

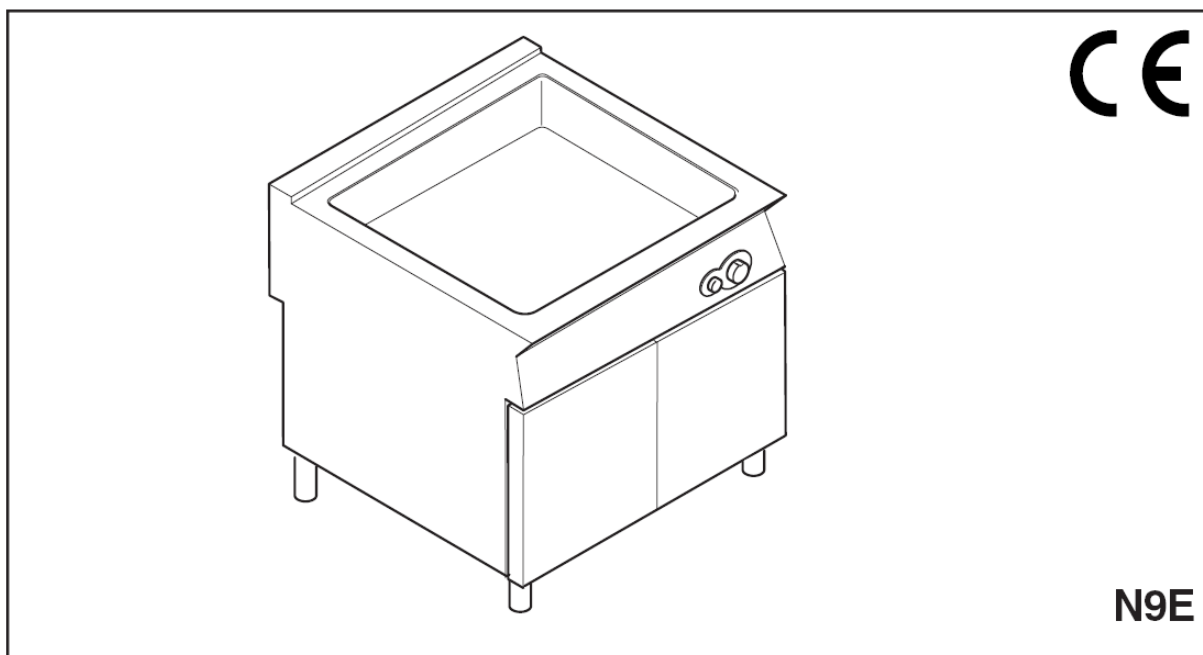
07/2017

Mod: G22/SCGA8-N

Production code: 393142



Diamond
catering equipment



PATELNE WIELOFUNKCYJNE

INSTRUKCJA INSTALACJI, OBSŁUGI I KONSERWACJI

DOC. NO. 59589A900
EDITION 1 03 2011

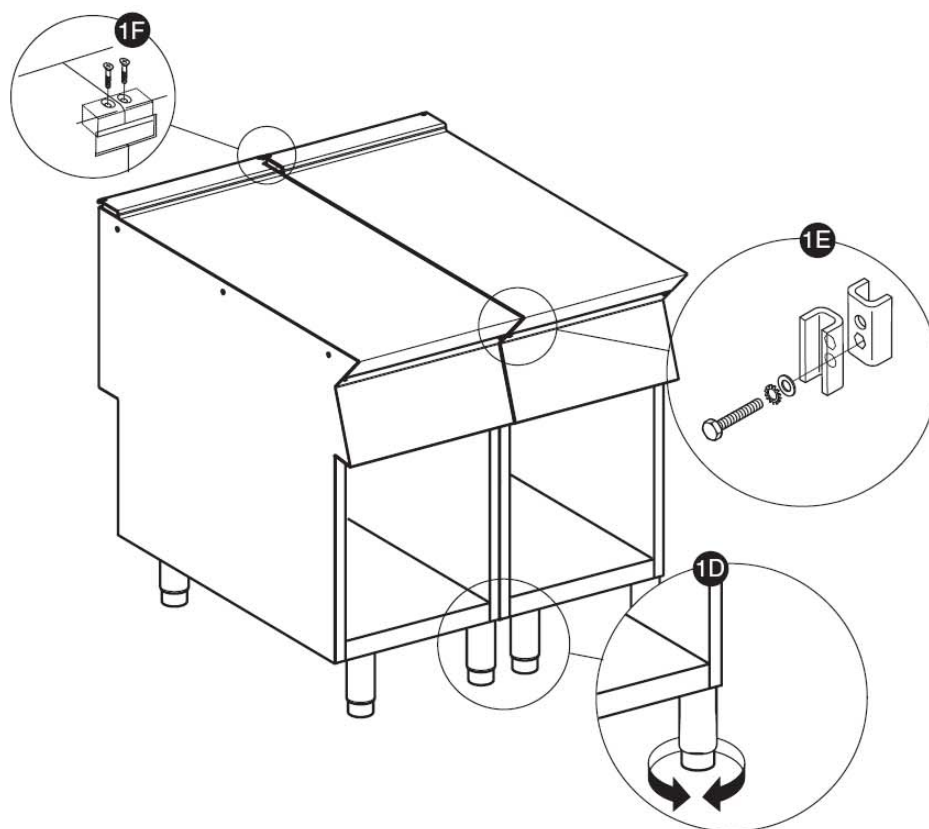
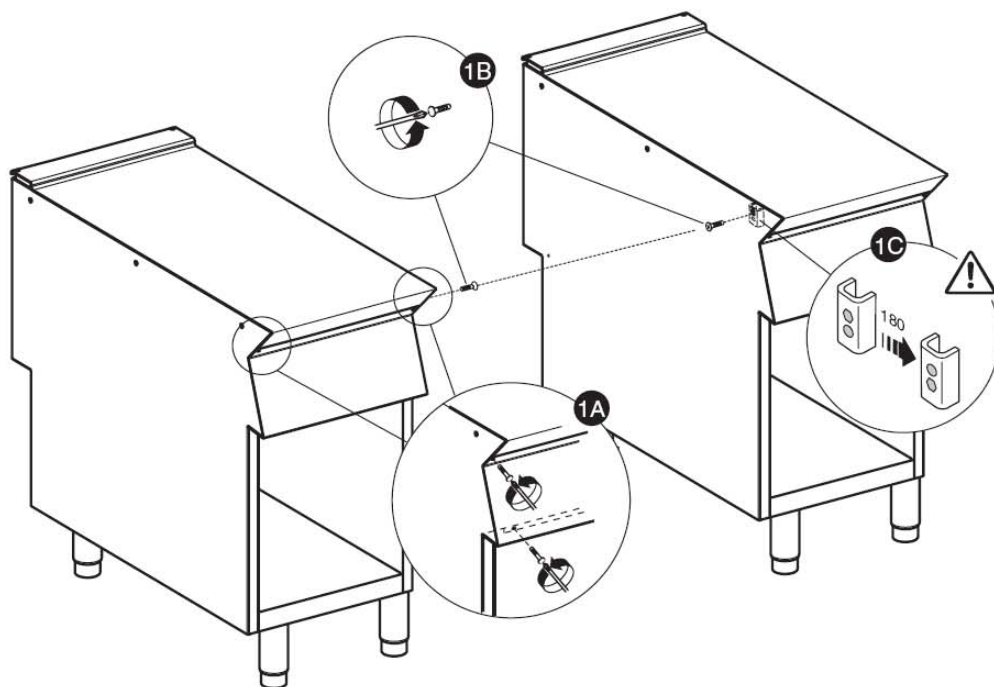
SPIS TREŚCI

IA	SCHEMATY MONTAŻOWE	4
1	ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ (MODUŁÓW)	4
2	ZAWORY / KURKI GAZOWE	5
3	PALNIK GAZOWY / PALNIK PILOTA.....	5
4	SZKIC ZŁĄCZY ELEKTRYCZNYCH	5
IB	DANE TECHNICZNE I TABELY DYSZ GAZOWYCH.....	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	8
1.	WYTYCZNE	8
2.	ROZPAKOWYWANIE	8
3.	POSADOWIENIE	8
3.1	INFORMACJE OGÓLNE	8
3.2	PRZYTWIERDZENIE DO PODŁOGI.....	8
3.3	ZESTAWIANIE URZĄDZEŃ W CIĄG LINIOWY	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	9
4.1	ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „A1”	9
5.	PODŁĄCZENIA.....	9
5.1	URZĄDZENIA GAZOWE	9
5.1.1	PRZED WYKONANIEM PODŁĄCZENIA.....	9
5.1.2	PODŁĄCZENIE	9
5.1.3	KONTROLA CIŚNIENIA GAZU NA WEJŚCIU DO URZĄDZENIA	10
5.1.4	REGULATOR CIŚNIENIA GAZU.....	10
5.1.5	SPRAWDZANIE DOPŁYWU POWIETRZA PIERWOTNEGO	10
5.1.6	DOSTOSOWANIE URZĄDZENIA DO INNEGO RODZAJU GAZU	10
5.1.6.1	WYMIANA DYSZY W GŁÓWNYM PALNIKU.....	11
5.1.6.2	WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTA	11
5.1.6.3	WYMIANA ŚRUBY MINIMALNEGO PŁOMIENIA PALNIKA.....	11
5.2	URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE	11
5.2.1	PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ (Rys. 4A Tabela A).....	11
5.2.2	KABEL ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO	11
5.2.3	WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA	11

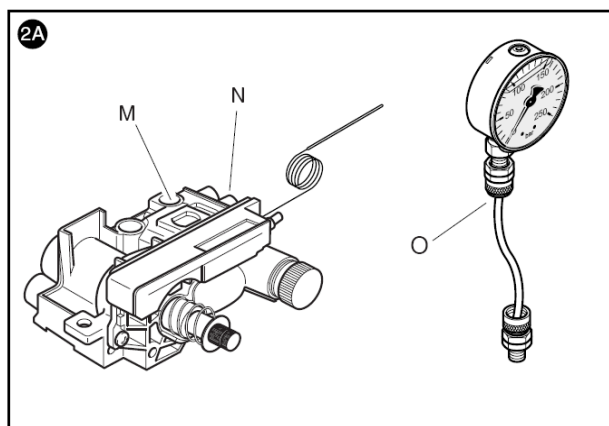
5.3	PODŁĄCZENIE DO UZIEMIENIA I SYSTEMU EKWIPOWOTENCJALNEGO.....	11
6.	TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA	11
6.1	RESET (powrót do stanu wyjściowego).....	11
IV.	INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA	12
1.	EKSPLOATACJA MISY GRZEWOCZEJ	12
1.1	MODELE URZĄDZEŃ GAZOWYCH	12
1.2	MODELE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH	13
V.	CZYSZCZENIE	13
1.	CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE	13
2.	POZOSTAŁE POWIERZCHNIE	13
3.	KAMIEŃ KOTŁOWY.....	13
4.	OKRESY PRZESTOJU	14
5.	ELEMENTY WEWNĘTRZNE	14
VI.	KONSERWACJA	14
1.	KONSERWACJA.....	14
1.1	LOKALIZACJA USZKODZEŃ.....	14
1.2	INSTRUKCJE WYMIANY CZĘŚCI ZAMIENNYCH	14

IA SCHEMATY MONTAŻOWE

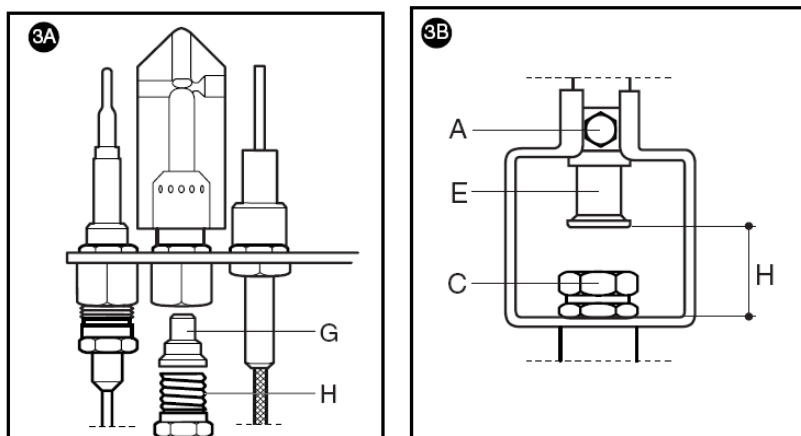
1 ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ (MODUŁÓW)



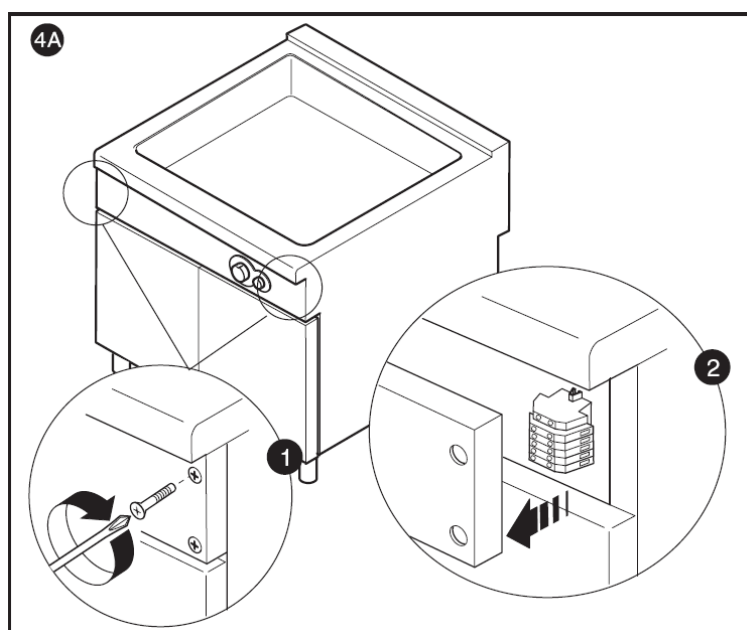
2 ZAWORY / KURKI GAZOWE



3 PALNIK GAZOWY / PALNIK PILOTA



4 SZKIC ZŁĄCZY ELEKTRYCZNYCH



IB DANE TECHNICZNE I TABELE DYSZ GAZOWYCH

TABELA A – Dane techniczne patelni wielofunkcyjnych

MODELE		+9MFGHDIO0 800mm	+9MFEHDIO0 800mm
DANE TECHNICZNE			
Pojemność misy patelni	litry	22	22
Napięcie zasilania	V	-	400
Fazy	ilość	-	3+N
Częstotliwość	Hz	-	50/60
Moc elektryczna	kW	-	10
Przyłącze gazu wg ISO 7/1	Ø	1/2"	-
Minimalne obciążenie cieplne	kW	7.5	-
Maksymalne obciążenie cieplne	kW	14	-
Typ urządzenia		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		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	
Model 1M	-	-	17	2,90	290	2,60	260	25	15	1,80	180	1,50	150	24	
Dolna wartość opałowa (Hi)			34.02 MJ/m ³						45.65 MJ/Kg (Gaz G30)						
Łączny pobór gazu (o dolnej wartości opałowej (Hi) przy 15°C i 1013mbar)															
+9MFGHDIO0		kW 14	1,48 m ³ /h						1,10 Kg/h						

II. INFORMACJE OGÓLNE

1. OGÓLNE INSTRUKCJE

- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać podręcznik instrukcji.
- Instrukcję tę należy zachować i przestrzymywać 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 wyłącznie używać oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie może być wykorzystywane jedynie zgodnie ze swoim przeznaczeniem, to jest, do gotowania (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 opakowania urządzenia 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 obiegu 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 (zewnątrznie 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

- Instalacja urządzenia musi być przeprowadzona przez profesjonalnie wykwalifikowany personel oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

2. ROZPAKOWYWANIE

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 rozładunku.
- 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 zblokowym 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 URZĄDZEŃ W CIĄG LINIOWY

- (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 przeciwległej wkładki łączącej.

NB: W przypadku pojedynczych urządzeń lub skrajnych, ustawionych w ciągu liniowym, (gdzie płytka łącząca nie jest stosowana), w bocznej obudowie, z tyłu urządzenia, należy umieścić dostarczoną zaślepkę "T" (Rys1G). Następnie należy docisnąć zaślepkę dostarczoną śrubą.

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 SZCZELIN MIĘDZY URZĄDZENIAMI

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

4. ODPROWADZANIE SPALIN

4.1 ODPROWADZANIE SPALIN DLA URZĄDZEŃ TYPU „A1”

Urządzenia typu "A1", w celu zapewnienia odprowadzenia gazów spalinowych oraz pary wodnej powstałej podczas procesu gotowania, 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).
- Podłączenie energii elektrycznej.

5.1 URZĄDZENIA GAZOWE

WAŻNE!: Urządzenia gazowe skonstruowano i przystosowano do współpracy z gazem G20– 20 mbar; dla adaptacji urządzenia do współpracy z innym rodzajem gazu, należy wykonać instrukcje podane w punkcie 5.1.6 niniejszego rozdziału.

5.1.1 PRZED WYKONANIEM PODŁĄCZENIA

- Przed każdym urządzeniem musi zostać zamontowany kurek lub zawór szybko odcinający dopływ gazu. Powinien on znajdować się w łatwo dostępnym miejscu blisko urządzenia.
- Rury należy dokładnie przeczyszczyć, 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 dołączeniem urządzenia do instalacji zasilania gazem, należy ze złączki w urządzeniu, usunąć plastikową osłonę zabezpieczającą.
- 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.
- 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.
- Instalacja i konserwacja urządzenia może być wykonywana jedynie przez personel techniczny lokalnych dostawców poszczególnych mediów (prąd, gaz, woda itd.), mający odpowiednie uprawnienia (koncesje) instalatorów oraz autoryzację producenta urządzenia lub przez autoryzowany przez producenta specjalistyczny serwis techniczny.

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 wyposażone jest w drugą możliwość podłączenia do zasilania gazem, przy wykorzystaniu przyłącza z tyłu po prawej stronie. Celem wykorzystania tego przyłącza należy odkręcić z niego metalową zaślepkę, dołączyć gaz i zaślepkę szczelnie nakręcić na przednią złączkę.

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 „N” z punktu pomiaru ciśnienia i w to miejsce podłączyć manometr „O” (Rys 2A).
- Porównać wartość ciśnienia odczytaną z manometru z wartością podaną w poniższej tabeli:

		Norm.	Min.	Maks.
Gaz ziemny G20	mbar	20	17	25
Gaz ciekły LPG G30/G31	mbar	28-30/37	20/25	35/45

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

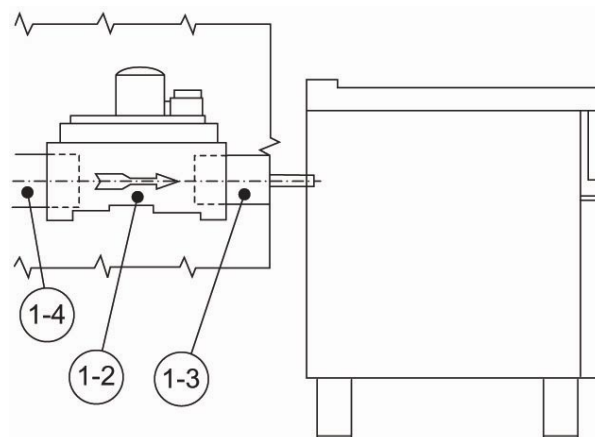
5.1.4 REGULATOR CIŚNIENIA GAZU

- 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, zainstalować regulator ciśnienia (kod 927225) w szereg przed doprowadzeniem gazu do urządzenia.

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 do współpracy z gazem ziemnym (metan) lub gazem propan. Dla gazu ziemnego regulator ciśnienia, osadzony na rozgałęzionym przewodzie rurowym, ustawiony jest na 8” (20mbar).

5.1.5 SPRAWDZANIE DOPŁYWU POWIETRZA PIERWOTNEGO

Dopływ powietrza pierwotnego jest prawidłowo wyregulowany, gdy przy zimnym palniku nie występuje podnoszenie się płomienia oraz gdy przy palniku gorącym 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. 3B-3C).

5.1.6 DOSTOSOWANIE URZĄDZENIA DO INNEGO RODZAJU GAZU

Tabela B „Dysze palnika, pilota i otwarcie tulei i regulacja przysłony powietrza (H)” zawiera typy dysz (numer jest wybitny 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 gazowe)	
- umieszczono nalepki (dostarczone) z danymi zasilania nowym rodzajem gazu	

5.1.6.1 WYMIANA DYSZY W GŁÓWNYM PALNIKU

- Całkowicie wykręcić dyszę „C” i zamienić ją na dyszę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu (patrz **Tabela B**, Rys. 3B).
- Średnica otworu dyszy, wybita jest na korpusie dyszy, w setnych częściach milimetra.
- Ostrożnie i dokładnie wkręcić nową dyszę „C”.

5.1.6.2 WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTA

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

5.1.6.3 WYMIANA ŚRUBY MINIMALNEGO PŁOMIENIA PALNIKA

- Wykręcić śrubę minimalnego płomienia „M” z kurka i wymienić na śrubę odpowiednią dla dostarczanego rodzaju gazu (patrz **Tabela B**, Rys. 2A), którą należy całkowicie wkręcić.

5.2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE

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

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 kabla.

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 zasilającej 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. (do temperatury ok. 90°C)
- 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.

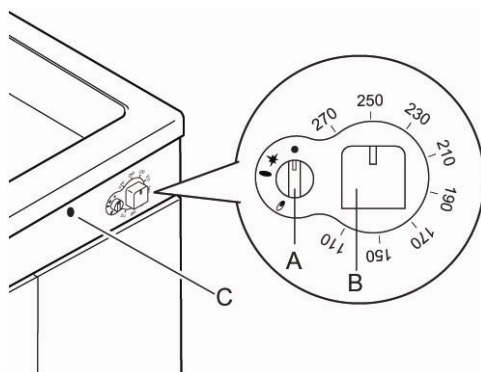
IV. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

1. EKSPLOATACJA MISY GRZEWCZEJ

- Urządzenie przeznaczone jest tylko do profesjonalnego wykorzystywania i musi być obsługiwane wyłącznie przez personel odpowiednio przeszkolony w tym zakresie.
- Urządzenie może być użytkowane tylko zgodnie z przeznaczeniem, dla którego realizacji zostało specjalnie skonstruowane, to znaczy do smażenia, gotowania potraw w pojemnikach, do utrzymywania temperatury potraw w pojemnikach zanurzonych w kąpeli wodnej. Jakiegokolwiek inne użytkowanie jest niedopuszczalne i uznane zostanie jako niezgodne z przeznaczeniem urządzenia.
- Nie wolno używać urządzenia do smażenia potraw w głębokim tłuszczu (jako frytownicy) gdyż temperatura dna misy grzewczej przekraczająca 230°C stanowi zagrożenie pożarowe.
- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie umyć misę grzewczą usuwając pozostałości fabrycznych smarów konserwacyjnych. W tym celu należy:
 - Wypełnić misę grzewczą wodą z naturalnym detergentem, doprowadzić wodę do wrzenia i gotować przez kilka minut.
 - Opróżnić misę grzewczą, a następnie dokładnie spłukać czystą wodą.
- Używając patelni wielofunkcyjnej do duszenia potraw należy za pomocą korka spustowego, każdorazowo zamykać otwór odpływowy misy grzewczej. Wypływające z potrawy soki spływają do specjalnego pojemnika umieszczonego pod panelem sterowania.

Uwaga! Użytkowanie urządzenia, gdy misa jest pusta, lub w warunkach naruszających optymalną wydajność może spowodować jego uszkodzenie.

1.1 MODELE URZĄDZEŃ GAZOWYCH



Zapalanie

- Pokręta termostatycznych zaworów mogą być ustawione w następujących pozycjach:

POKRĘTŁO A (zapłon palnika):

-  wyłączone – off
-  zapłon – pilota
-  włączony dyżurny płomyk pilota
-  włączony płomień palnika

POKRĘTŁO B (regulacja temperatury):

- Delikatnie wcisnąć pokrętło „A” i jednocześnie przekręcić je o kilka stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; puścić pokrętło.
- Całkowicie wcisnąć pokrętło „A” i ustawić je w pozycji ; trzeszczący dźwięk iskrzenia będzie słyszalny.
- Trzymając pokrętło „A” wciśnięte ustawić je w pozycji  i przytrzymać przez kolejne 15-20 sekund, do moment zapalenia się dyżurnego płomyka pilota oraz rozgrzania termopary. Otwór inspekcyjny „C” do kontroli płomienia pilota, umożliwia sprawdzenie czy płomyk pilota nie gaśnie.
- Po wykonaniu powyższych czynności należy za pomocą pokrętła „A” zapalić płomień palnika głównego.
- Ustawić pokrętło „B” w pozycji odpowiadającej żądanej wartości temperatury.

Wyłączenie urządzenia

- Ustawić pokrętło „A” w pozycji  celem zgaszenia płomienia palnika głównego.
- W celu zgaszenia dyżurnego płomyka pilota, ustawić pokrętło „A” w pozycji .

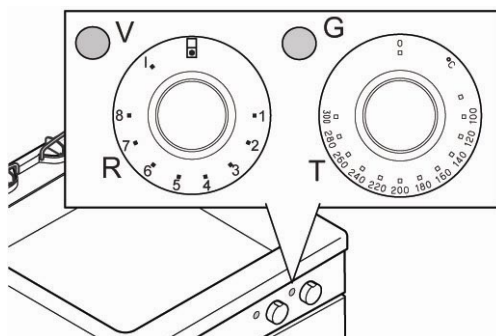
Po zakończonej pracy :

- Ustawić pokrętło „A” w pozycji .
- Zamknąć zawór gazowy.

Blokada termiczna

Zawór wyposażony jest w blokadę termiczną uniemożliwiającą powtórne zapalenie dyżurnego płomyka pilota przez 40 sekund po jego zgaśnięciu – jest to czas niezbędny dla ochłodzenia termopary. System ten zapewnia usuwanie skumulowanego wewnątrz urządzenia gazu, a tym samym zwiększa bezpieczeństwo jego eksploatacji.

1.2 MODELE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH



Włączenie urządzenia

- Przełącznikiem umieszczonym przed urządzeniem włączyć napięcie zasilania.
- Pokrętkę regulacji mocy „R” ustawić w pozycji odpowiadającej wymaganej mocy zależnej od ilości i rodzaju gotowanych produktów.

Pokrętkę „R” może być ustawione w następujących pozycjach:

- ☐ Grzanie wyłączone
- 1...5 Mała – średnia moc grzania
- 6...8 Średnia – duża moc grzania
- I Maksymalna moc grzania

Rozjaśnienie się zielonego wskaźnika kontrolnego „V” sygnalizuje, że napięcie zasilania zostało włączone.

- Pokrętkę termostatu „T” ustawić w pozycji odpowiadającej wymaganej wartości temperatury : zgaśnięcie żółtego wskaźnika kontrolnego „G” sygnalizuje osiągnięcie żądanej temperatury.

Wskazówka : Ustawienie pokrętki „R” w pozycji innej niż „I” powoduje naprzemienne włączanie i wyłączanie grzania, co zapewnia oszczędność energii nie wpływając jednocześnie negatywnie na proces obróbki termicznej potrawy.

Wyłączanie urządzenia

- Po zakończonej pracy, wyłączyć urządzenie ustawiając pokrętkę termostatu „T” oraz pokrętkę regulacji mocy „R” w pozycji 0 / ☐ (off). Przełącznikiem umieszczonym przed urządzeniem wyłączyć napięcie zasilania.

V. CZYSZCZENIE

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

1. CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE

MATOWO WYKOŃCZONE POWIERZCHNIE STALOWE (codziennie)

- Należy na bieżąco czyścić wszystkie powierzchnie ze stali: zabrudzenie łatwo usunąć zaraz po jego powstaniu;
- zabrudzenia, tłuszcze oraz resztki potraw najlepiej usuwać z powierzchni stalowych gdy powierzchnie są zimne, używając do tego celu wody z rozpuszczonym mydłem, z detergentem lub bez, 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 płuczając; 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

MISA GRZEWCA /POJEMNIKI GN (codziennie)

Misę grzewczą oraz pojemniki GN 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).

OSTRZEŻENIE!: - W przypadku modeli elektrycznych należy upewnić się, że woda nie przedostaje się elementów elektrycznych gdyż może to spowodować zwarcie lub przebicie elektryczne eliminując skuteczność fabrycznych urządzeń zabezpieczających.

3. KAMIEŃ KOTŁOWY

POWIERZCHNIE STALOWE (jeżeli konieczne)

Powstały z wody kamień kotłowy (kamień lub jego ślady), z powierzchni stalowych, należy usuwać za pomocą środków naturalnych (np. ocet) lub chemicznych detergentów (np. „STRIPAWAY” produkcji ECOLAB).

4. OKRESY PRZESTOJU

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

- 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.
- Regularnie wietrzyć pomieszczenie, w którym posadowione jest urządzenie.
- 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. 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

Zalecane jest zawarcie umowy na stałe wykonywanie konserwacji z autoryzowanym serwisem technicznym. Dostęp do wszystkich elementów urządzenia wymagających konserwacji możliwy jest z przodu urządzenia po uprzednim zdjęciu panelu sterowania.

1.1 LOKALIZACJA USZKODZEŃ

Nawet podczas eksploatacji urządzenia w normalnych warunkach mogą pojawić się problemy w jego funkcjonowaniu:

- **Palnik pilota nie zapala się.**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Iskrownik jest źle obsadzony lub źle podłączony.
- Zapalarka elektryczna lub przewód iskrownika jest uszkodzony.
- Niedostateczne ciśnienie w instalacji gazowej.
- Zapchana dysza gazowa.
- Uszkodzony zawór gazowy.

- **Gaśnie dyżurny płomyk pilota po puszczeniu przycisku zapłonu**

MOŻLIWE PRZYCZYNY:

- Termopara nie jest wystarczająco dobrze podgrzana przez dyżurny płomyk pilota.
- Uszkodzona termopara
- Pokrętko zaworu gazu nie było wystarczająco naciśnięte.
- Zanik lub zbyt małe ciśnienie gazu przy zaworze gazowym.
- Uszkodzony zawór gazowy.

- **Palnik pilota pali się stałym płomieniem a główny palnik nie zapala się.**

MOŻLIWE PRZYCZYNY

- Spadek lub zanik ciśnienia gazu w instalacji gazowej.
- Zapchany przewód dyszy, dysza lub uszkodzony zawór gazowy.
- Niedrożne otwory wylotu gazu lub palnik.

- **Nie można wyregulować temperatury.**

MOŻLIWE PRZYCZYNY

- Uszkodzona żarówka termostatu
- Uszkodzony zawór gazowy.

1.2 INSTRUKCJE WYMIANY CZĘŚCI ZAMIENNYCH

(operacje do wykonania wyłącznie przez autoryzowany serwis)

ZAWÓR GAZU:

- Zdjąć panel sterowania (wraz z pokrętkami) po uprzednim wykręceniu śrub mocujących.
- Odkręcić rurkę zapalarki (pilota) i termoparę.
- Odkręcić złączkę gazu.
- Wymienić żarówkę termostatu umiejscowioną pod misą grzewczą.
- Aby z powrotem zamontować elementy, operację należy wykonać w kolejności odwrotnej do powyższego.

PALNIK PILOTA, TERMOPARA, ZESPÓŁ ZAPALACZA

- Zdjąć panel sterowania (wraz z pokrętkami) po uprzednim wykręceniu śrub mocujących.
- Wymienić uszkodzone elementy.

GŁÓWNY PALNIK

- Zdjąć panel sterowania (wraz z pokrętkami) po uprzednim wykręceniu śrub mocujących.
- Odkręcić złączkę gazową mocującą palnik do przewodu gazowego i uchwytu dyszy.
- Zdemontować i wymienić główny palnik.

Aby z powrotem zamontować powyższe elementy, te same operacje należy wykonać w odwrotnej kolejności.