

FRYTOWNICA GAZOWA LINII 700

Numer katalogowy: 972511, 972513,



1. WARUNKI PODŁĄCZENIA DO SIECI GAZOWEJ	3
2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
2.1 W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO.....	5
3. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA	6
4. DANE TECHNICZNE	6
4.1. FRYTOWNICA JEDNOKOMOROWA	6
5. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA	10
6. INSTALACJA FRYTOWNICY	11
7. OBSŁUGA URZĄDZENIA	13
7.1 URUCHOMIENIE URZĄDZENIA.....	14
8. KONSERWACJA	15
9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT	16
10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH FRYTOWNICY JEDNOKOMOROWEJ	17
11. SCHEMAT ELEKTRYCZNY	19
12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	19
13. GWARANCJA	19
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	20
15. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW	20

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

Produkowane przez naszą firmę frytownice gazowe są urządzeniami typu A₁ (bez odprowadzenia spalin do komina) i dlatego polskie normy nakazują użytkowanie ich pod sprawnie działającymi wyciągami miejscowymi z okapami. W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji urządzeń gazowych należy stosować się do przedstawionych niżej wytycznych.

1. WARUNKI PODŁĄCZENIA DO SIECI GAZOWEJ

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z dnia 15 czerwca 2002 r.).

Zgodnie z w/w przepisami pomieszczenie takie musi posiadać wysokość co najmniej 2,2m oraz wentylację zapewniającą wymianę powietrza nad urządzeniami gazowymi typu restauracyjnego z odprowadzeniem spalin do kanałów spalinowych, przy czym do urządzeń o mocy cieplnej większej niż 30kW należy instalować czujniki wyłączające urządzenie w przypadku zaniku ciągu kominowego (Dz. Ustaw Nr 75 z dnia 12.04.2002.poz 690 § 174ust. 10)

Frytownicę należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy do niej dostęp, w oddaleniu od przedmiotów palnych i ścian.

- Kubatura pomieszczenia kuchennego powinna spełniać zależność : moc urządzenia(W) / (podzielić przez) kubatura pomieszczenia (m³) < 930W/m³.
- Urządzenia dostosowane do spalania gazu propan – butan nie mogą być instalowane poniżej poziomu gruntu(np. piwnice) a także w pomieszczeniu nie może być więcej niż dwie 11 kg butle z propanem – butanem.
- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.

Uwaga: Jeżeli urządzenie ma przedział na butlę do gazu, przedział ten powinien być tak zaprojektowany, aby mieścił tylko jedną butlę o maksymalnej ładowności wynoszącej 20kg. Całkowite obciążenie cieplne urządzenia (suma obciążeń wszystkich palników) nie powinna przekraczać 12kW.

- Butli nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle umieszczać w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem przypadkowym przemieszczeniem.
- Temperatura pomieszczeń, w których instaluje się butle nie może przekraczać 35°C.

Frytownica może być przyłączona do butli z propanem-butanem lub instalacji gazowej tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje frytownicy na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.

Proces instalacji i zmiany dysz musi zostać poświadczony odpowiednimi zapisami w karcie gwarancyjnej dołączonej do urządzenia.

Frytownica na gaz płynny powinna być podłączona do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan–butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) za pośrednictwem rury stalowej bez szwu o długości co najmniej 50cm. Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed zsunięciem opaskami zaciskowymi. Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 mb i nie może być większa niż 3,0m. Butla z gazem propan –butan (B/P) musi być wyposażona w reduktor ciśnienia gazu do 3,7kPa

Frytownica na gaz ziemny (E) powinna być przyłączona do instalacji gazowej wewnątrz budynku na sztywno lub przy pomocy elastycznych przewodów metalowych posiadających aktualny znak bezpieczeństwa. Należy używać dwuzłączki i rury 1/2” bez szwu. Frytownica ma końcówkę przyłączenia z gwintem R 1/2”.

Podczas pierwszej instalacji urządzenia oraz po każdej zmianie rodzaju zasilania (inny rodzaj gazu) ciśnienie gazu musi być zweryfikowane za pomocą manometru. Króciec pomiaru ciśnienia jest na rurze zasilającej za

drzwiami w tylnej części urządzenia oraz na zaworze gazowym. Ciśnienie powinno być w granicach podanych w tabeli 4.3 i 4.6

2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli frytownica została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać!**
- Przed pierwszym uruchomieniem frytownicy należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zaleceniami bezpieczeństwa
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Chroń przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- **Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.**
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA:** Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta oraz wlewanie wody, gdy zawartość misy jest gorąca, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie dna misy.
- **Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.**
- **Podłączenie frytownicy do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne „E” w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.**
- **Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.**
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały trudności dla użytkowników.
- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.

- Podczas użytkowania misa nagrzewa się. Zachować ostrożność, aby unikać dotykania gorących elementów.
- Nie stawiać naczyń bezpośrednio na pokrywie
- Nie uderzać w pokrętko zaworu.
- Nie należy pozostawiać frytownicy bez nadzoru podczas eksploatacji. Rozgrzane oleje i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi z powodu przegrzania.
- Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla (puszki podłączeniowej).
- Elementy nie wymagające regulacji przy zmianie zasilania nie mogą być regulowane przez instalatora,
- Używanie frytownicy do innych celów niż te przewidziana w instrukcji może być niebezpieczne i grozić wypadkiem,
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy je dokładnie umyć (komora, kosz, podstawka, blat) ciepłą wodą z detergentem. Następnie należy napełnić komorę wodą i gotować przez kilka minut. Następnie spłukać zbiornik czystą wodą.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez oleju lub w sytuacji gdy oleju jest za mało (poniżej minimalnego poziomu).
- Produkty wkładane do kosza powinny być suche aby uniknąć powstawania piany w oleju
- W przypadku pożaru należy zamknąć dopływ gazu do urządzeń i użyć gaśnicy - systemu przeciwpożarowego
- Olej ulega zużyciu (ciemnieje kolor), należy pamiętać o regularnej wymianie oleju. Zużyty olej ma niższą temperaturę zapłonu, co grozi pożarem. Dodatkowo olej należy pamiętać o filtrowaniu oleju.

2.1 W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO

- używać otwartego ognia (np.: zapalać zapalek, palić papierosów, itp.), włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową oraz przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego oraz odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego przy pomocy zabezpieczenia prądowego.**
- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy zarzucić mokry koc na butlę w celu jej ostudzenia oraz zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.**
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu urządzenia należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Nie otwierać zaworu na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie zawory gazu na urządzeniu są zamknięte.
- Wyłączać zasilanie gazem urządzenia na panelu sterowania oraz zamykać zawór odcinający po zakończeniu eksploatacji i w trakcie czyszczenia.

3. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Frytownica gazowa linii 700 model 972511, 972512 972513, 972514 przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do smażenia na głębokim tłuszczu (frytek).

Frytownicy nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi.

W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy.

4. DANE TECHNICZNE

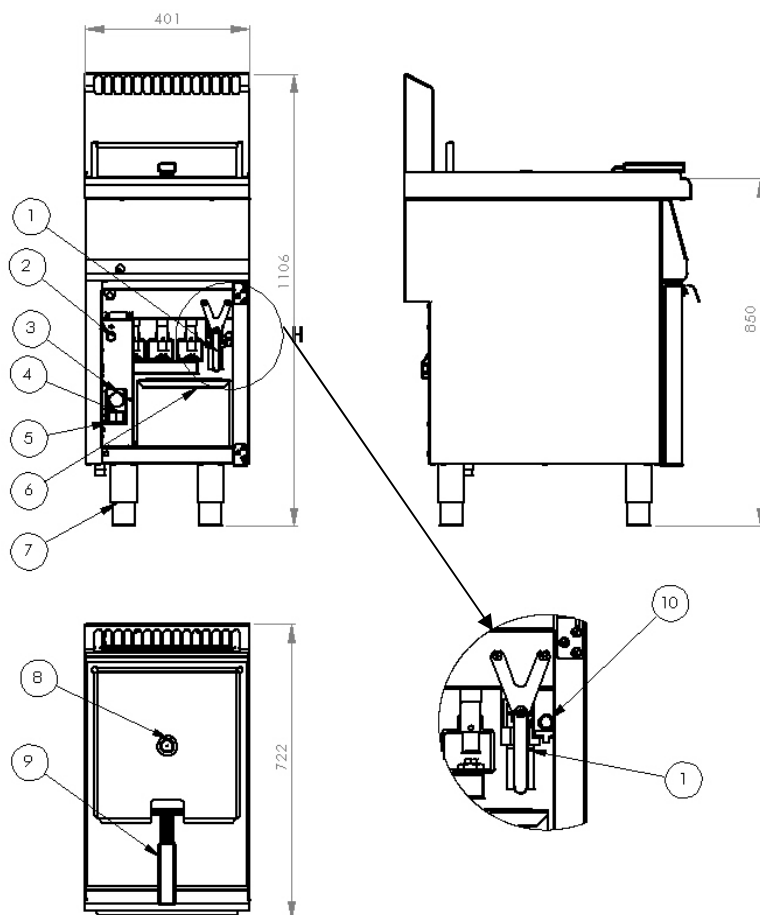
4.1. FRYTOWNICA JEDNOKOMOROWA

NUMER KATALOGOWY	972511, 972513
WYSOKOŚĆ	850 mm
SZEROKOŚĆ	400 mm
GŁĘBOKOŚĆ	700 mm
MOC GAZOWA	15,0kW
WYDAJNOŚĆ (frytka mrożona)	~45 kg/h
MAKSYMALNA POJEMNOŚĆ KOSZA	2,7kg
POJEMNOŚĆ MISY	ok. 17 l
WYMIARY KOSZA	300x290x120
WAGA	55 kg
NAPIĘCIE	230V; 50Hz
STOPIEŃ OCHRONY PRZED WODĄ	IP21

Tabela 4.1.1

Gaz ... Ciśnienie		Moc znamionowa				Moc zredukowana			Zapalarka				Zużycie	
Gaz	Ciśnienie zasilania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość regulatora powietrza H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obrotu) [1/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnicadyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]	[kg/h]	[m ³ /h]
G20	20	15.00	170 x 3	M91086	22 x 3				< 0,25	40	M91090	Otwarte 25%	G20 → G20 → G27 →	1.587
G20	25	15.00	160 x 3	M90708	22 x 3				< 0,25	40	M91090	Otwarte 25%		1.587
G27	20	15.00	195 x 3	M91087	22 x 3				< 0,25	40	M91090	Otwarte 25%		1.936
G30/G31	28-30/37	15.00	115 x 3	M90933	40 x 3				< 0,25	20	M91091	Otwarte 75%	1.183	← G30 ← G30 ← G30 ← G31
G30/G31	37	15.00	110 x 3	M91088	40 x 3				< 0,25	20	M91091	Otwarte 75%	1.183	
G30/G31	50	15.00	100 x 3	M91089	30 x 3				< 0,25	20	M91091	Otwarte 75%	1.183	
G31	37	15.00	115 x 3	M90933	40 x 3				< 0,25	20	M91091	Otwarte 75%	1.165	

Table 4.1.2



- 1 – dźwignia zaworu spustu oleju z zbiornika
- 2 - przycisk generatora iskry
- 3 - pokrętło regulacyjne termostatu
- 4 - przycisk włączenia palnika pilota (klawisz zaworu z czerwoną iskrą)
- 5 - przycisk wyłączenia palnika (klawisz zaworu z białą kropką)
- 6 – pojemnik na zużyty olej (fryturę)
- 7 - regulowana nóżka
- 8 – pokrywa
- 9 – kosz na frytki
- 10 – termostat bezpieczeństwa

Niniejsza frytownica gazowa spełnia wymagania wg PN-EN 203-1+A1:2010; PN-EN 203-2-4; EN 60335-2-39 ;

Frytownica przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

2E	-rodzina 2 grupa E	(20mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2Lw	-rodzina 2 grupa L	(20mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G27)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P	(37mbar) – gaz propan-butan (G30)
3P	-rodzina 3 grupa P	(37mbar) – gaz propan (G31)

Moc cieplna trzech palników frytownicy: 15.00 kW

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Ciśnienie minimalne (mbar)	Ciśnienie maksymalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu m ³
Gaz ziemny	2E (G20)	20	17	25	1.70 x 3	1.587 m ³ /h
	2Lw (G27)	20	16	23	1.95 x 3	1.936 m ³ /h
Gaz płynny	3B/P(G30)	37	25	45	1.10 x 3	1.183 kg/h
	3P(G31)	37	25	45	1.15 x 3	1.165 kg/h

5. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Błat urządzenia zamocowana jest na podstawie z czterema nóżkami, za pomocą których można wy poziomować frytownicę. Poziomowanie jest możliwe w zakresie $\pm 20\text{mm}$.

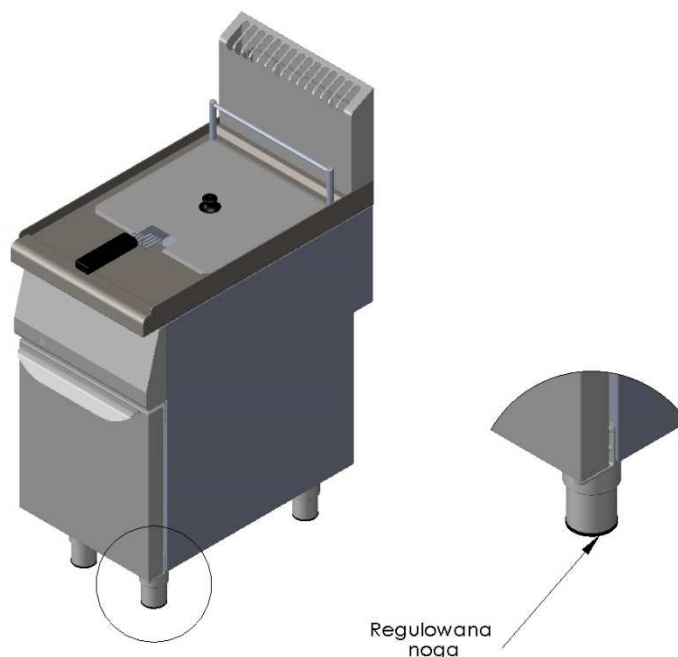
Głównymi elementami urządzenia są: blat roboczy z zbiornikiem o pojemności 17L oraz trzy palniki główne, każdy o mocy 5,0kW

Z przodu urządzenia za drzwiami znajduje się panel sterowania, na którym umieszczone zostały regulator temperatury, termostat bezpieczeństwa, przycisk generatora iskry. Obok panela sterującego za drzwiami znajduje się zawór służący do zlewania zużytego oleju z zbiornika. Pod zaworem jest zbiornik na zużyty olej. Zbiornik pomieści 17L oleju. Opróżniając zbiornik pamiętaj że olej może mieć wysoką temperaturę, poczekaj aż olej ostygnie.

Jeżeli temperatura oleju w zbiorniku przekroczy 230°C wówczas zadziała termostat bezpieczeństwa i urządzenie wyłączy się. Ponowne włączenie jest możliwe po ostygnięciu urządzenia i zresetowaniu termostatu bezpieczeństwa odpowiednim przyciskiem na termostacie.

6. INSTALACJA FRYTOWNICY

- Frytownicę należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy ją wypoziomować za pomocą nóżek.
-



- Frytownicę należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.
- Odległość pomiędzy tyłem urządzenia a ścianą wykonaną z materiałów niepalnych powinna wynosić co najmniej 30 cm.
- Natomiast w przypadku, gdy ściana została wykonana z materiałów łatwopalnych (np.: drewno) odległość ta nie powinna być mniejsza niż 60 cm.
- Frytownica została wyposażona w giętki przewód zasilający o przekroju 3x1,5 mm (z wtyczką).
- Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przez porażeniem prądem elektrycznym.

UWAGA!

Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy zbiornik jest pusty oraz wlewanie wody, gdy olej w zbiorniku jest gorący, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie zbiornika oraz w przypadku wiania wody do gorącego oleju zapalenie oleju i pożar.

Jeżeli frytownica będzie instalowana w ciągu grzewczym należy zapobiec ustawieniu frytownicy obok makaroniarki, bemara. Wlanie wody do gorącego tłuszczu może spowodować pożar.

Urządzenie jest sprzedawane na konkretny rodzaj gazu co jest poświadczane na tabliczce znamionowej. Wszelkie zmiany dotyczące rodzaju gazu mogą być wykonane tylko przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia oraz muszą zostać wpisane w kartę gwarancyjną dołączoną do urządzenia.

a. Adaptacja frytownicy na inny rodzaj gazu:



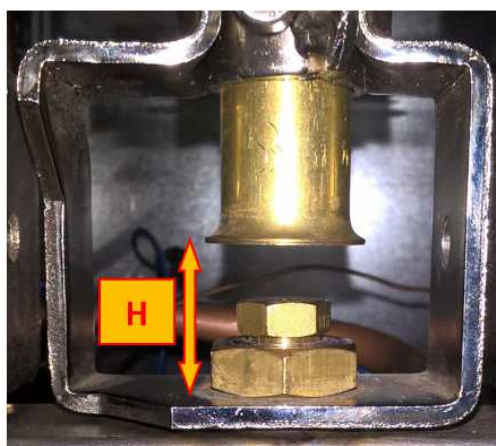
Usytuowanie komponentów w szafce

1. Wymienić dysze w palnikach głównych – odciąć dopływ gazu a następnie wykręcić śruby blokujące położenie regulatorów powietrza. Następnie odkręcić dysze znajdujące się w gniazdach. Nowe dysze należy dobrać według tabeli 4.1.2.



Dysza główna

2. Ustawić tulejkę w korpusie palnika poprzez wysunięcie lub wsunięcie tulejki w korpus palnika do położenia podanego w tabeli 4.1.2. Po ustawieniu dokręcić śrubę mocującą tulejkę.



Odległość „H” tulejki od obudowy palnika

3. Zmiana dyszy pilota: należy odkręcić śrubę „D” znajdującej się od spodu korpusu pilota następnie wykręcić dyszę i zamontować odpowiednią. Następnie należy wyregulować przysłonę powietrza „E” „znajdującą się na korpusie pilota zgodnie z tabela 4.1.2.



Pozycja pilota



Elementy pilota:

- Termopara
- Pilot
- Elektroda
- Śruba dyszy



Przysłona powietrza na korpusie pilota



Dysza pilota

UWAGA 1

Frytownica pracuje w zakresie temperatur ustawionej na zaworze (110-190 °C). Ustawienie temperatury na zaworze powoduje nagrzanie oleju do zadanej temperatury np. 190°C (wyłączenie palników głównych), następnie schłodzenie oleju poniżej zadanej temperatury (wrzucenie zmrożonych frytek) powoduje ponowne włączenie palników głównych i podgrzanie oleju.

UWAGA 2

Po zmianie rodzaju gazu zasilającego urządzenie - pamiętaj:

- Przyklej nową nalepkę informacyjną na urządzeniu o przystosowaniu do nowego typu zasilania.
- Użyj czerwonej farby do zaznaczenia nowego położenia elementów ruchomych np. tulei regulacyjnej powietrza
- Sprawdź szczelność połączeń
- Sprawdź położenie i pracę palników głównych: kolor, kształt i stabilność płomienia.

Uwaga dla serwisu: Przy wymianie termostatu zabezpieczającego czujnik należy wsunąć w gniazdo tak aby tylko główka kapilary schowała się w gnieździe, natomiast przy wymianie zaworu Minisit czujkę należy wsunąć do końca gniazda.

7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia . Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego , stosowanego do mycia naczyń kuchennych .Nie stosować środków ściernych i innych , które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki . Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia , następnie podłączyć do sieci.
- Dzięki wyposażeniu urządzenia w regulator temperatury można obniżać lub zwiększać wartość temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Urządzenie zostało dodatkowo zaopatrzone w termostat

bezpieczeństwa ustawiony na 230°C zabezpieczający olej przed przegrzaniem, co może się zdarzyć w przypadku uszkodzenia regulatora temperatury.

- Urządzenie wyposażono w zapalarkę elektryczną (generator iskry) ułatwiającą codzienną eksploatację – uruchamianie palnika pilotowego.
- W momencie gdy urządzenie osiągnie wybraną wartość temperatury zawór termostatyczny odcina dopływ gazu do palnika głównego. Po spadku temperatury oleju zawór automatycznie otwiera dopływ gazu i temperatura oleju (frytury) wzrasta
- **Bardzo ważne jest przeprowadzenie procesu „wypalenia się” frytownicy podczas pierwszego użycia. Należy to zrobić następująco (podczas pierwszego podłączenia urządzenia):**
 - włączyć do zbiornika odpowiednią ilość oleju (frytury) – do poziomu zaznaczonego na ścianie zbiornika;
 - ustawić temperaturę za pomocą pokrętki na 150°C – pozycja 6 na pokrętki
 - po nagraniu odczekać ok. 15min a następnie zlać olej (fryturę)
 - napełnić zbiornik świeżym olej (fryturą) – można przystąpić do pracy
- **Podczas smażenia powinno się kontrolować temperaturę oleju w zbiorniku poprzez regulator temperatury**
- Urządzenie wyposażone jest w kosz z podstawką. Po usmażeniu frytek kosz możemy zawiesić na wsporniku w celu osuszenia frytek z nadmiaru oleju (frytury). Pod koszem jest podstawka która zapobiega dostawaniu się np. frytek na dno zbiornika, poniżej rur grzejnych.
- W celu usunięcia pozostałości z zbiornika, należy otworzyć zawór spustowy opróżniając zbiornik a następnie umyć.
- Nie włączaj urządzenia gdy zbiornik jest pusty lub jest zbyt mało oleju – poniżej poziomu minimalnego. Przed włączeniem uzupełnij olej.
- Pamiętaj o wymianie zużytego oleju na nowy (używanie zużytego, przegrzanego - ciemnego oleju grozi pożarem)
- Pamiętaj aby frytki przed włożeniem do gorącego oleju były suche – pozwoli to uniknąć powstania piany – wylania oleju poza zbiornik
- Pamiętaj że zbiornik można opróżnić po wyłączeniu urządzenia i po schłodzeniu oleju
- Nie zaślaniaj otworów wentylacyjnych urządzenia (komin)
- Sprawdzaj układ wentylacyjny pomieszczenia (wyciąg w okapach) w którym jest zamontowana frytownica.

7.1 URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

W celu uruchomienia frytownicy należy sprawdzić czy urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania elektrycznego (jeśli takie podłączenie jest przewidziane) a następnie włączyć płomień pilota kontrolnego (pilot kontrolny zapobiega niekontrolowanemu wyciekowi gazu). W tym celu należy:

- Ustawić pokrętkę zaworu w pozycji gwiazdki
- Wcisnąć klawisz na zaworze oznaczony czerwoną gwiazdką, trzymając klawisz należy uruchomić generator iskry (zielony przycisk)
- Przez otwór kontrolny w panelu sprawdzamy działanie pilota – płomień powinien świecić się jasnym niebieskim kolorem. Trzymając klawisz na zaworze przez około 20 sekund rozgrzewamy termoparę.
- Po rozgrzaniu termopary puszcza klawisz na zaworze, płomień pilota nie gaśnie – urządzenie gotowe do pracy. Jeżeli płomień pilota gaśnie wracamy do punktu pierwszego.
- Pokrętkę główny ustawiamy orientacyjnie wartość temperatury frytury według tabeli.

POZYCJA	TEMPERATURA °C
1	90
2	105
3	115
4	125
5	140
6	150
7	170
8	190



- Po osiągnięciu zadanej temperatury zawór odcina dopływ gazu do palnika. Jak olej (frytura) ostygnie zawór włącza dopływ gazu i podgrzewa zawartość zbiornika – utrzymuje stałą temperaturę frytury
- W celu całkowitego wyłączenia frytownicy należy obrócić pokrętkę do pozycji gwiazdki a następnie wcisnąć klawisz na zaworze gazowym oznaczony białym kółkiem. Płomień kontrolny zgaśnie.

8. KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy wyłączyć urządzenie, poczekać aż ostygnie olej i odłączyć urządzenie od źródła napięcia.

Codzienna konserwacja polega na opróżnieniu zbiornika i umyciu go za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarciu suchą szmatką.

Do czyszczenia nie używać rozpuszczalników zawierających chlor, proszków ściernych lub substancji żrących takich jak kwas solny lub kwas siarkowy. Użycie kwasów pogorszy działanie urządzenia i zmniejszy jego bezpieczeństwo. Do czyszczenia zbiornika nie używać szczotek drucianych, papieru ściernego. Należy uważać aby podczas mycia zbiornika nie uszkodzić rur wewnątrz zbiornika. Nie wolno myć urządzenie otwartym strumieniem wody. Do mycia podłogi w pomieszczeniu gdzie stoją urządzenia nie używać środków z kwasem solnym lub siarkowym.

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:

- podłączenia gazowe i elektryczne są wykonane prawidłowo
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

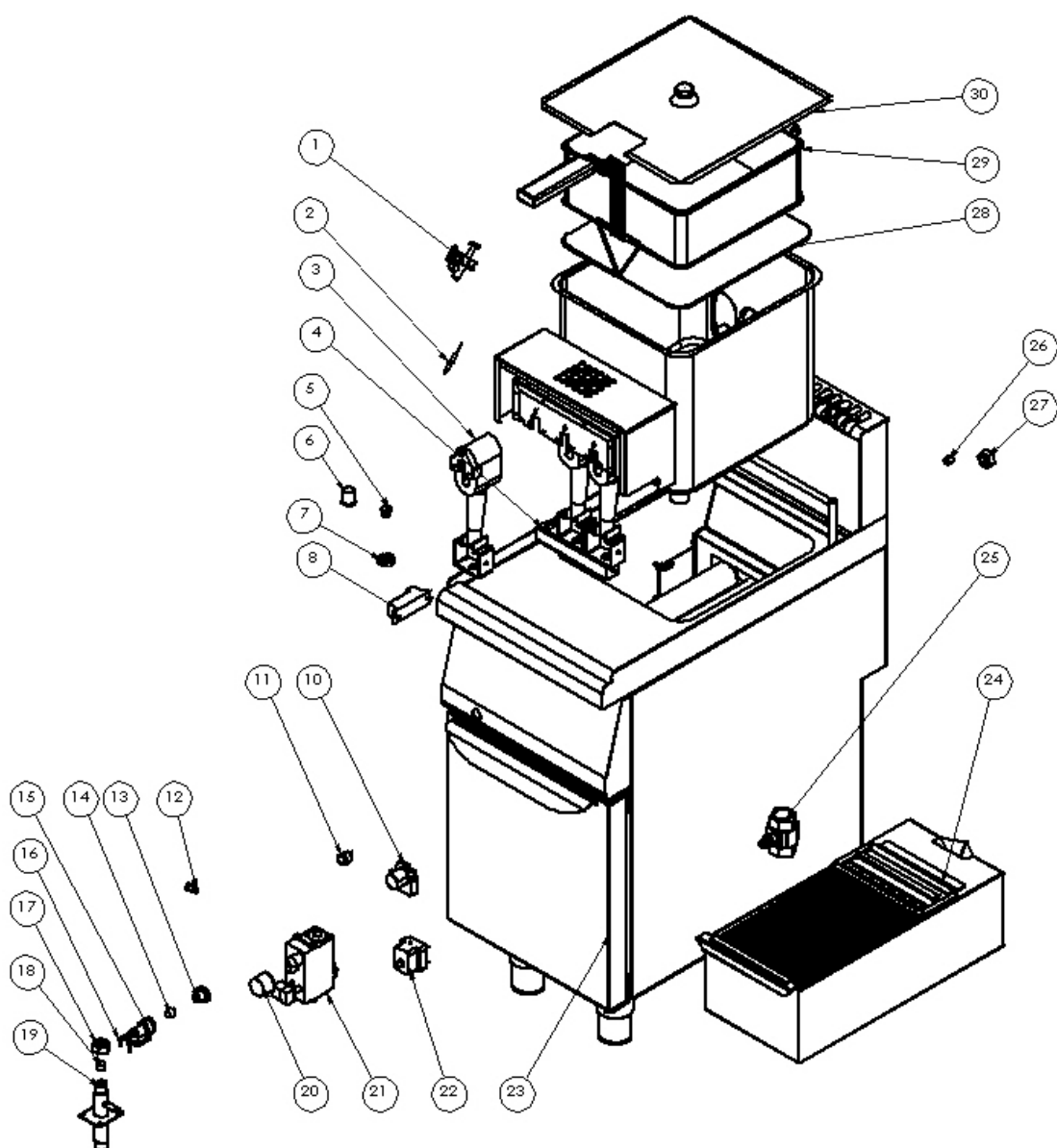
Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Frytownica gazowa pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie frytownicy na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych.

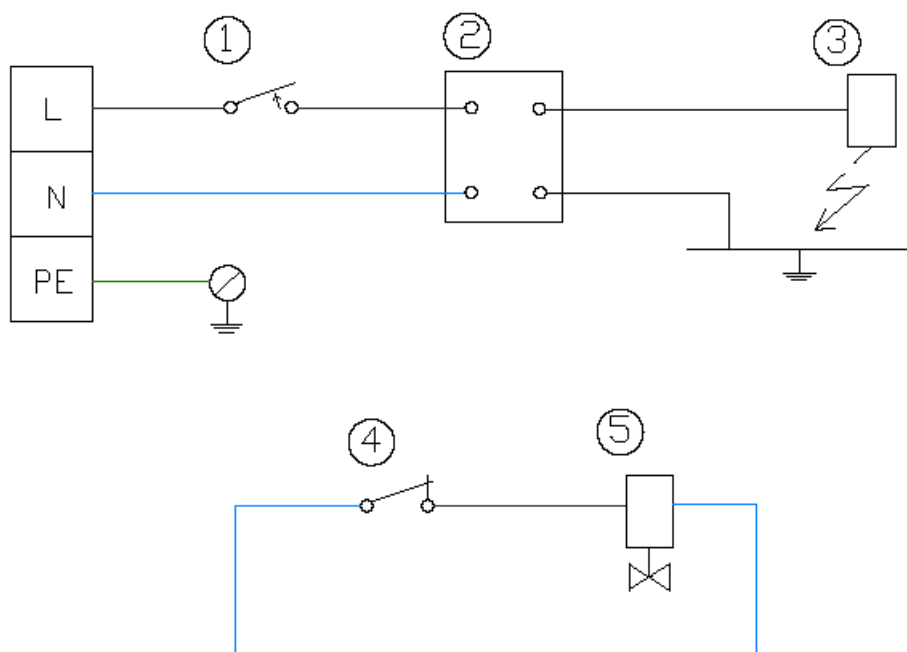
Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu frytownica gazowa powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH FRTOWNICY JEDNOKOMOROWEJ



LP.	Nazwa części	Kod części
1	Pilot płomienia	M90379
2	Elektroda	M90378
3	Palnik	M90441
4	Mieszalnik	PWH0231
5	Dysza	Tabela 4.1.2
6	Tuleja regulacyjna powietrza	M90489
7	Nakrętka mieszalnika	K00318
8	Generator iskry	M90359
9	Termopara	M90380
10	Skrzynka przyłączeniowa	M70719
11	Włącznik generatora iskry	M90888
12	Uszczelnienie rurki pilota	M70651
13	Nakrętka tulejki 12mm	M90388
14	Tulejka 12mm	M90408
15	Kolanko zaworu	M90384
16	Wkręt	K00051
17	Nakrętka M20x1,5mm	M90410
18	Tulejka 12mm	M90408
19	Rura zasilająca	PWH0233
20	Pokrętło	M90382
21	Zawór Minisit 710	M90440
22	Termostat bezpieczeństwa	M90089
23	Drzwi	PWH0169
24	Zbiornik na olej	PWH0253
25	Zawór oleju	M90446
26	Tulejka 12mm	M90408
27	Nakrętka M20x1,5mm	M90410
28	Podstawa pod kosz	M90419
29	Kosz	M90418
30	Pokrywa	PWH0232
31	Dysza pilota	Tabela 4.1.2

11. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



1. Przycisk
2. Regulator iskrownika
3. Elektroda
4. Termostat bezpieczeństwa
5. Termopara

12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie.

Przyślijcie zużyty sprzęt do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

13. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania.

Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomby gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pilot palnika głównego nie działa	<ul style="list-style-type: none">• Ciśnienie gazu jest za niskie• Dysza pilota jest zapchana.• Zawór gazu jest uszkodzony.• Zadziałał termostat bezpieczeństwa.
Nie utrzymuje się płomień pilota	<ul style="list-style-type: none">• Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota• Zadziałał termostat bezpieczeństwa.
Palniki główne nie działają.	<ul style="list-style-type: none">• Ciśnienie gazu jest za niskie• Dysze palników głównych są zapchane• Zawór gazu jest uszkodzony.
Żółty płomień palników głównych	<ul style="list-style-type: none">• Zła ilość powietrza dostarczana do palników głównych – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnikach głównych• Zabrudzone palniki główne – otwory
Zła temperatura miski	<ul style="list-style-type: none">• Nieprawidłowo umieszczony czujnik termostatu regulacyjnego.• Zawór gazu jest uszkodzony.
Brak iskry na pilocie	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci• Sprawdź połączenia przewodów

15. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW

Główne elementy frytownicy można wymienić po usunięciu panela, belki przedniej i otwarciu drzwi. Wszystkie czynności muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny. Przed rozpoczęciem prac należy zamknąć dopływ gazu do urządzenia i odłączyć zasilanie elektryczne. Odczekać aż urządzenie ostygnie.

- a) Zawór termostatyczny gazu
- odkręcić rurę miedzianą o średnicy 12mm od mixera,
 - odkręcić rurę miedzianą o średnicy 6mm o pilota palnika, klucz 10
 - odkręcić termoparę bezpieczeństwa, klucz 9
 - wyjąć czujkę zaworu z gniazda
 - odkręcić zawór gazu od wspornika
 - przykręcić nowy zawór, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

UWAGA

Po wymianie zaworu termostatycznego kapilara musi być włożona do gniazda na głębokość 120mm

- b) Termopara bezpieczeństwa
- odkręć termoparę z zaworu termostatycznego, klucz 9
 - odkręć pilota z obudowy komory spalania
 - odkręć termoparę z pilota
 - wymień termoparę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

UWAGA

Po wymianie termostatu bezpieczeństwa kapilara musi być włożona do gniazda do samego końca

- c) Elektroda
- usuń przewód wysokiego napięcia z elektrody
 - odkręć pilota z obudowy komory spalania
 - odkręć elektrodę
 - wymień elektrodę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności
- d) Termostat bezpieczeństwa
- wyjmij czujkę termostatu bezpieczeństwa z gniazda w zbiorniku
 - odłącz przewody elektryczne od termostatu
 - wymień termostat, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności
- e) Włacznik zapłonu
- odłącz przewody elektryczne z włącznika zapłonu

- wyjmij przełącznik z panela przedniego
- wymień wyłącznik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności
- f) Generator iskry
 - otwórz puszkę w której jest generator
 - odłącz generator od przewodów zasilających
 - wymień generator, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności
- g) Palnik główny
 - odkręć miedziana rurkę o średnicy 12mm od mixera oraz odkręć sam mixer od palników
 - odkręć śruby mocujące palniki do komory spalania
 - wymień palniki, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

UWAGA

Po wymianie elementów instalacji gazowej należy przeprowadzić badanie szczelności układu czujnikiem gazu.