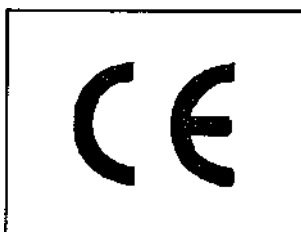




*INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI
DLA GAZOWYCH FRYTOWNIC NABLATOWYCH*

1315213



COD.: ZSL4501

REV. 01 / 2001

1	INSTALACJA	Str. 23
1	1 WAŻNE WSKAZÓWKI	Str. 23
1	2 MONTAŻ	Str. 23
1	3 ODCIĄG GAZÓW SPALINOWYCH	Str. 24
1	4 PODŁĄCZENIE GAZU	Str. 24
	PRZEPISY DOT. INSTALACJI	Str. 24
	INSPEKCJE, KTÓRE NALEŻY WYKONAĆ PRZED INSTALACJĄ	Str. 24
	KONTROLA WYDAJNOŚCI TERMICZNEJ	Str. 25
	KONTROLA CIŚNIENIA GAZU	Str. 25
1	5 PODŁĄCZENIE DO INNEGO RODZAJU GAZU	Str. 26
2	INSTRUKCJA OBSŁUGI	Str. 27
2	1 URUCHOMIENIE	Str. 27
1	2 REGULACJA	Str. 27
2	3 SPUSZCZANIE OLEJU	Str. 28
3	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	Str. 29
3	1 KONSERWACJA	Str. 29
3	2 KONSERWACJA NADZWYCZAJNA	Str. 29
3	3 ELEMENTY STEROWANIA I BEZPIECZENSTWA	Str. 29
	TABELE DANYCH TECHNICZNYCH GAZOWYCH FRYTOWNIC NABŁATOWYCH KATEGORII II2 ELL3B/P	Str. 29

1 INSTALACJA

1.1 WAŻNE WSKAZÓWKI

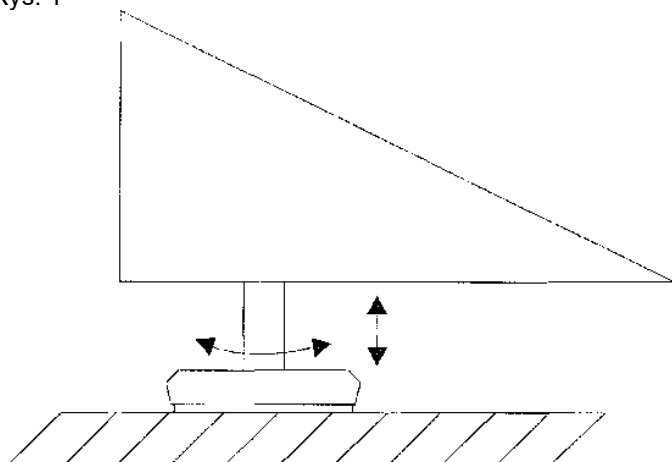
Ponieważ niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące środków bezpieczeństwa podczas instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia, należy ją uważnie przeczytać i zachować do wglądu dla innych użytkowników w przyszłości.

- Instalacja musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowany personel, zgodnie z instrukcjami producenta.
- Urządzenie może być używane wyłącznie przez osoby zaznajomione z jego obsługą.
- W przypadku uszkodzenia lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie. W przypadku jakichkolwiek napraw należy kontaktować się wyłącznie z autoryzowanym przez producenta serwisem i zamawiać wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Niezastosowanie się do powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia.

Urządzenie jest zgodne z następującymi wytycznymi:

- Obowiązujące przepisy BHP i ppoż.;
- Przepisy dotyczące instalacji urządzeń gazowych;
- Przepisy higieniczne.

Rys. 1



1.2 MONTAŻ

Wyjąć urządzenie z opakowania, sprawdzić je pod kątem uszkodzeń i zamontować w miejscu użytkowania.

Wypoziomować urządzenie i wyregulować jego wysokość za pomocą nóżek regulacyjnych, jak pokazano na (rys. 1).

Jeżeli urządzenie ma stać przy ścianie, musi być ona odporna na temperaturę do 80°C.

Jeżeli ściana jest wykonana z materiału palnego, konieczne należy zastosować warstwę termoizolacyjną.

Zdjąć folię ochronną z paneli zewnętrznych.

Odrywać ją powoli, tak aby nie pozostały resztki kleju.

Nie blokować otworów i szczelin do zasysania lub chłodzenia, a urządzenie umieścić pod okapem z systemem zgodnym z obowiązującymi przepisami.

1.3 ODCIĄG GAZÓW SPALINOWYCH

Urządzenia muszą być instalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi w pomieszczeniach odpowiednich do odprowadzania gazów spalinowych. Nasze urządzenia są klasyfikowane jako typ A i nie są przeznaczone do podłączenia do rury odprowadzającej spaliny. Ten typ urządzenia musi odprowadzać gazy spalinowe poprzez własne okapy wyciągowe lub podobne urządzenia podłączone do wydajnego komina lub prowadzące bezpośrednio na zewnątrz. Jeżeli tego typu rozwiązanie nie jest możliwe, można zastosować wywiewnik prowadzący bezpośrednio na zewnątrz, którego wydajność nie może być mniejsza niż jest to wymagane.

Jeśli wybrano wentylację wymuszoną, dopływ gazu należy zawsze natychmiast przerwać, jeśli moc ssania spadnie poniżej podanych wartości.

Ponowne doprowadzenie gazu do palników odbywa się ręcznie.

1.4 PODŁĄCZENIE GAZU

PRZEPISY DOT. INSTALACJI

Prace instalacyjne, wszelkie regulacje dotyczące innych rodzajów gazu, uruchomienie i usuwanie usterek instalacji mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel specjalistyczny, zgodnie z obowiązującymi przepisami i wytycznymi.

Instalacje gazowe, przyłącza elektryczne oraz pomieszczenia, w których urządzenia są zainstalowane, muszą odpowiadać obowiązującym przepisom i wytycznym. W szczególności należy mieć na uwadze, że ilość powietrza potrzebna do spalania palników wynosi 2m³/h na kW zainstalowanej mocy.

Należy przestrzegać norm dotyczących zapobiegania wypadkom oraz przepisów bezpieczeństwa dotyczących zapobiegania pożarom i paniki w obiektach użyteczności publicznej.

INSPEKCJE, KTÓRE NALEŻY WYKONAĆ PRZED INSTALACJĄ

Rys. 2

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
OEE			I12H3+	Pmbar	30	37	20		IT	
			II2E+3 +	Pmbar	28	37	20	25	FR	
			II2E+3 +	Pmbar	28	37	20	25	BE	
			I12H3B/P	Pmbar	30	30	20		DK	
TYP	A1 B11		II2H3 +	Pmbar	28	37	20		ES	
MOD:			II2H3 +	Pmbar	28	37	20		IE	
MAT.			M2L3B/P	Pmbar	30	30		25	NL	
			II2H3+	Pmbar	30	37	20		PT	
			II2H3 +	Rmbar	28	37	20		GB	CH
Qn kW			II2ELL3B/P	Rmbar	50	50	20	20	DE	
			II2H3 +	Pmbar	23-30	37	20		GR	
G30-G31 kg/h		G20 m³/h	G25 m³/h	II2H3B/P	Rmbar	50	50	20	AT	CH
				II2H3B/P	Rmbar	30	30	20	SE	FI
				I2E	Rmbar			20	LU	
				I3B/P	Rmbar	30	30		NO	

PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GA2

RRESET FOR GAS - GAZ USTAWIONY NA **G20 20mbar**

Vac _____ kW _____ Hz _____ Made in Italy

Należy sprawdzić tabliczkę danych technicznych znajdującą się po lewej stronie kuchenki, aby upewnić się, że urządzenie zostało przetestowane i zatwierdzone dla gazu dostępnego dla użytkownika.

Należy sprawdzić, czy dysze zamontowane na urządzeniu odpowiadają rodzajowi dostępnego gazu.

Na podstawie tabliczki z danymi technicznymi sprawdzić, czy wydajność reduktora ciśnienia jest wystarczająca do zasilania urządzenia (rys.2).

Urządzenie jest fabrycznie ustawione na pracę z G20 przy ciśnieniu 20 mbar.

Nie należy łączyć redukcji przekrojowych pomiędzy reduktorem a urządzeniem. Dla zapewnienia optymalnej pracy zalecamy montaż filtra gazu przed reduktorem ciśnienia.

KONTROLA WYDAJNOŚCI TERMICZNEJ

Podczas pierwszej instalacji oraz podczas każdej konserwacji lub adaptacji do innego rodzaju gazu należy przeprowadzić pomiar znamionowej mocy cieplnej. Pomiaru tego można dokonać metodą wolumetryczną przy pomocy licznika litrów i chronometru. Po sprawdzeniu ciśnienia przyłączeniowego i średnicy wtryskiwaczy palnika należy zmierzyć godzinową ilość gazu. Porównać zmierzoną wartość z wartością pokazaną w tabeli danych technicznych w części „Zużycie gazu”. Odstępstwo w zakresie $\pm 5\%$ jest dopuszczalne.

Urządzenie musi być zasilane rodzajem gazu, którego właściwości i ciśnienie podaje poniższa tabela:

Urządzenie podłączyć do węża przeznaczonego do gazu o przekroju wewnętrznym nie mniejszym niż 16 mm.

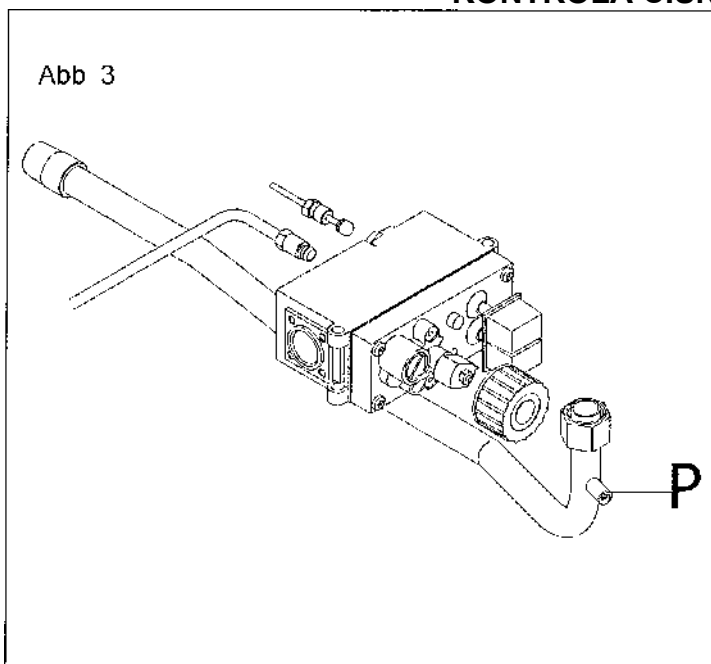
Dla połączeń G1/2" i G3/4" średnica nie może być mniejsza niż 20 mm.

Złącze musi być wykonane z metalu; Ponadto można zastosować wąż lub rurę.

Upewnić się, że metalowy wąż prowadzący do złącza gazowego nie dotyka żadnych przegrzanych części frytownicy i nie jest skręcony. Należy używać wyłącznie zacisków mocujących zgodnych z przepisami instalacyjnymi. Należy stosować kurki lub zasuwki o średnicy wewnętrznej nie mniejszej niż średnica ww. rury przyłączeniowej. Po podłączeniu do sieci gazowej należy sprawdzić, czy z punktów połączeń i złączek nie wydostaje się gaz. Do tego celu należy użyć wody z mydłem lub specjalnego pianącego się środka do wykrywania nieszczelności. **NIGDY NIE UŻYWAĆ ZAPALONYCH ZAPĄLEK**

RODZAJ GAZU	CIŚNIENIE W mbar.		
	NOM.	MIN.	MAX.
METAN G20/G25	20/20	0 18	25
GAZ PŁYNNY G30/G31	50/50	0 42,5	57,5

KONTROLA CIŚNIENIA GAZU

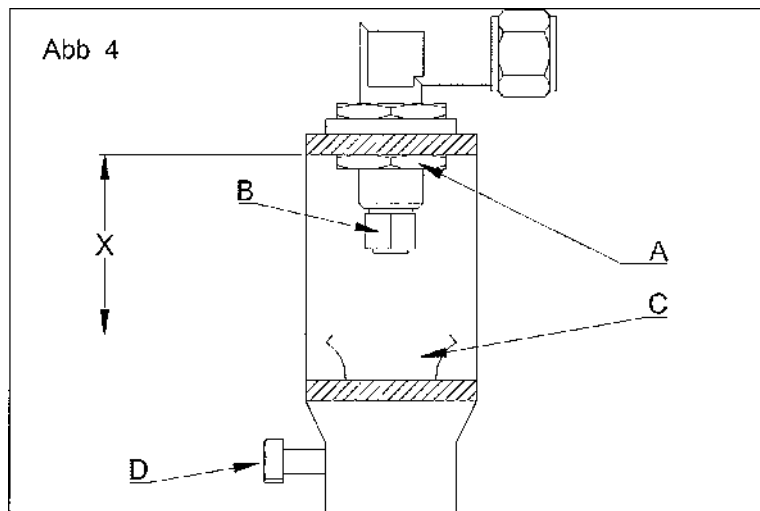


Ciśnienie gazu należy zmierzyć na poziomie przyłącza ciśnieniowego (poz. P), po usunięciu śruby uszczelniającej. Podłączyć urządzenie pomiarowe (np. manometr cieczowy o dokładności co najmniej 0,1 mbar) do przyłącza ciśnieniowego za pomocą węża i zmierzyć ciśnienie wlotowe przy włączonym urządzeniu. Jeżeli wartość ciśnienia nie mieści się w granicach dolnych i górnych podanych w tabeli, urządzenie nie może zostać ostatecznie zamontowane.

Wyłączyć urządzenie, odłączyć manometr, ponownie dokręcić śrubę uszczelniającą i skontaktować się z firmą gazowniczą w celu sprawdzenia ciśnienia w sieci. W takim przypadku może zaistnieć konieczność zainstalowania regulatora ciśnienia przed urządzeniem.

1.5 PODŁĄCZENIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO (rys.4)



- A Nakrętka mocująca uchwyt dyszy
B Dysza
C Tuleja regulacyjna dla powietrza pierwotnego
D Śruba blokady tulei

- Zdjąć pokrętkę i osłonę,
- Odkręcić dysze (poz. B) i wymienić je na odpowiednie dla wybranego rodzaju gazu, zgodnie z tabliczką danych technicznych. (rys. 2)

Dysze są oznaczone w setnych milimetra.

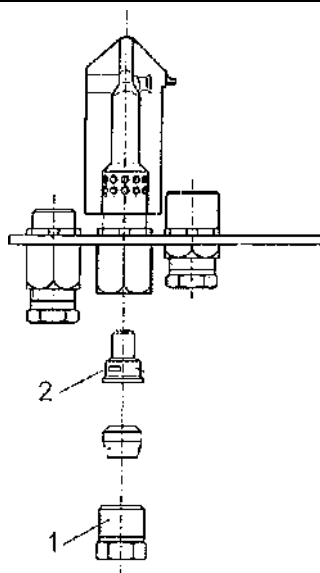
REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO PALNIKA GŁÓWNEGO (rys.4)

- Poluzować śrubę mocującą (poz. D) tulei regulacyjnej powietrza pierwotnego (poz. C).
- Umieścić tuleję (poz. C) w odległości „X”, w zależności od rodzaju zainstalowanego gazu (patrz tabela danych technicznych w części „Powietrze pierwotne”).
- Ponownie dokręcić śrubę mocującą (poz. D).
- Zaplombować wyregulowany element lakierem, aby uniknąć niepożądanego interwencji.

WSKAZÓWKA: Uważa się, że powietrze pierwotne jest dokładnie ustawione wtedy, gdy ma się pewność, że płomień nie zgaśnie, gdy palnik jest zimny, i że nie nastąpi cofnięcie płomienia, gdy palnik będzie gorący.

WYMIANA DYSZY PALNIKA PŁOMIENIA PROWADZĄCEGO (rys.4)

Rys. 5



- Poluzować pokrywę śruby (poz. 1) i wymienić ją na dyszę odpowiednią dla wybranego typu gazu
- Zamocować ponownie pokrywę śruby (poz. 1).
- Sprawdzić szczelność pokrywy za pomocą środka wytwarzającego pianę

Po przestawieniu lub przebrojeniu dla każdego rodzaju gazu, na etykietę z danymi technicznymi MUSI zostać naklejona odpowiednia etykieta dołączona do dysz.

Przed przekazaniem urządzenia użytkownikowi:

- musi być zapewnione jego prawidłowe działanie;
- użytkownik musi otrzymać instrukcje dot. obsługi.

2.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, do którego zostało wyraźnie przeznaczone. Każde inne użycie jest uważane za nadużycie.

Podczas pracy urządzenie musi znajdować pod nadzorem.

2.1 URUCHOMIENIE

UWAGA: Nie uruchamiać urządzenia, dopóki zbiornik nie jest napełniony olejem. Niezastosowanie się do tej instrukcji spowoduje poważne uszkodzenie komory i elementów grzejnych w wyniku przegrzania. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć cały materiał opakowaniowy i dokładnie oczyścić komorę i kosze ze smaru przemysłowego zastosowanego w celu zabezpieczenia. Aby to zrobić, wykonać następujące czynności:

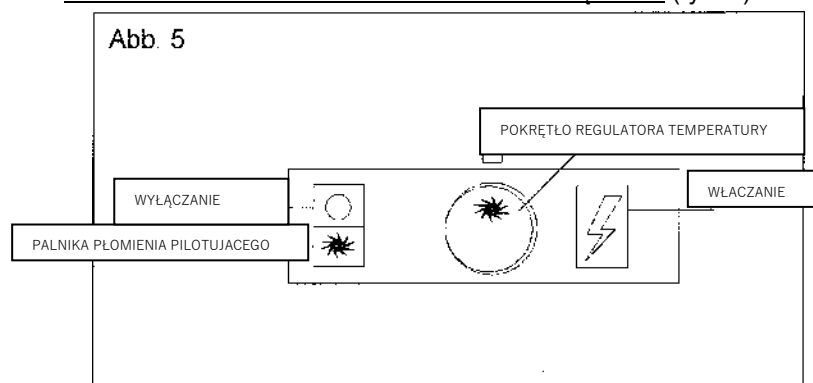
- napełnić komorę po brzegi wodą z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, włączyć grzałkę i gotować przez kilka minut;
- spuścić wodę przez kurek spustowy i dokładnie wypłukać komorę czystą wodą;
- zamknąć kurek i napełnić komorę tłuszczem do frytowania przynajmniej do oznaczenia MIN, ale nie wyżej niż do oznaczenia MAX

UWAGA:

Należy zwrócić szczególną uwagę na to, że stary olej ma niższą temperaturę spalania i że jego piana ma tendencje do przelewania się. Należy również pamiętać, że zbyt wilgotne potrawy w zbyt dużych ilościach również przyczyniają się do powstawania piany, która może się przelewać.

2.2 REGULACJA

ZAPALANIE PALNIKA PŁOMIENIA PILOTUJĄCEGO (rys. 9)



- Otworzyć zawór gazu przed urządzeniem.
- Obrócić pokrętło regulatora temperatury.
- Otworzyć drzwiczki urządzenia.

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk palnika płomienia pilotującego, aż nastąpi zapalenie; jednocześnie wciskać przycisk zapalania przez ok. 20 sekund, aż dojdzie do ujścia całego powietrza z przewodu i zapali się płomień pilotujący.

- Gdy zapalony jest palnik płomienia pilotującego, co można stwierdzić przy otwartych drzwiczkach urządzenia, można zapalić palnik główny.

POZYCJA POKRĘTŁA	TEMPERATURA OLEJU °C
1	110
2	121
3	133
4	146
5	158
6	171
7	183
8	195

ZAPALANIE PALNIKA GŁÓWNEGO I REGULACJA TEMPERATURY

Palnik zapala się przez obrócenie pokrętła na pozycję 1.

Regulacja temperatury następuje w wyniku obrócenia pokrętła z pozycji 1 do pozycji 8. Odpowiednie temperatury podane są w tabeli.

WYŁĄCZANIE PALNIKA GŁÓWNEGO

- Obrócić pokrętkę i ustawić je znacznikiem  na oznaczeniu referencyjnym.

CAŁKOWITE WYŁĄCZENIE

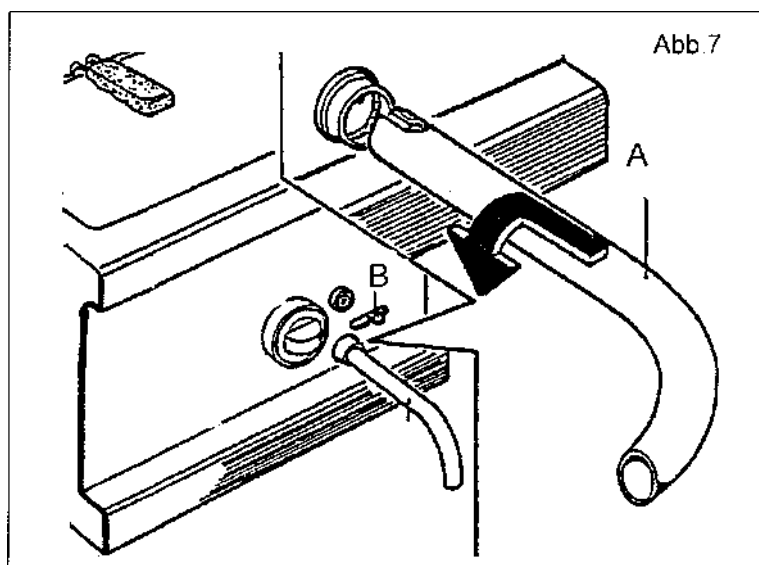
- Wyłączyć palnik główny, a następnie nacisnąć przycisk do wyłączania oznaczony symbolem O.
- Przycisk automatycznie pozostaje w tej pozycji przez ok. 90 sekund. W tym czasie nie można ponownie odpalić urządzenia.

Urządzenie nie nadaje się do stosowania tłuszczów gęstych, gdyż nie posiada programu rozpuszczania tłuszczu. Jeżeli do smażenia używa się zwykle tylko tłuszczu do frytowania, należy zachować następujące środki ostrożności:

- 1- Przed włączeniem frytownicy za pomocą drewnianej łyżki zrobić wiele głębokich otworów w twardym tłuszczu. Otwory muszą mieć średnicę co najmniej 20-30 mm.
- 2- Włączyć frytownicę i pozwolić jej pracować przez co najmniej 10 minut na najniższym poziomie. Zapobiegnie to przegrzaniu tłuszczu i zadziałaniu termostatu zabezpieczającego.
- 3- Gdy tłuszcz się roztopi, ustawić frytownicę na żądaną temperaturę.

2.3 SPUSZCZANIE OLEJU

URZĄDZENIA Z KOLEKTOREM SPUSTOWYM OLEJU



- Wyłączyć urządzenie
- Upewnić się, że olej w komorze wystygł.
- Do kurka spustowego wprowadzić przeznaczoną do tego przedłużkę (poz. A) z zamkiem bagnetowym.
- Pod kolektorem umieścić pojemnik, najlepiej metalowy, do którego przymocowana jest gaza, która odfiltruje olej z zanieczyszczeń pozostałych po użyciu. Upewnić się, że pojemnik stoi stabilnie.
- Pociągnąć do góry dźwignię zabezpieczającą i otworzyć kurek, pociągając pokrętkę (poz. B) w lewo.

UWAGA:

Zaleca się przechowywanie pojemnika z przefiltrowanym olejem w chłodnym miejscu, aby zachować jego istotne właściwości do późniejszego użycia.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

3.1 KONSERWACJA

Na koniec dnia pracy urządzenie należy oczyścić ze względów higienicznych i aby uniknąć zakłóceń w działaniu. Nie czyścić urządzenia bezpośrednim strumieniem wody ani strumieniem pod wysokim ciśnieniem. Nie używać wełny do czyszczenia żelaza, szczotek ani skrobaków wykonanych ze zwykłej stali. Można stosować wełnę ze stali nierdzewnej, którą należy pocierać w kierunku satynowania.

Do powierzchni stalowych należy używać letniej wody z mydłem, dokładnie spłukać i wysuszyć miękką szmatką. Połysk można utrzymać poprzez regularne wcieranie powszechnie dostępnego środka POLISH w płynie.

Nie czyścić powierzchni nośnej ani dna kwasem solnym.

3.2 KONSERWACJA NADZWYCZAJNA

Urządzenie należy regularnie poddawać dokładnej kontroli (przynajmniej raz w roku lub w zależności od użytkowania). Czynność tę należy zlecać wykwalifikowanemu specjalście. Zaleca się zawarcie umowy serwisowej z autoryzowanym przez producenta serwisem.

3.3 ELEMENTY STEROWANIA I BEZPIECZENSTWA

Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, nie działa lub działa nieregularnie, należy zamknąć znajdujący się przed urządzeniem zawór odcinający gaz. Po zdjęciu pokrywy wszystkie części eksploatacyjne są łatwo dostępne od przodu urządzenia.

Wszystkie przyłącza składają się z nakrętki i stożka uszczelniającego. Z tego powodu należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z tymi częściami; Jeśli ulegną uszkodzeniu podczas demontażu i/lub ponownego montażu, daną część należy koniecznie wymienić na nową.

TABELE DANYCH TECHNICZNYCH GAZOWYCH FRYTOWNIC NABLATOWYCH KATEGORII 112 ELL3B/P

Urządzenie	Moc znamionowa	Zużycie		Typ	Powietrze spalania	Ciśnienie w mbar G30/G31 =5G/50mbar G20/G25=20/20mbar					Powietrze pierwotne "X"	
						Dysze Palnik główny			Dysze palnika płomienia pilotowego			
		kW (PCT)	G30 G31 kg/h			G20 G25 m3/h	G30 G31 mm	G20 mm	G25 mm	G30 G31 NR	G20 G25 NR	G30 G31 mm
FPG18	12	0 93	1 26	A	24	0 80	1 35	1 50	22	27	OFFEN	20 0

PRODUCENT ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY SPOWODOWANE NIEPRAWIDŁOWĄ INSTALACJĄ, USZKODZENIAMI URZĄDZENIA, NIEWŁAŚCIWYM UŻYTKOWANIEM, ZŁĄ KONSERWACJĄ, NIEPRZESTRZEGANIEM OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW ORAZ NIEDOŚWIADCZENIEM W UŻYTKOWANIU.

PRODUCENT ZASTRZĘGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTÓW PRZEDSTAWIONYCH NA STRONACH TEGO PODRĘCZNIKA BEZ WCZEŚNIEJSZEJ ZAPOWIEDZI.