

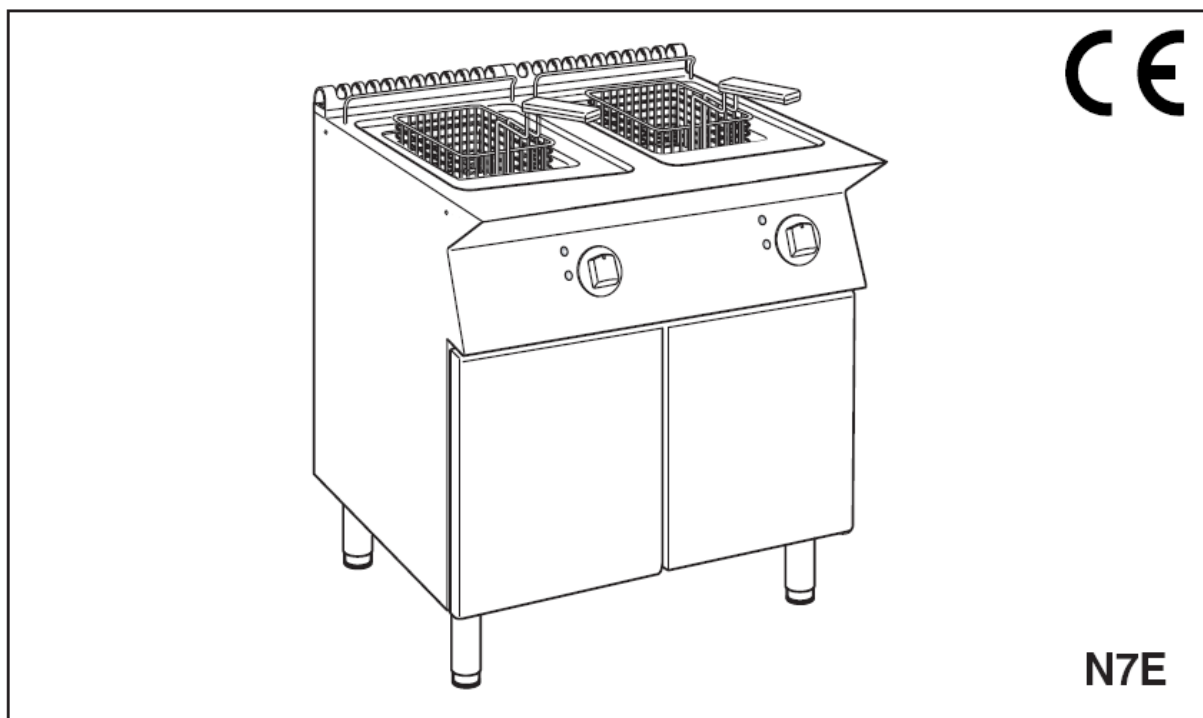
11/2010

Mod: E17/F74T-N

Production code: 373075



Diamond
catering equipment



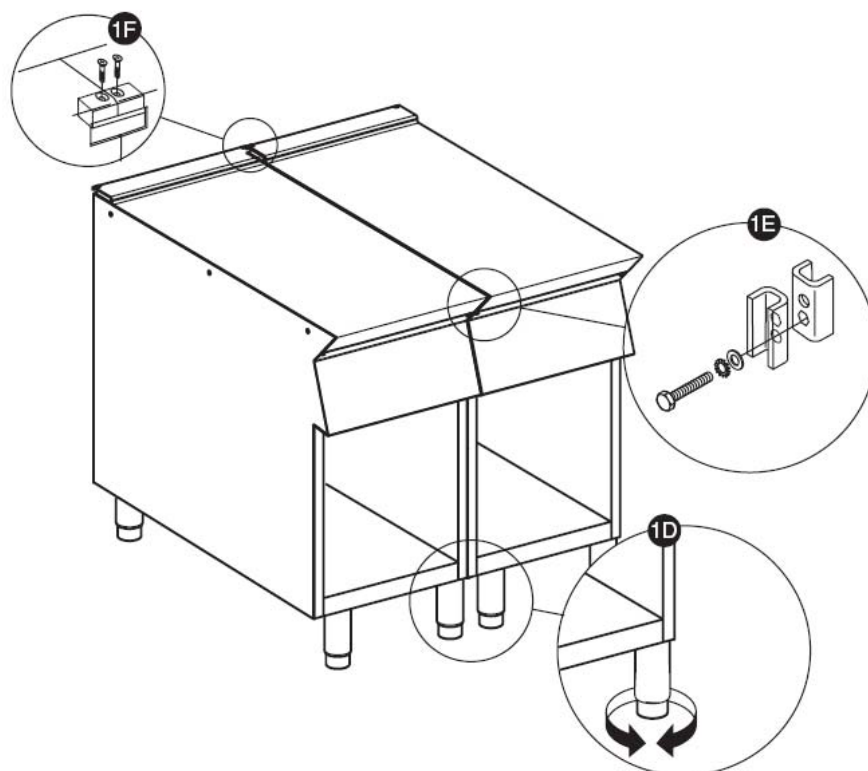
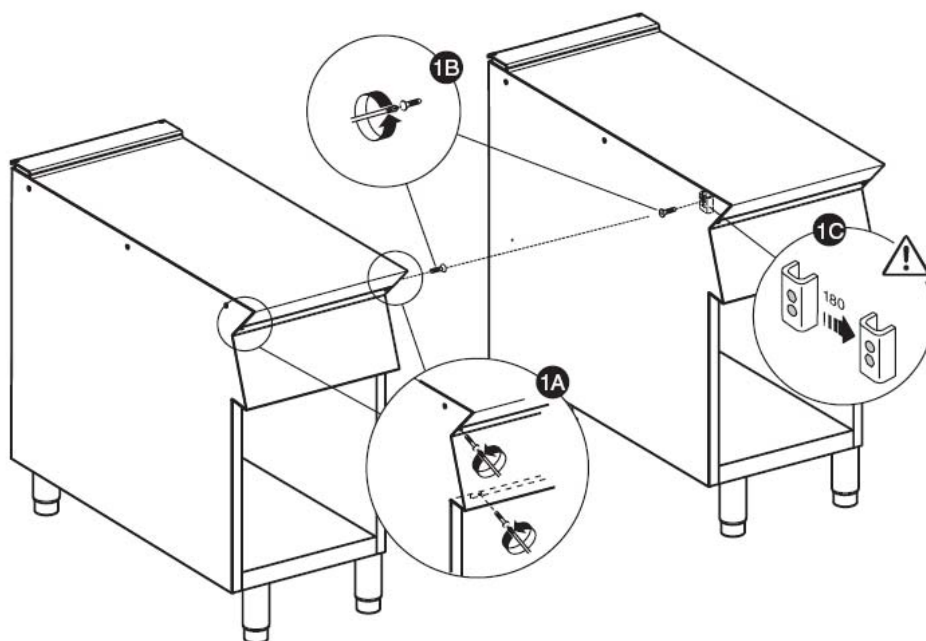
FRYTOWNICE

INSTRUKCJA INSTALACJI, OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

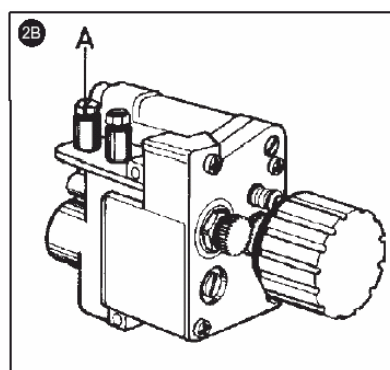
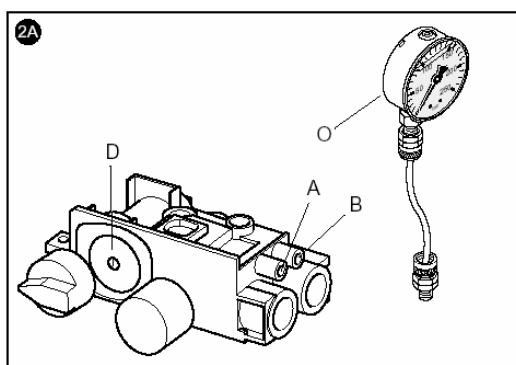
DOC. NO. 59589AH00
EDITION 1 03 2011

I. DOKUMENTACJA WYKRESOWA: _____	3
Zgrupowanie urządzeń / Dane techniczne dot. dysz	
II. TABLICZKA ZNAMIONOWA ORAZ DANE TECHNICZNE _____	5
III. OGÓLNE WSKAZÓWKI _____	8
IV. OCHRONA ŚRODOWISKA _____	9
V. INSTALACJA URZĄDZENIA _____	9
1. Normy referencyjne	
2. Wypakowanie urządzenia	
3. Umieszczenie urządzenia	
4. Odprowadzenie spalin	
5. Podłączenia	
6. Dostosowanie / nastawienie urządzeń gazowych	
VI. WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA _____	14
VII. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA _____	17
1. Zewnętrzne powierzchnie	
2. Pozostałe powierzchnie	
3. Długa przerwa w eksploatacji	
4. Wewnętrzne części	
VIII. KONSERWACJA URZĄDZENIA NAD RAMY ZWYKŁEJ _____	19
1. Konserwacja	

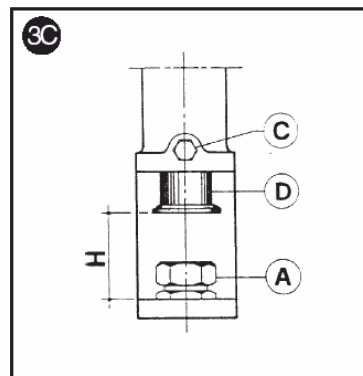
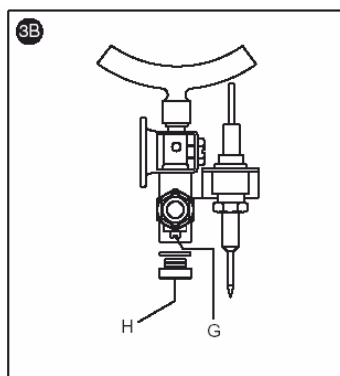
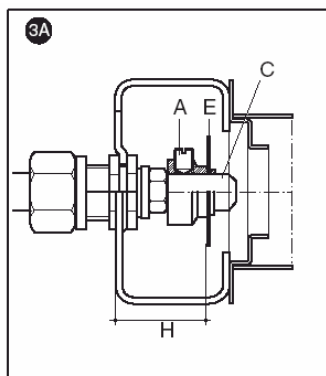
WZAJEMNE PRZEŁĄCZENIE URZADZEŃ



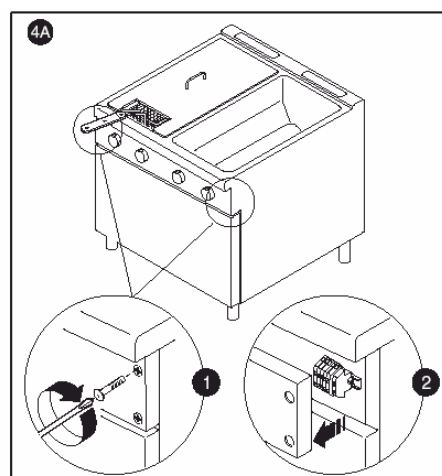
ZAWORY GAZOWE / KURKI



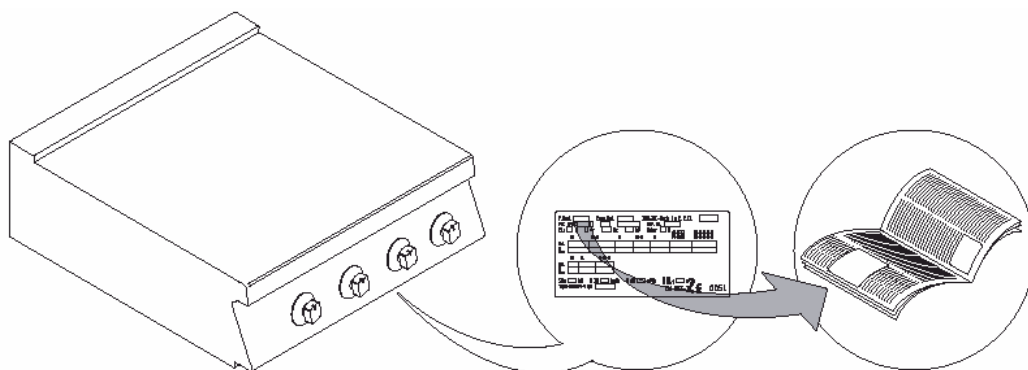
GŁÓWNY PALNIK / PALNIK PILOTA



ZŁĄCZA ELEKTRYCZNE



II. TABLICZKA ZNAMIONOWA ORAZ DANE TECHNICZNE



UWAGA!

Instrukcja niniejsza przeznaczona jest dla więcej modeli. Kod wyrobu znajduje się na tabliczce znamionowej, znajdującej się pod panelem sterowania urządzenia (patrz rysunek wyżej).

TABELA A : dane techniczne (urządzenia gazowe)

MODELE Dane techniczne		+7FRGD1B 00 400 mm	+7FRGH2B 00 800 mm	+7FRGD1B F0 400 mm	+7FRGH2B F0 800 mm	+7FRGD1G F0 400 mm	+7FRGH2G F0 800 mm	+7FRGD1L FE 800mm
Pojemność komory	I	7	7+7	7	7+7	15	15+15	34
Podłączenie ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nominalna moc cieplna	kW	7	14	7	14	14	28	27,5
Typ konstrukcji		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1

TABELA A : dane techniczne (urządzenia elektryczne)

MODELE Dane techniczne		+7FRED 1200 400 mm	+7FRED 2200 800 mm	+7FRED 12F0 400 mm	+7FRED 22F0 800 mm	+7FRED 2A0N 400 mm	+7FRED 120N 400 mm	+7FRED 22FN 800 mm	+7FRED 1E0N 400 mm
Pojemność komory	I	7	7+7	7	7+7	5+5	7	7+7	12
Ilość faz	Ks	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Napięcie sieci	V	380-400	380-400	380-400	380-400	230	230	230	230
Moc maksymalna	kW	4,9-5,4	9,8-10,8	4,9-5,4	9,8-10,8	8-9	4,9-5,4	9,8-10,8	7,9-8,7
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm²	1,5	2,5	1,5	2,5	2,5	1,5	2,5	2,5

TABELA A : dane techniczne (urządzenia elektryczne)									
MODELE Dane techniczne		+7FRED 220N 800 mm	+7FRED 2FFN 800 mm	+7FRED 1GF0 400 mm	+7FRED 2GF0 800 mm	+7FRED 2A00 400 mm	+7FRED 1E00 400 mm	+7FRED 2200 800 mm	+7FRED 1FF0 400 mm
Pojemność komory	I	12+12	14+14	15	15+15	5+5	12	12+12	14
Ilość faz	Ks	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Napięcie sieci	V	230	230	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400
Moc maksymalna	kW	15,7- 17,4	15,7- 17,4	9-10	18-20	8-9	7,9-8,7	15,7- 17,4	7,9-8,7
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm ²	2,5	2,5	2,5	4	2,5	2,5	2,5	1,5

TABELA A : dane techniczne (urządzenia elektryczne)						
MODELE Dane techniczne		+FR/E1 S14 400 mm	+FR/E2 D14 800 mm	+F/E1D 05 400 mm	+F/E1S 12 400 mm	+F/E2D 12 800 mm
Pojemność komory	I	14+14	15	14	14+14	14
Ilość faz	Ks	3N	3N	3N	3N	3N
Częstotliwość	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Napięcie sieci	V	380-400	380-400	400	440	400
Moc maksymalna	kW	15,7- 17,4	9-10	7,9-8,7	15,7- 17,4	7,9-8,7
Przekrój poprzeczny kabla zasilania	mm ²	2,5	2,5	1,5	2,5	1,5

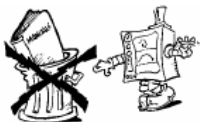
PL. POLAND (category II2E3B/P)

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 7 l	-	-	32	1,40	140	-	-	40	34	0,90	90	-	-	25
Komora 15 l	-	-	33	2,40	240	-	-	40	35	1,35	135	-	-	30
Komora 40 l	-	-	22	1,50	150	-	-	40	24	0,95	95	-	-	30
Ciśn. Wyjście zaworu		7 l	-						-					
		15 l	10,2 mbar						28 mbar					
		40 l	-						-					
Dolna wartość opałowa (Hi)			34.02 MJ/m3						45.65 MJ/Kg (Gaz G30)					
Łączny pobór gazu (o dolnej wartości opałowej (Hi) przy 15°C i 1013mbar)														
+7FRGD1B00	kW 7		0,74 m3/h						0,55 Kg/h					
+7FRGH2B00	kW 14		1,48 m3/h						1,10 Kg/h					
+7FRGD1BF0	kW 7		0,74 m3/h						0,55 Kg/h					
+7FRGH2BF0	kW 14		1,48 m3/h						1,10 Kg/h					
+7FRGD1GF0	kW 14		1,48 m3/h						1,10 Kg/h					
+7FRGH2GF0	kW 28		2,96 m3/h						2,20 Kg/h					
+7FRGD1LFE	kW 27,5		2,91 m3/h						2,17 Kg/h					

III. OGÓLNE WSKAZÓWKI



- 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. Wykorzystywane jest w przemysłowej dużej gastronomii. Inne wykorzystywanie jest wzbronione.
- Obsługujący personel musi być przeszkolony. Podczas eksploatacji urządzenie nie może zostać bez nadzoru.
- W przypadku usterki 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 zagrzzać 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 WYPAKOWANIE 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 spedytork).
- W terminie do 15 dni od przejęcia towaru należy spedytorkowi 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.



ochronnych.

- Podczas odpakowywania urządzenia uważać, aby się nie uszkodziło. Pracować w odpowiednich rękawicach

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.
- Pomędzy 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 odstępy 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) Niek którą 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.

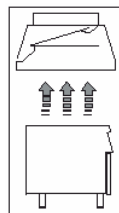
5.3.3 Montaż i połączenie urządzeń do wsporników mostkowych i ściennych albo betonowych podstawach

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 ODPOWIETRZANIE



- 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 zdrowiu 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.

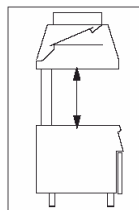
5.4.2.1 Instalacja kominka (złącza) do odprowadzania spalin

- 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 wodociagową 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:

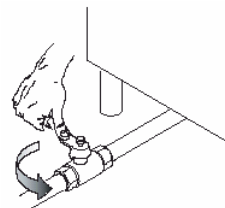
- gaz (Ø1/2" M ISO 7/1)
- energia elektryczna

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 zagrozić eksploatację urządzenia.

5.5.1.2 Przyłączenie urządzenia do rozrządu gazu

- Zgodnie ze schematem instalacyjnym znaleźć wyjście przyłącza gazowego na dole 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:

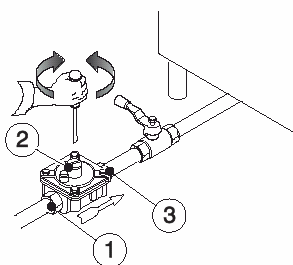
- „1” Przyłącze gazowe ze strony budynku

- „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 Ciśnienie wyjściowe w zaworze gazowym

- Usunąć śrubę mocującą „B” i podłączyć manometr.

- Urządzenie podłączyć do przewodu zasilania gazem z prawidłowym ciśnieniem nominalnym.

- Zgodnie ze wskazówkami podanymi w „Wskazówki dla użytkownika „ frytownicę włączyć

- W zaworze gazowym „D” śrubę przeznaczoną do ustawiania ciśnienie wyjściowego obrócić w kierunku w prawo – ciśnienie podwyższy się, albo w lewo – ciśnienie obniży się. (zgodnie z tabelą dysz B).

5.5.1.6 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.

5.5.1.7 Kontrola dopływu powietrza pierwotnego

(Model z rurą – Rys. 3c)

- Obluzować śrubę mocującą „C” i kadłub „D” na podstawie tabeli dysz nastawić do odległości „H” .

- Dyszę „A” ponownie umocować.

5.5.1.8 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 następujące:

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.	

5.5.1.8.1 Wymiana dyszy w głównym palniku

- Obluzować śrubę „A” dyszę „C” wykręcić.
- Dyszę i aerator wyciągnąć (Rys. 3A)
- Dyszę „C” zamienić 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” wkręcić do aeratora i całość zamontować. Dyszę mocno dokręcić.

5.5.1.8.2 Wymiana dyszy palnika pilota (Modele z rurą)

- Dyszę „A” wykręcić i wymienić za nową, odpowiednią dla danego rodzaju gazu, wybraną na podstawie tabeli dysz.
- Właściwe oznakowanie podane jest na korpusie dyszy.
- Złącze śrubowe „H” umocować w pierwotnym miejscu.

5.5.1.8.3 Wymiana dyszy palnika pilota (wszystkie modele)

- Usunąć całe złącze śrubowe „H”, 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.

5.5.2 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 obluźnieniem 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 (wyłącznik) obowiązującej klasy klasyfikacyjnej z odległością kontaktów i maksymalną wartością prądu upływowego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5.5.2.4 Uziemienie a 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 niektórego z elementów ochronnych (np. Panelu sterowania), może to być wykonane tylko przez fachowca.
- Zmiana nastawienia termostatu bezpieczeństwa powoduje **utratę gwarancji**.

5.5.2.6 Wymiana bezpiecznika

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

VI. WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

6.1 EKSPLOATACJA FRYTOWNICY

6.1.1 Ogólne wskazówki dot. bezpieczeństwa

- Przed pierwszą eksploatacją należy umyć komorę smażenia i kosze, aby usunąć resztki smarów przemysłowych pozostałe po produkcji.
- Komorę napełnić wodą ze środkiem czyszczącym i na parę minut włączyć ogrzewanie.
- Podnieść element ochronny, otworzyć kurek, aby wyciekła woda, a komorę wypłukać czystą wodą.
- Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego wykorzystywania i musi być obsługiwane wyłącznie personelem przeszkolonym do tego celu.
- 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.
- Urządzenie może być użytkowane tylko zgodnie z przeznaczeniem, tj. do smażenia pokarmów w oleju. Jakiegokolwiek inne użytkowanie jest wzbronione.
- Przed wlaniem oleju do komory smażenia, należy dokładnie sprawdzić czy nie ma w niej śladów wody.
- Komora musi być napełniona olejem do frytowania przynajmniej do znaku minimum! Jeżeli poziom oleju obniży się należy uzupełnić olej! Przy niedotrzymaniu minimalnego poziomu podwyższa się ryzyko vzniecenia oleju bezpośrednio w komorze! Poziom oleju również nie może być wyższy niż znak maksimum, ponieważ powstaje ryzyko wykipienia i pryskania gorącego oleju.
- Tłuszcz stały należy rozpuszczać w oddzielnym naczyniu i w stanie ciekłym wlewać do komory.
- Przy używaniu oleju do frytowania należy dotrzymywać wskazówki producenta i regularnie go wymieniać.
- Jeżeli do gorącego oleju wkłada się za bardzo wilgotne produkty albo za dużą ilość produktu, tworzy się za dużo piany i wrzący olej pryska.
- Kosz z produktami przeznaczonymi do obróbki termicznej w komorze z głębokim olejem, należy bardzo wolno opuszczać do gorącego oleju, uważając, aby nie pryskał i nie

wykipiał poza krawędź komory. W takich przypadkach na parę sekund należy zatrzymać zanurzenie kosza.

Uwaga!

- Podczas eksploatacji urządzenia nie wolno pozostawić bez nadzoru. Nie dotykać gorących powierzchni około komory frytownicy.
- Używany olej należy często wymieniać; trzeba sobie uświadomić, że temperatura vzniecenia wielokrotnie używanego oleju, czyli zanieczyszczonego jest niższa niż w przypadku oleju świeżego a więc podwyższa się ryzyko, że olej się vznieci.

Nastawienie temperatury frytownicy

RODZAJ PRZYGOTOWYWANEJ POTRAWY	NASTAWIENIE TEMPERATURY
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 kąpieli olejowej).
- Jeżeli podczas procesu obróbki termicznej w kąpieli olejowej pozostaną jakieś resztki produktów, należy je szybko ręcznie usunąć. Przy dłuższym pozostawieniu resztek produktów w kąpieli 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.

6.1.2 Modele z ogrzewaniem gazowym

6.1.2.1 14 l modele

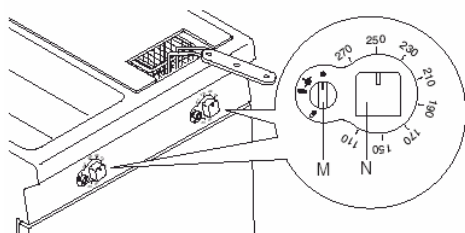
6.1.2.1.1 Włączanie urządzenia

Pokrętła zaworu termostatycznego mogą być ustawione w następujących pozycjach:

Pokrętło „M“



1. Urządzenie wyłączone
2. Zapłon palnika pilota
3. Palnik pilota włączony
4. Urządzenie włączone



- Pokrętko „M” obrócić z pozycji „1” do pozycji „2”.
- Pokrętko całkowicie wcisnąć, obrócić do pozycji „3”. Zapali się palnik pilota. Jeżeli to nie nastąpi, postępowanie powtórzyć.
- Pokrętko „M” przytrzymać przez około 20 sekund; po zwolnieniu nacisku płomień palnika pilota powinien się dalej palić.
- W niezbędnym przypadku palnik można zapalić również manualnie – otworzyć drzwiczki, do palnika pilota przyłożyć zapaloną zapalniczkę, a równocześnie pokrętko „A” nastawić do pozycji „2”.

UWAGA! Zawór gazowy wyposażony jest w blokadę, która 60 sekund po przypadkowym zgaśnięciu palnika pilota uniemożliwi jego powtórne zapalenie. Zaczekać, nim pokrętko „M” odblokuje się.

- Palnik główny zapali się po obróceniu pokrętła w lewo z pozycji 3 do pozycji 4.
- Temperaturę nastawia się pokrętłem „N”.

6.1.2.1.2 Wyłączanie urządzenia

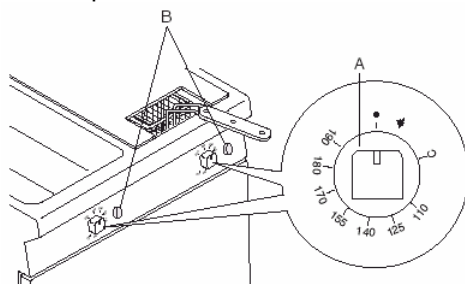
- Jeżeli urządzenie za niedługo będzie znowu używane, pokrętko „M” należy z pozycji „4” obrócić do pozycji „3”.
- Urządzenie będzie całkowicie wyłączone gdy pokrętko „M” zostanie całkowicie naciśnięty i ustawiony w pozycji „1”.

6.1.2.2 7 l modele

6.1.2.2.1 Włączanie urządzenia

Ustawienia pokrętła palnika „A”:

- Wyłączone
- ★ Zapłon palnika pilota
- Temperatura



- Pokrętko „A” nacisnąć i obrócić w lewo do pozycji „Zapalenie palnika pilota”.

- Pokrętko trzymać naciśnięte i równocześnie parę razy nacisnąć pokrętko „B”, aby zapalił się płomyk palnika pilota.

- Pokrętko trzymać naciśnięte jeszcze około 20 sekund; po całkowitym zwolnieniu nacisku płomień palnika pilota powinien się dalej palić. Otworem „C” sprawdzić, czy palnik pilota pali się. Jeżeli to nie nastąpi, postępowanie powtórzyć.

- **Zapalenie głównych palników:** Pokrętko „A” nacisnąć i obrócić tak, aby nastawić wymaganą temperaturę. Palniki zapalą się i natychmiast rozpocznie się faza ogrzewania.

- Kiedy olej w komorze osiągnie nastawioną temperaturę, główne palniki wyłączą się. Automatycznie ponownie włączą się kiedy temperatura będzie niższa niż nastawiona wielkość.

- Kosz z produktami należy bardzo wolno opuszczać do gorącego oleju, uważając, aby nie przyskał i nie wykypiał poza krawędź komory. W takich przypadkach na parę sekund należy zatrzymać zanurzenie kosza.

6.1.2.2.2 Wyłączanie urządzenia

Główny palnik

- Pokrętko „A” z pozycji „Max” lub „Min” obrócić do pozycji „Zapalenie palnika pilota”

Palnik pilota

- Pokrętko „A” obrócić do pozycji „Wyłączone”

Po pracy zamknąć zawór gazowy na rurze zasilania

Blokada bezpieczeństwa INTERLOCK

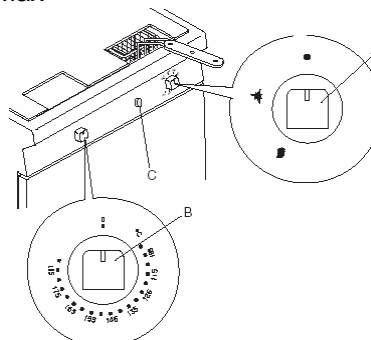
Zawór gazowy urządzenia wyposażony jest w element ochronny INTERLOCK, który 40 sekund po zgaśnięciu palnika pilota uniemożliwi jego powtórne zapalenie. (czas potrzebny na ostudzenie termo ogniwa)

6.1.2.3 40 l modele z rurą

6.1.2.3.1 Włączanie urządzenia

Ustawienia pokrętła palnika „A” (nastawienia):

- Wyłączone
- ★ Zapalenie palnika pilota
- Max



- Pokrętko „A” nacisnąć i obrócić w lewo do pozycji „Zapalanie palnika pilota”. Pokrętko trzymać naciśnięte i równocześnie parę razy nacisnąć pokrętko „B”, aby zapalił się płomień na palniku pilota.

- Pokrętko trzymać naciśnięte jeszcze około 20 sekund; po zwolnieniu nacisku płomień palnika pilota powinien się dalej palić. W innym przypadku postępowanie powtórzyć.

- W niezbędnym przypadku palnik można zapalić również manualnie – otworzyć drzwiczki, do palnika pilota przyłożyć zapaloną zapalniczkę, a równocześnie pokrętko „A” na pewien czas nacisnąć do pozycji „Zapalanie palnika pilota”.

- **Zawór gazowy wyposażony jest w blokadę, która 60 sekund po przypadkowym zgaśnięciu palnika pilota uniemożliwi jego powtórne zapalenie. Zaczekać, nim pokrętko „M” odblokuje się.**

- Zapalenie palników głównych: Pokrętko „A” nastawić do pozycji „Max”. Pokrętkiem „B” nastawić wymaganą temperaturę. Palniki zapalą się i rozpocznie się faza ogrzewania.

Uwaga:

Przy zapalaniu zimnego palnika pilota skutkiem ogrzewania termo ogniwa, palniki główne zapalają się z opóźnieniem ca 1 min.

- Kiedy olej w komorze osiągnie nastawioną temperaturę, główne palniki wyłączą się. Automatycznie ponownie włączą się kiedy temperatura będzie niższa niż nastawiona wielkość.

- Kosz z produktami 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.

6.1.2.3.2 Wyłączanie urządzenia

Palnik główny

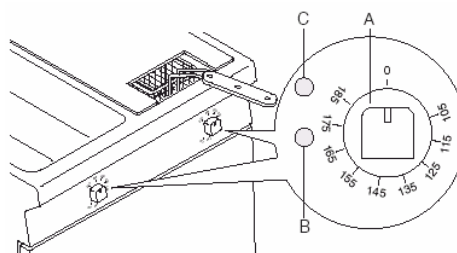
- Pokrętko „B” zwrócić do pozycji „0”.

Palnik pilota

- Pokrętko „A” obrócić do pozycji „Wyłączone”

Po pracy zamknąć zawór gazowy na rurze zasilania.

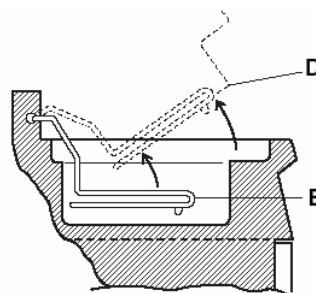
6.1.3 Modele z zasilaniem elektrycznym



6.1.3.1 Włączanie urządzenia

- Komorę frytownicy napełnić olejem po kreskę.
- Włączyć główny wyłącznik.
- Pokrętkiem termostatu „A” nastawić wymaganą temperaturę frytowania.
 - Rozjaśnienie zielonej kontrolki „B” sygnalizuje, że napięcie zasilania zostało włączone.
 - Rozjaśnienie żółtej kontrolki „C” sygnalizuje, że elementy grzewcze grzeją; Po osiągnięciu określonej temperatury żółta kontrolka zgaśnie.

Uwaga: Jeżeli używa się frytownicy z elementami grzewczymi umieszczonymi w komorze, należy zwracać szczególną uwagę aby nie poparzyć się przy ich podnoszeniu, używając dla bezpieczeństwa specjalnego wspornika podtrzymującego „D”. Celem zwiększenia bezpieczeństwa, w obwód elementów grzejnych zamontowano mikrowyłącznik, który przy uniesieniu zespołu elementów grzewczych natychmiast przerywa dopływ prądu.



6.1.3.2 Wyłączanie urządzenia

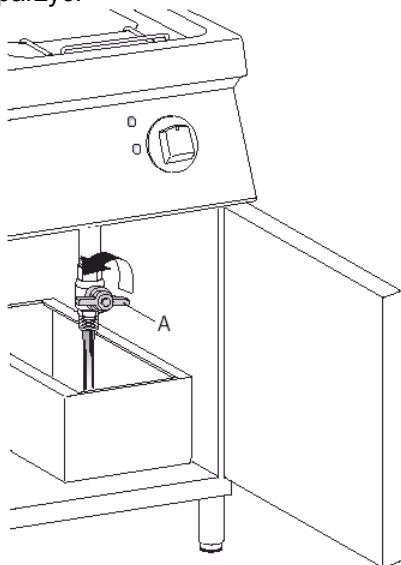
- Pokrętko termostatu „A” zwrócić do pozycji 0”.

6.1.3.3 Spuszczanie oleju

- Fryteżę wyłączyć.
- Przy spuszczeniu oleju postępować ostrożnie, aby nie poparzyć się gorącym olejem.

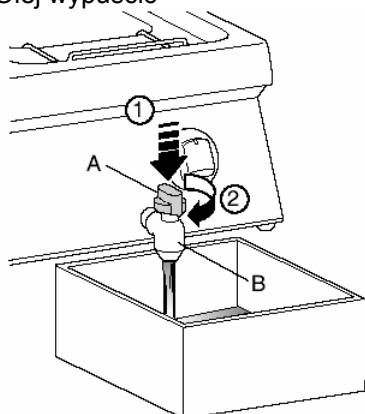
7-, 14- i 40- litrowe modele z podstawą

• **Powoli** otworzyć kurek spustu - pokrętko „A“ obrócić w lewo i olej spuścić. Uważać, aby się nie poparzyć.



7- i 14- litrowe modele przeznaczone na powierzchnię roboczą

Pod kurek spustu (B) postawić odpowiedni pojemnik, do którego zostanie spuszczonego olej (Rys. 2). Nad kurkiem znajduje się pokrętko (A). Pokrętko nacisnąć (1) i powoli obrócić w prawo. Olej wypuścić



Dla wszystkich modeli

Po wypuszczeniu oleju kurek zamknąć.

Uwaga!

Przy używaniu oleju dotrzymywać wskazówki producent i **regularnie go wymieniać**. Ryzyko wzniesienia, pryskania i pienienia gorącego oleju jest wyższe podczas używania starszego, dłużej używanego oleju do smażenia, który posiada niższy punkt zapłonu i tendencję łatwego wzniesienia w niższych temperaturach niż olej świeży.

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 mydłany. Powierzchnie po umyciu wytrzeć do sucha.
- Zaschnięte brudy usunąć ścierką albo gąbką w kierunku polerowania stali nierdzewnej, powierzchnię częściej oplukiwać. 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.

Uwaga:

- Urządzenia nie wolno myć bezpośrednim strumieniem wody.
- Do mycia stali nierdzewnej nie wolno używać produktów z zawartością chloru, nawet w rozcieńczonym stanie.
- Roztwór kwasów do mycia podłóg nie wolno używać w pobliżu 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 ktoś się zamknął.

7.2 POZOSTAŁE POWIERZCHNIE

OGRZEWANA KOMORA SMAŻENIA

(codziennie)

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

POJEMNIKI ZBIORCZE I SZUFLADY (parę razy dziennie)

Z pojemników zbiorczych, szuflad, itp. należy tłuszcz, olej, resztki potraw i inne zabrudzenia usuwać parę razy dziennie. Na zakończenie dnia roboczego wszystkie pojemniki należy umyć.

UWAGA!

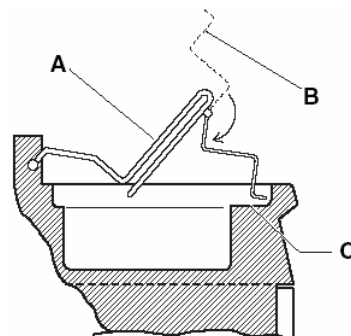
Urządzenia elektryczne należy myć bardzo ostrożnie, aby do przewodów nie przedostała się woda.

7.3 FILTR

Jeżeli przy pracy używa się filtr, przedłuża się czas eksploatacji oleju, a równocześnie podczas jego powtórnego wykorzystania uzyskuje się lepszą jakość produktu końcowego. Filtr również należy czyścić – filtr trzeba wyjąć z uchwytu, umyć środkiem odtłuszczającym, opłukać i przed włożeniem do komory dokładnie wysuszyć. W przypadku uszkodzenia lub nadmiernego zabrudzenia filtr należy wymienić.

7.4 CZYSZCZENIE FRYTOWNIC Z OGRZEWANIEM W KOMORZE

- Komorę dokładnie umyć.
- Zaczekać nim olej wystygnie i wypuścić go zgodnie z poprzednimi wskazówkami.
- Złapać uchwyt (B) a podnieść zgrupowanie elementów grzewczych (A)
- Uchwyt odwrócić i oprzeć o przedłużoną powierzchnię (C) tak, aby całe zgrupowanie utrzymać w wysuniętej pozycji. W pozycji tej mikrowyłącznik odetnie zasilanie elektryczne elementów grzewczych.
- Komorę, a przede wszystkim zgrupowanie elementów grzewczych ostrożnie dokładnie umyć tak, aby nie uszkodzić urządzenie.



7.5 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.

7.6 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;
- Przestrzeń 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

Wszystkie elementy, które mogłyby wymagać konserwację dostępne są z przedniej ściany urządzenia. Przed otwarciem urządzenia należy odłączyć od sieci zasilania.

8.1 AWARIE W EKSPLOATACJI I POMOC

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

Nie zapala się palnik pilota

Możliwe przyczyny:

- Elektroda zapalania jest nieprawidłowo umocowana albo niepoprawnie podłączona.
- Zapalanie albo kabel świecy jest uszkodzony.
- Za małe ciśnienie gazu zasilającego.
- Upchana dysza.
- Uszkodzony zawór gazowy.

Płomień palnika zapalania po zwolnieniu pokrętki gaśnie

Możliwe przyczyny:

- Termo ogniwo nie jest prawidłowo podłączone albo obłuzował się kabel termostatu.
- Termo ogniwo nie ogrzeje się dostatecznie od palnika zapalania albo jest zepsute.
- Zaczął działać elektryczny termostat bezpieczeństwa.

Palnik główny nie zapala się, chociaż palnik zapalania pracuje bezbłędnie

Możliwe przyczyny:

- Za małe ciśnienie gazu.
- Upchana dysza.
- Zepsuty zawór gazowy na urządzeniu.
- Niedostateczne ogrzanie termo ogniwa;
- Zepsuty termostat eksploatacyjny.

Nie można nastawić temperaturę

Możliwe przyczyny:

- Zepsuta bańka termostatu;
- Zepsuty zawór gazowy;

8.2 INSTRUKCJA WYMIANY NIEKTÓRYCH CZĘŚCI (praca wyłącznie dla fachowca)

Zawór gazowy na urządzeniu

- Usunąć śruby mocujące i demontować panel sterowania;
- Odkręcić przewód palnika pilota do termo ogniwa,
- Wyśrubować również przyłącze wejściowe i wyjściowe

- Części wymienić, podczas montażu postępować w odwrotnej kolejności.

Termo ogniwo, termostat bezpieczeństwa, zapalanie

- Przy wymianie świecy i termo ogniwa usunąć panel sterowania, obłuzować właściwe śruby mocujące, części wyciągnąć.
- Przy wymianie termostatu usunąć uszczelnienie pomiędzy komorą i umocowaniem bańki termostatu. (Wymiana poprzez drzwiczki i panel sterowania)

Palnik główny, palnik pilota, dysza pilota i dysza palnika głównego

- Poprzez drzwiczki

Regulacja dopływu powietrza pierwotnego

- Poprzez drzwiczki