brakujący towar podczas przejmowania należy wpisać do dokumentu transportowego, który musi podpisać kierowca pojazdu. Spedytor ma prawo do nie przejęcia odpowiedzialności za szkodę, jeżeli dokument transportowy nie został podpisany przez kierowcę. (Właściwy druk do dyspozycji przekazuje spedytor).

• W terminie do 15 dni od przejęcia towaru należy spedytorowi zgłosić ewentualne usterki, które nie były widoczne podczas przejmowania towaru, a zostały odkryte aż po odpakowaniu urządzenia.

• Dokumentację, dołączoną do towaru należy przechować.

• Urządzenie należy ostrożnie odpakować, z plansz zewnętrznych usunąć folię ochronną. Jeżeli zajdzie potrzeba, odpowiednim rozpuszczalnikiem usunąć resztki kleju.



• Podczas odpakowywania urządzenia uważać, aby się nie uszkodziło. Pracować w

odpowiednich rękawicach ochronnych.

5.3 POSADOWIENIE URZĄDZENIA

- Urządzenie ostrożnie podnieść, aby go nie uszkodzić i aby nie doszło do urazu osób. Podczas transportu i posadowienia urządzenie powinno być ułożone na palecie.
- Wymiary urządzenia i umiejscowienie poszczególnych przyłączy (woda, gaz, elektryczność) są uwidocznione na schematach instalacyjnych. Na miejscu instalacji sprawdzić, czy są do dyspozycji i czy działają wszystkie potrzebne przyłącza.
- Urządzenia można instalować samodzielnie albo w zgrupowaniu z innymi urządzeniami tej linii konstrukcyjnej (patrz ust. 3.3)
- Urządzenia nie są przeznaczone do instalacji pod zabudowę.
- Pomiedzy bocznymi albo tylną ścianą urządzenia i obok stojącym urządzeniem należy pozostawić minimum 10 cm wolnej przestrzeni.
- Jeżeli w pobliżu urządzenia znajduje się przedmiot z materiału łatwopalnego, podczas instalacji należy zachować odpowiednią odległość.
- Należy również pozostawić przestrzeń potrzebną podczas konserwacji i naprawy urządzenia.
- Jeżeli wymienione odstępki nie mogą być dotrzymane, należy powierzchnie styku odpowiednio termicznie izolować.
- Po posadowieniu urządzenie wyrównać do pozycji poziomej i uregulować jego ostateczne posadowienie. Jeżeli urządzenie nie zostanie posadowione w doskonale poziomej pozycji może się uszkodzić.

5.3.1 Wzajemne zestawienie urządzeń

- (Rys. 1A) Usunąć 4 śruby mocujące i demontować panele sterowania urządzeń.
- (Rys. 1B) Z bocznej strony każdego urządzenia, które należy zestawić z innym, usunąć śrubę mocującą, znajdującą się najbliżej do panelu sterowania.
- (Rys. 1D) Urządzenia zbliżyć do siebie i wypoziomować je obracaniem nóżek do wyrównania ich powierzchni roboczych.
- (Rys. 1C) Niektórą z dwóch płytek, znajdujących się wewnątrz urządzenia obrócić o 180°.
- (Rys. 1E) Z wnętrza panelu sterującego tego samego urządzenia połączyć oba urządzenia z przedniej strony, przy czym jedną śrubę TE M5x40 (dostarczoną z urządzeniem) umocować do przeciwległej wkładki.

5.3.2 Przytwierdzenie urządzenia do podłogi

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

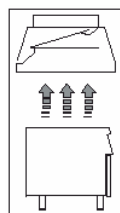
5.3.3 Montaż i połączenie urządzeń do wsporników mostkowych i ściennych albo betonowych podstawach

Postępować zgodnie ze wskazówkami, załączonymi do wybranej opcji i urządzenia.

5.3.4 Uszczelnienie szczelin między urządzeniami

Postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do materiału uszczelniającego (opcja na zamówienie).

5.4 ODPROWADZANIE SPALIN I ODPOWIEETRZANIE



- Urządzenie instalować do dobrze wietrzonego pomieszczenia.
- System wietrzenia pomieszczenia nie wolno modyfikować.
- Otwory wywiewne i wietrzące urządzeń nie wolno przykryć

UWAGA! Niedostateczna wentylacja ogranicza eksploatację urządzenia; w pomieszczeniu mogą się gromadzić opary i gazy, które mogłyby zagrozić zdrowie obecnych osób.

5.4.1 Odprowadzenie spalin urządzeń typu „A1“

Urządzenia typu „A1“ instaluje się pod okapem wentylacyjnym (dygestorium), zapewniającym odprowadzenie spalin i oparów.

Należy sprawdzić, czy odprowadzanie spalin i oparów kuchennych jest zapewnione.

5.4.2 Odprowadzanie spalin urządzeń typu „B“

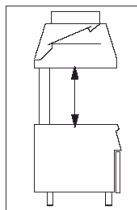
Dla urządzeń typu „B“ zaleca się instalowanie pod normowane urządzenie ssące, które zapewni odprowadzanie oparów i gazów odpadowych powstających podczas gotowania.

5.4.2.1 Instalacja kominka (złącza) do odprowadzania spalin

- Z otworu do odprowadzania spalin usunąć kratkę.
- Kominek instalować zgodnie ze wskazówkami dot. montażu.

5.4.2.2 Montaż urządzenia pod okapem wentylacyjnym

- Urządzenie ustawić pod okap wentylacyjny (patrz rysunek).
- Przyłączyć prowadzącą rurę o jednakowej średnicy jak otwór prowadzący.
- Nie jest wymagana instalacja regulatora ciągu.
- Wysokość kanału odprowadzania spalin jak również odległość urządzenia od okapu wentylacyjnego regulowane są normą.
- Koniec rury wylotu spalin musi wychodzić co najmniej 1,8 m od górnej powierzchni urządzenia.



5.4.2.3 Instalacja – odprowadzenie oparów na zewnątrz albo do komina

- Jeżeli na miejscu instalacji nie jest do dyspozycji żadne urządzenie odprowadzające, opary odprowadza się na zewnątrz, należy instalować urządzenie do odprowadzania spalin (opcja).
- Do komina (złącza) zamontować regulator ciągu: dolną, zwężoną część regulatora ciągu wmontować do tulei złącza odprowadzania spalin.
- Przyłączeniem do odpowiedniego kanału, odpornego na temperaturę 300°C można opary odprowadzić na zewnątrz budynku albo do komina budynku.

Uwaga:

Instalacja musi gwarantować, że

- a) opary będą odprowadzane bez przeszkody (zatory);
- b) rura nie będzie dłuższa niż 3 m;
- c) jeżeli będą łączone rury o różnych średnicach, zastosowany zostanie adapter "E".

UWAGA!

W zależności od rodzaju instalacji należy zmienić dane na tabliczce znamionowej. Nieprawidłowe dane "skasuje się", a widoczne zostaną tylko dane odpowiadające rzeczywistości.

5.5 PRZYŁĄCZENIA



- Wszystkie prace instalacyjne i serwis związany z siecią gazową, elektryczną i wodociągową musi wykonać technik, autoryzowany przez producenta albo firmę dostawczą.
- Na podstawie danych podanych na tabliczce znamionowej określić o jaki rodzaj urządzenia chodzi.
- Ze schematów instalacyjnych należy zlokalizować pozycję przyłączy energii urządzenia:

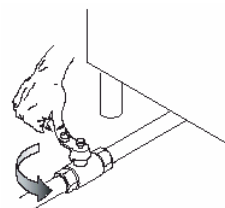
- gaz (Ø1/2" M ISO 7/1)
- energia elektryczna

5.5.1 Urządzenia z ogrzewaniem gazowym

UWAGA! Urządzenia przystosowane są do pracy z gazem G20 20 mbar. Jeżeli urządzenie należy dostosować do pracy z innym rodzajem gazu, należy postępować zgodnie ze wskazówkami w dalszym tekście niniejszego rozdziału.

5.5.1.1 Przed podłączeniem urządzenia

- Należy sprawdzić czy urządzenie jest przystosowane do pracy z takim rodzajem gazu, który jest do dyspozycji na miejscu instalacji. W innym przypadku urządzenie należy dostosować (patrz ust. „Dostosowanie urządzenia do pracy z innym rodzajem gazu”).
- Przed każdym urządzeniem gazowym w dostępnym miejscu przewodu zasilania należy zainstalować zawór szybko odcinający dopływ gazu.



- Rury dokładnie oczyścić, usunąć kurz, zabrudzenia, ciała obce, które mogłyby zahamować przepływ gazu.
- Do podłączenia nie wolno stosować rur o średnicach mniejszych niż określono dla urządzenia.
- UWAGA! Nieprawidłowe zestawienie może ograniczyć spalanie i zagrazić eksploatację urządzenia.

5.5.1.2 Przyłączenie urządzenia do rozrządu gazu

- Zgodnie ze schematem instalacyjnym znaleźć wyjście przyłącza gazowego na dnie urządzenia.
- Przed podłączeniem do rozrządu gazu usunąć plastikową osłonę zakrywającą wlot przyłącza.
- Po podłączeniu urządzenia do rozrządu gazu standardowym sposobem sprawdzić szczelność wszystkich połączeń.

5.5.1.3 Kontrola ciśnienia gazu na wejściu

Sprawdzić, czy urządzenie jest odpowiednie do pracy z gazem, który jest do dyspozycji na miejscu instalacji. Dane, podane na tabliczce znamionowej muszą odpowiadać parametrom gazu, w innym przypadku postępować zgodnie

z ust. „Dostosowanie urządzenia na inny rodzaj gazu”.

- Wejściowe ciśnienie gazu mierzy się manometrem o minimalnej rozdzielczości 0,1 bar. Podczas pomiaru ciśnienia wejściowego należy:

- Usunąć panel sterowania urządzenia.

- Usunąć śrubę mocującą „A” i na jej miejsce podłączyć manometr „O”. (Rys. 2A)

Zmierzone wartości powinny odpowiadać danym, podanym w tabeli B.

Jeżeli zmierzone wartości nie odpowiadają danym w tabeli, urządzenia nie wolno włączyć. Należy kontaktować dostawcę gazu.

- Po zakończeniu pomiaru manometr odłączyć, śrubę „A” wrócić na pierwotne miejsce i umocować.

5.5.1.4 Regulator ciśnienia

- Przewód przyłącza musie mieć taką średnicę, aby zapewnić dla wszystkich podłączonych urządzeń prawidłowe ciśnienie gazu.

- Jeżeli ciśnienie nie odpowiada jest różne od wymaganego, albo trudne do wyregulowania, należy przed urządzenie w łatwo dostępnym miejscu zainstalować regulator ciśnienia gazu (kod 927225). Aby zapewnić prawidłowe ciśnienie, regulator powinien być instalowany poziomo.

Podczas zabudowy regulatora należy postępować zgodnie z rysunkiem:

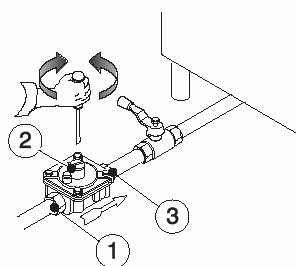
- „1” Przyłącze gazowe ze strony budynku

- „2” Regulator ciśnienia

- „3” Przyłącze gazowe urządzenia

Strzałka na regulatorze pokazuje kierunek przepływu gazu.

Regulator ciśnienia:



UWAGA: Urządzenia skonstruowane i certyfikowane są na pracę z gazem ziemnym lub z propan-butanem. Dla gazu ziemnego regulator ciśnienia nastawiony jest na 8” w.c. (20 mbar).

5.5.1.5 Kontrola dopływu powietrza pierwotnego

Dopływ powietrza pierwotnego nastawiony prawidłowo jest, jeżeli płomień

- na jeszcze zimnym palniku nie podnosi się i nie oddziela się, a

- na rozgrzanym palniku pali się równomiernie i nie znika. Postępowanie podczas nastawiania dopływu powietrza pierwotnego (Rys. 3A):

- Obluzować śrubę mocującą „A” i pierścień „E” nastawić do odległości „H” (Rys. 3A, tab. B).

- Po nastawieniu odległości śrubę mocującą ponownie umocować.

5.5.1.6 Dostosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu

Tabela dysz „B” podaje typ dyszy, którą można zastąpić dyszę zainstalowaną przez producenta (numer podany jest na korpusie dyszy).

Po wymianie na nową dyszę należy wykonać co następuje:

Kontrola	Ok
• Wymiana dyszy (dysz) palnika	
• Prawidłowe nastawienie dopływu powietrza pierwotnego do palnika (palników)	
• Wymiana dyszy (dysz) pilota	
• Wymiana śruby (śrub) nastawienia minimum	
• Prawidłowe nastawienie palnika pilota – jeżeli jest Potrzebny	
• Prawidłowe nastawienie ciśnienia wejściowego (patrz dane techniczne / dysze)	
• Oznaczenie urządzenia właściwą naklejką, określającą nastawiony rodzaj gazu.	

5.5.1.6.1 Wymiana dyszy w głównym palniku

- Obluzować śrubę „A” i odkręcić dyszę „C”, dyszę z pierścieniem wyciągnąć.

- Dyszę „C” zamienić ją na nową, odpowiadającą dyszę, wybraną na podstawie tabeli B (Rys. 3B).

- Średnica dyszy podana jest w 1/100 mm na korpusie dyszy.

- Nową dyszę „C” nałożyć do pierścienia „E”, oba złożone elementy dać na miejsce i umocować.

5.5.1.6.2 Wymiana dyszy palnika pilota (zapalania)

- Usunąć całe złącze śrubowe „H” i dyszę „G” wymienić za nową, odpowiednią dla danego rodzaju gazu, wybraną na podstawie tabeli B (Rys. 3D).

- Właściwe oznakowanie podane jest na korpusie dyszy.

- Złącze śrubowe „H” umocować w pierwotnym miejscu.

5.5.1.6.3 Wymiana śruby nastawienia minimum

- Śrubę nastawienia minimum „M” wyśrubować z zaworu i zamienić na nową, odpowiadającą danemu rodzajowi gazu – umocować (Tab. B, Rys. 2B)

5.5.2 Urządzenia z ogrzewaniem elektrycznym

5.5.2.1 Podłączenie urządzenia do sieci zasilania (Rys. 4A, Tab. A)

UWAGA! Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilania należy się upewnić, że napięcie i częstotliwość prądu odpowiadają danym na tabliczce znamionowej.

- Dostęp do zacisków łączówki uzyskamy obluźwaniem śrub mocujących i usunięciem przedniego panelu urządzenia (Rys. 4A 1-2).
- Kabel zasilania przyłączyć do zacisków łączówki zgodnie z dołączonym schematem przyłączenia.
- Kabel zasilania umocować zaciskiem kablowym.

UWAGA: Producent nie ponosi odpowiedzialności za niedotrzymanie przepisów w zakresie bezpieczeństwa.

5.5.2.2 Kabel zasilania

Nasze urządzenia standardowo dostarczane są bez kabla zasilania. Instalujący powinien użyć elastyczny kabel, typu H05RN-F z izolacją gumową. Część kabla, prowadzona obok urządzenia musi być chroniona rurką metalową albo z utwardzanego plastiku.

5.5.2.3 Włacznik ochronny

Przed urządzenie należy zainstalować wyłącznik bezpieczeństwa (włacznik) obowiązującej klasy klasyfikacyjnej z odległością kontaktów i maksymalną wartością prądu upływowego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5.5.2.4 Uziemienie i wyrównanie potencjałów

- Urządzenie musi być odpowiednio uziemione. Kabel uziemienia przyłączyć do odpowiedniej końcówki.
- Urządzenie również musi być podłączone do systemu wyrównywania potencjałów (śruba pod ramą wprawo z przodu, oznakowana symbolem międzynarodowym ).

5.5.2.5 Termostat bezpieczeństwa

Niektóre modele wyposażone są w termostat bezpieczeństwa, który po przekroczeniu określonej temperatury automatycznie odetnie dopływ gazu (modele gazowe), albo energii elektrycznej (modele elektryczne).

5.5.2.5.1 Resetowanie termostatu (powrót do stanu wyjściowego)

- Zaczekać nim urządzenie wystygnie na ca 90°C. Potem termostat można resetować.

- Nacisnąć czerwony przycisk znajdujący się na termostacie bezpieczeństwa.

UWAGA:

- Jeżeli do resetowania termostatu potrzebny jest demontaż niektórych z elementów ochronnych (np. panelu sterowania), może to być wykonane tylko przez fachowca.
- Zmiana nastawienia termostatu bezpieczeństwa powoduje **utrata gwarancji**.

5.5.2.5.2 Wymiana bezpiecznika

- Bezpiecznik topikowy systemu elektrycznego znajduje się pod panelem sterowania. Jeżeli trzeba go wymienić, należy odkręcić główkę uchwyty bezpiecznika, stary bezpiecznik wyjąć i wymienić za nowy.

5.5.3 Podłączenie urządzenia do sieci wodociągowej

Urządzenie zasilane jest wodą pitną, której ciśnienie powinno być 150–300 kPa (1,5 - 3 bar).

- Między główną sieć wodociagową i rurę zasilania należy instalować filtr mechaniczny i zamykający zawór wodociagowy.
- Przed instalacją filtra należy upuścić pewną ilość wody, aby z rury usunąć ewentualne zanieczyszczenia lub części metalowe.

5.5.3.1 Wypuszczanie wody

Na rury odpływowe należy używać materiał odporny na temperaturę co najmniej 100°C. Para, wydzielająca się podczas wypuszczania gorącej wody nie może dochodzić do urządzenia.

VI. WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

6.1 WYKORZYSTANIE URZĄDZENIA DO GOTOWANIA

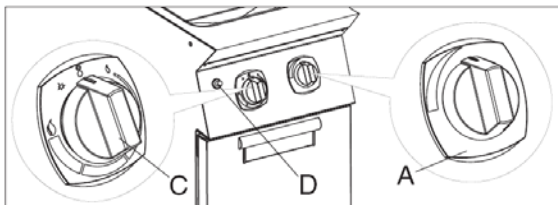
6.1.1 Ogólne wskazówki dot. bezpieczeństwa

- Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego wykorzystywania i musi być obsługiwane wyłącznie personelem przeszkolonym do tego celu.
- Urządzenie może być użytkowane tylko zgodnie z przeznaczeniem, tj. do gotowania potraw (makaron, ryż...) w wodzie. Jakikolwiek inne użytkowanie jest wzbronione.
- Urządzenia nie włączać pustego, albo w okolicznościach nieprzyjaźnie wpływających na jego działanie. Jeżeli jest to możliwe, urządzenie należy włączyć i podgrzewać bezpośrednio przed eksploatacją.
- Urządzenia nie wolno używać w charakterze frytownicy.
- Pojemnik do gotowania napełniać tylko po znak maksimum.
- Urządzenia nie włączać na sucho – bez wody.
- Przed pierwszym użyciem umyć komorę i kosze, aby usunąć resztki smarów przemysłowych.
- Komorę napełnić wodą z neutralnym środkiem czyszczącym i na parę minut włączyć ogrzewanie.
- Komorę opróżnić i dokładnie wypłukać czystą wodą.

6.1.2 Napełnianie wodą

- Pokrętkiem „A” otworzyć kurek i komorę napełnić wodą po znak.

6.2 Modele z ogrzewaniem gazowym



6.2.1 Włączanie ogrzewania

Pokrętki zaworu termostaticznego mają następujące pozycje:

- Wyłączone
- ★ Zapalanie palnika pilota
- 🔥 Maksymalny płomień

(faza podwyższania temperatury albo ponownego doprowadzenia do wrzenia)

Minimalny płomień (Utrzymywanie temperatury wody na ok. 90°C)

- Zapalanie palnika pilota

Uwaga!

Jeżeli komora jest pusta, palnik pilota nie włączać ani nie zostawiać zapalony!

- Pokrętło „C” obrócić do pozycji „Zapalanie palnika pilota”.
- Pokrętło „D” całkiem nacisnąć a równocześnie nacisnąć i guzik zapalniczki piezoelektrycznej „D”. Powinien zapalić się płomyk palnika pilota.
- Pokrętło trzymać jeszcze przez około 20 sekund naciśnięte; po jego zwolnieniu płomyk palnika pilota nie może zgasnąć. Jeżeli to nie nastąpi, postępowanie powtórzyć. W niezbędnym przypadku palnik pilota można zapalić ręcznie.

- Zapalanie palnika głównego

Jeżeli w komorze nie jest dostateczna ilość wody, palnik główny nie wolno zapalać, ani pozostawić zapalony. Niedotrzymanie niniejszego może spowodować poważną usterkę urządzenia.

Po zapaleniu palnika pilota obrócić pokrętło „C” do pozycji „maksymalny płomień”.

- Gotowanie

Natychmiast po osiągnięciu temperatury wrzenia:

- Dodać drobnoziarnistą sól kuchenną, która nie osadza się na dnie naczynia – nie powoduje korozję. Jeżeli nie jest to możliwe, gruboziarnistą sól należy najpierw rozpuścić w gorącej wodzie w oddzielnym naczyniu.
- Do wrzątku włożyć kosz napełniony potrawą. Rura przelewowa zapewnia kontrolę maksymalnego napełnienia i odprowadza pianę powstającą podczas gotowania.
- Pokrętkiem „C” uregulować moc grzewczą, odpowiadającą jakości i ilości przygotowywanej potrawy.

6.2.2 Wyłączanie urządzenia

- Palnik główny wyłącza się obróceniem pokrętła „C” do pozycji „Zapalanie”.
- Palnik pilota wyłącza się obróceniem pokrętła „C” do pozycji „Wyłączone”.

6.3 Modele z zasilaniem elektrycznym

6.3.1 Włączanie ogrzewania

• Pokrętko ma następujące pozycje:

- 0 zasilanie elektryczne wyłączone (zielona kontrolka jest wyłączona)
- 1 **Niska** moc (faza z utrzymywaniem temperatury wody na ok. 90 °C – pozycja 2)
- 2 – 3 **Średnia – wysoka** moc (faza gotowania)
- 4 **Wysoka** moc (faza wzrostu temperatury albo odnowienie wrzenia)

UWAGA! Jeżeli poziom wody w komorze obniży się pod oznakowanie na jej ścianach, nie wolno włączać albo pozostawić włączone ogrzewanie. **Niedotrzymanie niniejszej wskazówki może spowodować poważne uszkodzenie komory gotowania a elementów sterujących urządzenia.**

GOTOWANIE

Gdy woda w wannie grzewczej osiągnie temperaturę wrzenia należy:

- Dodać sól (Zaleca się używanie wyłącznie soli rafinowanej w celu zapobieżenia powstawaniu na dnie wanny grzewczej osadów powodujących korozję. Jeżeli użyta musi zostać sól gruboziarnista, należy ją uprzednio rozpuścić w odrębnym naczyniu.);
- Kosze z produktami do ugotowania umieścić w wannie grzewczej.

Rura przelewowa zapewnia kontrolę maksymalnego poziomu wody oraz bieżące odprowadzenie piany powstającej w procesie gotowania.

- Ustawić pokrętko w żądanym położeniu w zależności od rodzaju i ilości gotowanych produktów.

WYŁĄCZANIE ELEMENTÓW GRZEWczyCH

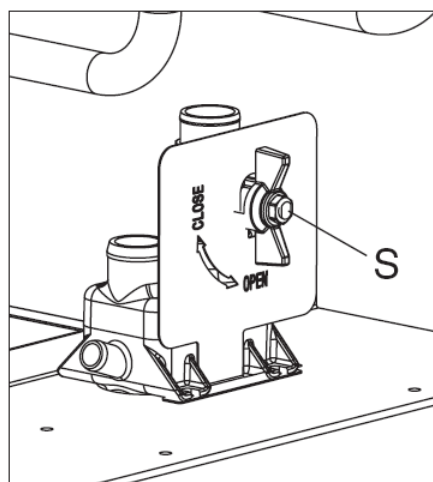
- W celu wyłączenia elementów grzewczych ustawić pokrętko „A” w położeniu „0”.

6.5 Wszystkie modele

6.5.1 Wypuszczanie wody

Po ukończeniu procesu gotowania dźwignią „S” wypuścić wodę z komory – aby nie powstawały osady na jej dnie.

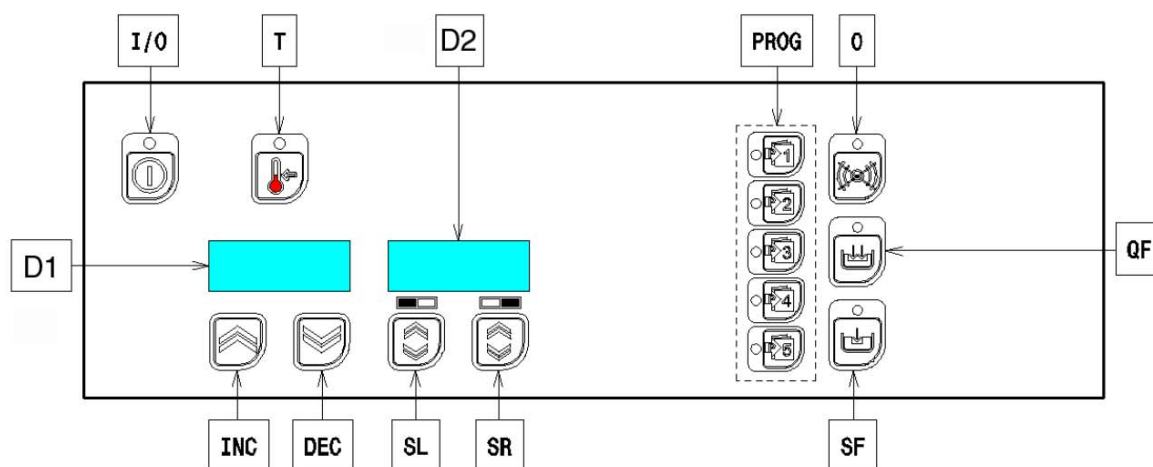
UWAGA! Wodę należy wypuszczać aż po ostygnięciu urządzenia (resztki ciepła elementów grzewczych mogłyby i po włączeniu urządzenia uszkodzić pustą komorę. Jeżeli nie można poczekać nim urządzenie wystygnie, równocześnie z wypuszczaniem gorącej wody trzeba umożliwić dopływ zimnej wody – elementy grzewcze szybciej ostygną.



6.5.2 Po pracy

- Przerwać zasilanie elektryczne urządzenia.
- Otworzyć zawór odpływowy „S”, komorę opróżnić.
- Z komory I koszów usunąć resztki potraw, wszystko dokładnie umyć.
- Wyłączyć główny wyłącznik urządzenia, zamknąć zawór doprowadzenia wody.

1.4. MODELE ELEKTRYCZNE Z ELEKTRONICZNYM PANELEM STEROWANIA



I/O - Przycisk ON/FF (ZAŁ./WYŁ.)

T - Przycisk podglądu aktualnej temperatury

INC - Przycisk zwiększania temperatury (tryb standardowy) / Przycisk wydłużania czasu (tryb programowania)

DEC - Przycisk zmniejszania temperatury (tryb standardowy) / Przycisk skracania czasu (tryb programowania)

SL - Przycisk START/STOP lewego kosza

SR - Przycisk START/STOP prawego kosza

PROG - Przyciski wyboru zaprogramowanych cykli

0 - Przycisk wolny (dla celów fabrycznych)

QF - Przycisk START/STOP szybkiego napełniania wanny grzewczej

SF - Przycisk START/STOP powolnego napełniania wanny grzewczej

D1 - Wyświetlacz temperatury do 99°C – Wyświetlacz mocy powyżej 99°C (tryb standardowy)/Wyświetlacz czasu (wyłącznie w trybie programowania)

D2 - Wyświetlacz bieżącego programu

- wcisnąć przycisk **INC/DEC** celem zwiększenia/zmniejszenia mocy dla osiągnięcia temperatury powyżej 99°C (0=50%; 00=75%; 000=90%; 0000=100%);

- wcisnąć przycisk **T** celem sprawdzenia aktualnej temperatury wody w wannie grzewczej (aktualna temperatura wyświetlana jest przez kilka sekund)

Po wyłączeniu urządzenia automatycznie przywróci ono wyjściowe ustawienia temperatury/mocy (ustawienie fabryczne wynosi 50°C).

PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO PODNOSZENIA KOSZY

Urządzenie wyposażone jest (w zależności od modelu) w 2, lub 4 silniki podnoszenia koszy sterowane łatwym w obsłudze panelem elektronicznym. Istnieje możliwość zapisania w pamięci urządzenia do 5 cykli gotowania o zróżnicowanym czasie trwania. Łatwość wyboru cykli umożliwia sprawne gotowanie z wielu przepisów naraz.

REGULACJA CZASU (tryb programowania)

Wcisnąć i przytrzymać jeden z przycisków **PROG** (przyciski **PROG** oznaczone są kolejno: p1, p2, p3, p4, p5) do momentu gdy na wyświetlaczu **D2** pojawi się oznaczenie odpowiedniego przycisku. Na wyświetlaczu **D1** pojawi się czas trwania danego cyklu a dioda na wciśniętym przycisku **PROG** rozświecili się. Za pomocą przycisków **INC/DEC** wydłużyć/skrócić czas trwania cyklu (o 5 sekund z każdym wciśnięciem przycisku) w zakresie od 15 sekund do 20 minut.

W celu zaprogramowania kolejnego cyklu należy wcisnąć odpowiedni przycisk **PROG** i zapisać żądany czas trwania cyklu (dioda na

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA I REGULACJA TEMPERATURY

Wcisnąć przycisk **I/O** celem uruchomienia urządzenia: następuje automatyczny test lamp i napełnienie wanny grzewczej; po napełnieniu wanny grzewczej urządzenie rozpocznie podgrzewanie wody zależnie od ustawień temperatury dokonanych przez operatora.

Temperaturę wody w wannie grzewczej reguluje się w następujący sposób:

- wcisnąć przycisk **INC/DEC** celem zwiększenia/zmniejszenia temperatury w zakresie od 50°C do 99°C (każde wciśnięcie przycisku powoduje zwiększenie/zmniejszenie temperatury o 1°C; wciśnięcie i przytrzymanie przycisku **INC/DEC** powoduje szybsze zwiększenie/zmniejszenie temperatury);

przycisku programowanego cyklu jest zawsze rozświetlona).

Wcisnąć i przytrzymać przycisk **PROG** z rozświetloną diodą do momentu wyjścia z trybu programowania.

PRZYPISYWANIE ZAPROGRAMOWANEGO CYKLU DO ODPOWIEDNIEGO SILNIKA PODNOSENIA KOSZY

Wcisnąć odpowiedni przycisk **PROG** w celu dokonania wyboru zaprogramowanego cyklu; dioda na wciśniętym przycisku rozświetli się. Wcisnąć przycisk **SL** celem przypisania wybranego cyklu do lewego silnika podnoszenia koszy; wcisnąć przycisk **SR** celem przypisania wybranego cyklu do prawego silnika podnoszenia koszy. Wcisnąć przycisk **PROG** z rozświetloną diodą w celu wyjścia z trybu przypisywania cyklu do silnika podnoszenia koszy.

ROZPOCZYNIANIE/PRZERYWANIE CYKLU GOTOWANIA

Wcisnąć żądany przycisk **SL**, lub **SR**: kosz zostanie opuszczony i rozpocznie się ukryte odliczanie; na 10 sekund przed zakończeniem cyklu odliczanie widoczne będzie na wyświetlaczu **D2**.

Możliwe jest przerwanie cyklu w dowolnym momencie poprzez wciśnięcie przycisku odpowiedniego silnika podnoszenia koszy.

MANUALNA AKTYWACJA NAPEŁNIANIA WANNY GRZEWCZEJ

W razie potrzeby rozpocząć/przerwać szybkie napełnianie wanny grzewczej poprzez wciśnięcie przycisku **QF**.

W razie potrzeby rozpocząć/przerwać powolne napełnianie wanny grzewczej poprzez wciśnięcie przycisku **SF**.

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Wcisnąć przycisk **I/O** celem wyłączenia urządzenia.

SPUST WODY

Należy zawsze opróżniać wannę grzewczą w celu zapobieżenia powstawaniu na jej dnie osadów powodujących korozję.

Przed opróżnieniem wanny grzewczej należy zawsze odczekać, aż woda ostygnie do temperatury 60°C.

Opróżnić wannę grzewczą przy pomocy pokrętła „10” (Rys.4A) zaworu spustowego.

PO ZAKOŃCZENIU PRACY

- Upewnić się czy urządzenie zostało wyłączone.

- Opróżnić wannę grzewczą przy pomocy pokrętła “10” (Rys.4A).

- Usunąć ewentualne resztki produktów spożywczych znajdujące się w wannie grzewczej, lub koszach.

- Wyłączyć wyłącznik główny i zamknąć zawór dopływu wody do urządzenia.

VII. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

UWAGA!

Przed myciem urządzenie należy odłączyć od sieci zasilania.

7.1 POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

POWIERZCHNIE POLEROWANE ZE STALI NIERDZEWNEJ (codziennie)

- Wyczyścić wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej: świeże zanieczyszczenia o wiele łatwiej usunąć.
- Zanieczyszczenia, tłuszcze i resztki pokarmów usunąć z wystudzonej powierzchni; używać roztwór mydlany. Powierzchnie po umyciu wytrzeć do sucha.
- Zaschnięte brudy usunąć ścierką albo gąbką w kierunku polerowania stali nierdzewnej, powierzchnię częściej opłukiwać. Polerowanie w koło oraz resztki pokarmów zatrzymane na ściERCe mogą uszkodzić polerowanie stali szlachetnej.
- Przedmiotami metalowymi można podrapać powierzchnię: uszkodzona powierzchnia szybciej się brudzi i może ulec korozji.
- W przypadku potrzeby polerowanie stali nierdzewnej należy odnowić.

POWIERZCHNIE POCIEMNIAŁE Z POWODU WYSOKIEJ TEMPERATURY (według potrzeb)

Na powierzchniach wystawionych działaniu wysokiej temperatury mogą pojawić się ciemne plamy. Można je usunąć wyżej wymienionym sposobem.

7.2 POZOSTAŁE POWIERZCHNIE

OGRZEWANA KOMORA/POJEMNIK (codziennie)

Komorę myć codziennie wrzątkiem z dodatkiem sody (środka odtłuszczającego). Zaschnięte resztki potraw ostrożnie usunąć dołączoną (albo na zamówienie) szpachlą.

UWAGA!

Urządzenia elektryczne należy myć bardzo ostrożnie, aby do przewodów nie przedostała się woda.

7.3 KAMIEŃ WODNY

POWIERZCHNIE STALOWE – WEDŁUG POTRZEB

Osady z kamienia wodnego usunąć z powierzchni stali nierdzewnej naturalnym sposobem – octem albo środkiem

chemicznym, przeznaczonym do tego celu (np. STRIP-AWAY od firmy ECOLAB).

BOJLER ALBO PRZESTRZEŃ GRZEWCAZA KOMORY

(minimum 1 x w miesiącu)

- Płaszcz komory z ogrzewaniem pośrednim napelnić czystym octem albo roztworem specjalnego chemicznego środka czyszczącego na usuwanie kamienia wodnego (1/3) i wody (2/3).

Ocet:

- Na ok. 5 minut włączyć ogrzewanie.
- 20 minut pozostawić w komorze.
- Wypłukać dostateczną ilością czystej demineralizowanej wody.

Środek chemiczny

- Na ok. 3 minuty włączyć ogrzewanie.
 - 10 minut pozostawić w komorze.
- Wypłukać dostateczną ilością czystej wody.

7.4 CZĘŚCI WEWNĘTRZNE

(Co 6 miesięcy)

UWAGA! Pracę tę musi wykonać specjalizowany technik.

- Sprawdzić stan elementów wewnętrznych;
- Usunąć osadzone zabrudzenia z przestrzeni wewnętrznej urządzenia;
- Sprawdzić i wyczyścić system odpadowy.

UWAGA! W szczególnych przypadkach (np. bardzo intensywne wykorzystywanie, za duże ilości soli w otoczeniu, itp.) zaleca się wspomniane prace wykonywać częściej.

7.5 DŁUGA PRZERWA W EKSPLOATACJI

Jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas wykorzystywane, należy:

- Zamknąć zawory na gazowym doprowadzeniu zasilającym i główny wyłącznik wyłączyć;
- Na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść ścierką delikatnie warstwę oleju wazelinowego;
- Pomieszczenie regularnie wietrzyć;
- Przed ponownym użyciem urządzenie sprawdzić;
- Urządzenia elektryczne włączyć przynajmniej na 45 minut i pozostawić w ruchu na najniższej mocy – aby zgromadzona wilgoć nie odparowała za szybko. Urządzenie mogłoby się uszkodzić.

VIII. KONSERWACJA URZĄDZENIA NAD RAMY ZWYKŁEJ

Wszystkie elementy, które mogłyby wymagać konserwację dostępne są z przedniej ściany urządzenia, po demontażu panelu sterowania i przedniej płyty. Przed otwarciem urządzenie należy odłączyć od zasilania.

8.1 AWARIE W EKSPLOATACJI I POMOC

Awaryjne i problemy mogą pojawić się również przy prawidłowym używaniu urządzenia i podczas zwykłej eksploatacji.

Palnik pilota nie zapala się

Możliwe przyczyny:

- Świeca jest nieprawidłowo umocowana albo nieprawidłowo podłączona;
- Uszkodzony kabel świecy albo zapłon piezoelektryczny;
- Za małe ciśnienie gazu zasilającego;
- Upchana dysza;
- Uszkodzony zawór gazowy z regulacją termostatyczną;

Gaśnie palnik pilota

Możliwe przyczyny:

- Termopara nie ogrzeje się dostatecznie od palnika zapalania albo jest zepsuta;
- Pokrętło nie było prawidłowo naciśnięte;
- Za małe ciśnienie gazu zasilającego;
- Uszkodzony zawór gazowy;

Palnik główny nie zapala się, chociaż palnik zapalania pracuje bezbłędnie

Możliwe przyczyny:

- Za małe ciśnienie gazu.
- Upchana dysza albo uszkodzony zawór gazowy;
- Otwory palnika są upchane;

8.2 INSTRUKCJA WYMIANY NIEKTÓRYCH CZĘŚCI (praca dla fachowca!)

Zdemontować przednią ścianę, aby uzyskać dostęp do następujących części:

Zawór gazowy

- Demontować pokrętła i panel sterowania;
- Wyśrubować przewód palnika pilota do termopary, wyśrubować również przyłącze wejściowe i wyjściowe
- Elementy wymienić, podczas powrotnego montażu postępować w odwrotnej kolejności.

Termopara, palnik pilota, świeca

- Obluzować właściwe śruby, termoparę i świecę demontować

- Przy wymianie palnika pilota demontować przewód gazu i obie śruby mocujące
- Demontować pokrętła i panel sterowania;
- Element wymienić;

Palnik główny

- Z uchwytu dyszy odłączyć zasilanie gazem;
- Wyśrubować śruby mocujące palnika na podstawie.
- Obluzować śruby mocujące i usunąć zgrupowanie palnika pilota.
- Obluzować śruby mocujące palnik do komory spalania.
- Element wymienić, w odwrotnej kolejności wszystko przymocować.