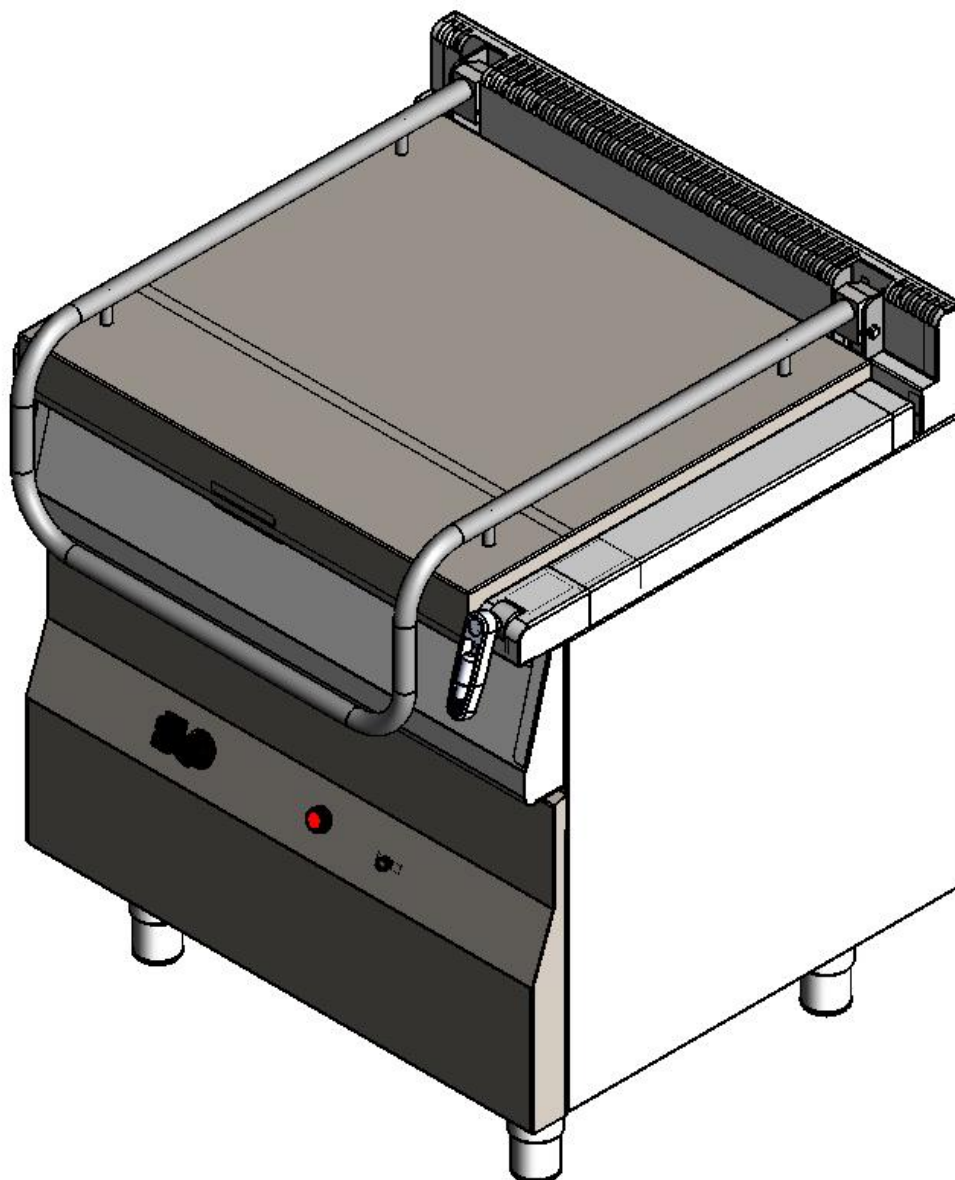


## PATELNA GAZOWA WYCHYLNA LINII 700

Numer katalogowy:

974001, 974002, 974003, 974004, 974005, 974006, 974007



<b>1. WARUNKI PODŁĄCZENIA DO SIECI GAZOWEJ</b> .....	3
<b>2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA</b> .....	4
2.1 W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO .....	5
<b>3. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA</b> .....	6
<b>4. DANE TECHNICZNE</b> .....	6
<b>5. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA</b> .....	9
<b>6. INSTALACJA PATELNI</b> .....	10
<b>7. OBSŁUGA URZĄDZENIA</b> .....	13
7.1 URUCHOMIENIE URZĄDZENIA.....	15
<b>8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE</b> .....	16
<b>9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT</b> .....	17
<b>10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH</b> .....	18
<b>11. SCHEMAT ELEKTRYCZ</b> .....	20
<b>12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ</b> .....	20
<b>13. GWARANCJA</b> .....	20
<b>14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b> .....	21
<b>15. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW</b> .....	21

**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 przechylne patelnie gazowe są urządzeniami typu A<sub>1</sub> (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.). W pozostałych krajach muszą być przestrzegane przepisy dotyczące instalacji urządzeń zasilanych paliwami gazowymi.

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)

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

- Kubatura pomieszczenia kuchennego powinna spełniać zależność :  $\text{moc urządzenia(W) / (podzielić przez) kubatura pomieszczenia (m}^3\text{) < 930W/m}^3\text{}$ .
- 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.

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

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

Patelnia 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 zsunieniem 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

Patelnia 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. Patelnia ma końcówkę przyłączenia z gwintem R 1/2".

Podczas pierwszej instalacji urządzenia i po każdej zmianie rodzaju zasilania (inny rodzaj gazu), musi być zweryfikowane ciśnienie zasilania za pomocą manometru. Króciec do sprawdzenia ciśnienia zasilania jest na rurze zasilającej przed zaworem. Ciśnienie powinno mieścić się między wartościami granicznymi zamieszczonymi w tabeli 4.3.

## 2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli patelnia została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać!**
- Przed pierwszym uruchomieniem patelni 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 patelni 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.
- Podczas gotowania na wodzie uważać podnosząc pokrywę – możliwość oparzenia gorącą parą. Stosować rękawice ochronne
- Nie należy pozostawiać patelni 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).

## 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

**Patelnia nie jest przeznaczona do smażenia na głębokim tłuszczu (np.frytek)**

Patelnia gazowa wychylna linii 700 model 974... przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do smażenia i pieczenia mięs oraz ryb a ponadto do sporządzania sosów.

Patelni nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi.

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

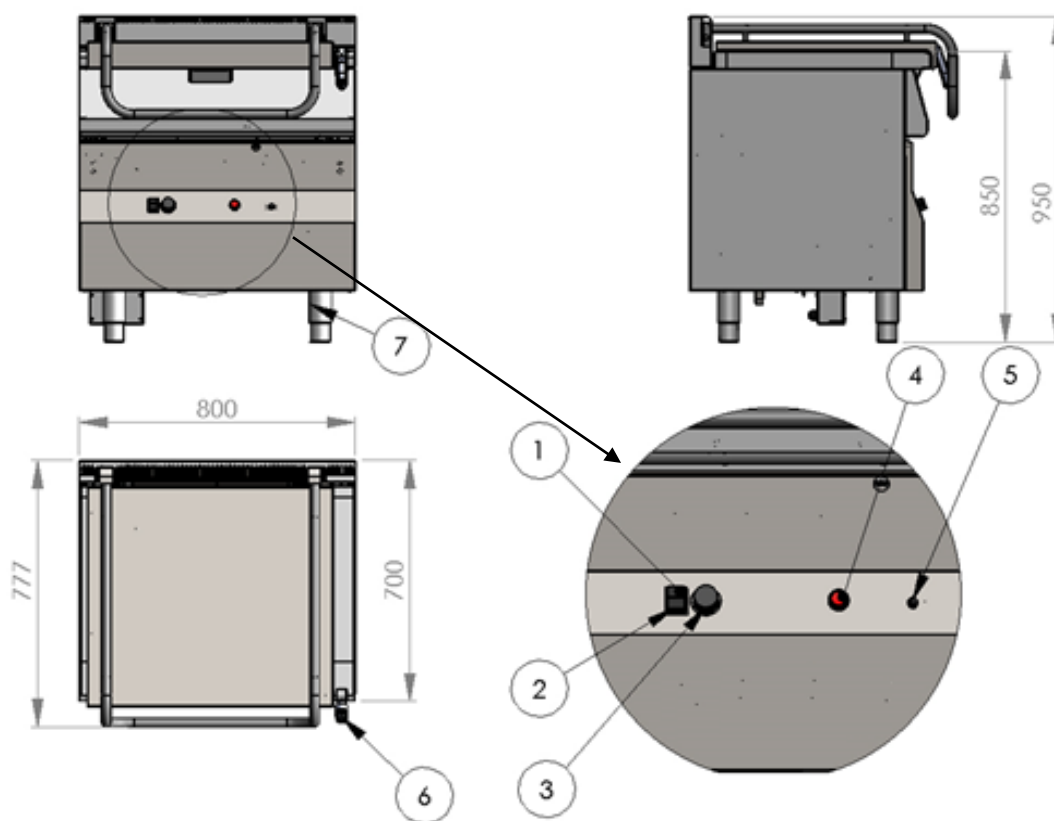
### 4. DANE TECHNICZNE

<b>NUMER KATALOGOWY</b>	974001, 974002, 974003,974004, 974005, 974006, 974007
<b>WYSOKOŚĆ</b>	850 mm
<b>SZEROKOŚĆ</b>	800 mm
<b>GŁĘBOKOŚĆ</b>	700 mm
<b>MOC GAZOWA</b>	17kW
<b>WYDAJNOŚĆ</b>	~200 kotl./h
<b>POJEMNOŚĆ MISY</b>	ok. 57 l
<b>POWIERZCHNIA MISY</b>	0,35 m <sup>2</sup>
<b>WAGA</b>	125 kg
<b>NAPIĘCIE</b>	230V 50Hz
<b>STOPIEŃ OCHRONY PRZED WODĄ</b>	IP21

**Tabela 4.1**

<b>Gaz ... Ciśnienie</b>		<b>Moc znamionowa</b>				<b>Moc zredukowana</b>			<b>Zapalarka</b>				<b>Zużycie</b>	
Gaz	Ciśnienie zasilania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm] kod	Kod dyszy głównej	Odległość mieszacza 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]	Zużycie maksymalne	
													[kg/h]	[m <sup>3</sup> /h]
G20	20	17,00	305	M90929	13				< 0,25	40 x2	M90429	ustawić		1,799
G27	20	17,00	350	M90919	13				< 0,25	40 x2	M90429	ustawić		2,194
G30/G31	28-30/37	17,00	210	M90920	16				< 0,25	20 x2	M90425	otwarty	1,341	->G30 ->G30 ->G30
G30/G31	37	17,00	200	M90930	16				< 0,25	20 x2	M90425	otwarty	1,341	
G30/G31	50	17,00	185	M90921	16				< 0,25	20 x2	M90425	otwarty	1,341	
G31	37	17,00	210	M90920	16				< 0,25	20 x2	M90425	otwarty	1,320	

**Tabela 4.2**



- 1 – przycisk wyłączenia palnika (klawisz zaworu z białą kropką)
- 2 – przycisk włączenia palnika pilota (klawisz zaworu z czerwoną iskrą)
- 3 – pokrętko regulacyjne termostatu
- 4 – przycisk generatora iskry
- 5 – reset termostatu bezpieczeństwa
- 6 - korba podnoszenia miski
- 7 – regulowana nóżka

Niniejsza instrukcja obsługi patelni gazowych wymaga wg PN-EN 203-1+A1:2010; PN-EN 203-2-8; EN 60335-2-39 ;

Patelnia przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

2E	-rodzina 2 grupa E	(20mbar)	– gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2Lw	-rodzina 2 grupa Lw	(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 palnika patelni: 17 kW



Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Ciśnienie minimalne (mbar)	Ciśnienie maksymalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu
Gaz ziemny	2E (G20)	20	17	25	3,05	1,799m <sup>3</sup> /h
	2Lw (G27)	20	16	23	3,50	2,194m <sup>3</sup> /h
Gaz płynny	3B/P(G30)	37	25	45	2,00	1,341kg/h
	3P(G31)	37	25	45	2,10	1,341kg/h

**Tabela 4.3**

## 5. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

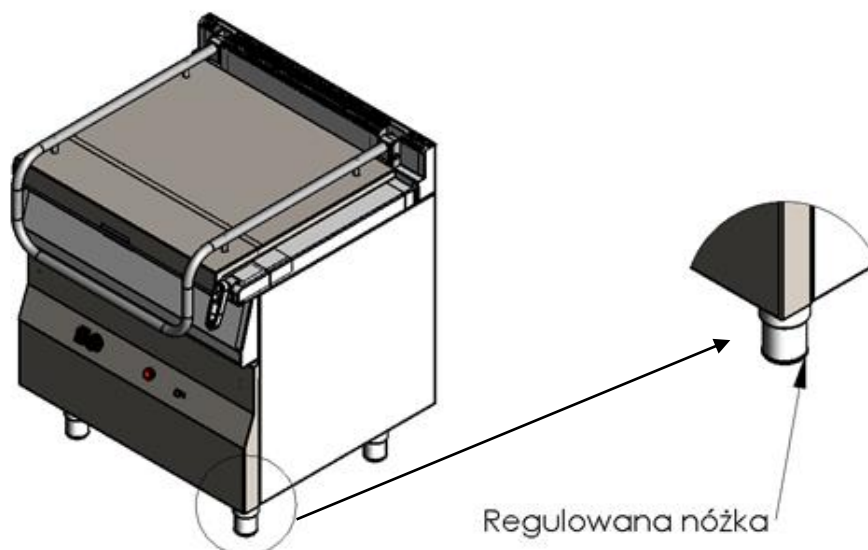
Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Powierzchnia robocza urządzenia zamocowana jest na stelażu z czterema nóżkami, za pomocą których można wypoziomować patelnię. Poziomowanie jest możliwe w zakresie  $\pm 20$ mm.

Głównymi elementami urządzenia są: misa wykonana ze stali nierdzewnej oraz palnik główny o mocy 17kW.

Z przodu urządzenia znajduje się panel sterowania, na którym umieszczone zostały regulator temperatury, termostat bezpieczeństwa, przycisk generatora iskry. Korba zamocowana na krawędzi misy służy do wychylania misy. Ponadto misa posiada górną pokrywę zainstalowaną na zawiasach, którą można unieść za pomocą przymocowanego do niej uchwyty. Pokrywa wyposażona jest w system samobalansujący który można regulować poprzez naciąg dwóch sprężyn. Dostęp do naciągu po zdjęciu osłony czołowej.

## 6. INSTALACJA PATELNI

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



- Patelnię 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 ściana 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.
- Patelnia została wyposażona w giętki przewód zasilający o przekroju 3x1,5 mm (bez wtyczki). Odpowiednią wtyczkę powinna zamontować osoba z uprawnieniami elektrycznymi. Do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej upoważniony jest wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przez porażeniem prądem elektrycznym.

### UWAGA!

**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.**

**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.**

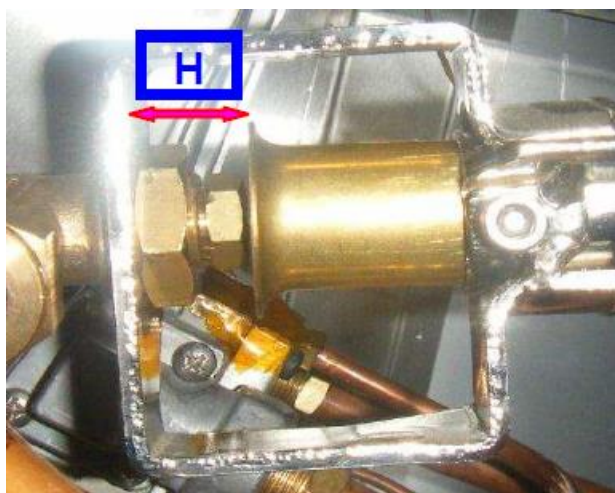
### a. Adaptacja patelni na inny rodzaj gazu:

1. Wymienić dysze w palniku głównym – średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w punkcie 4 instrukcji.

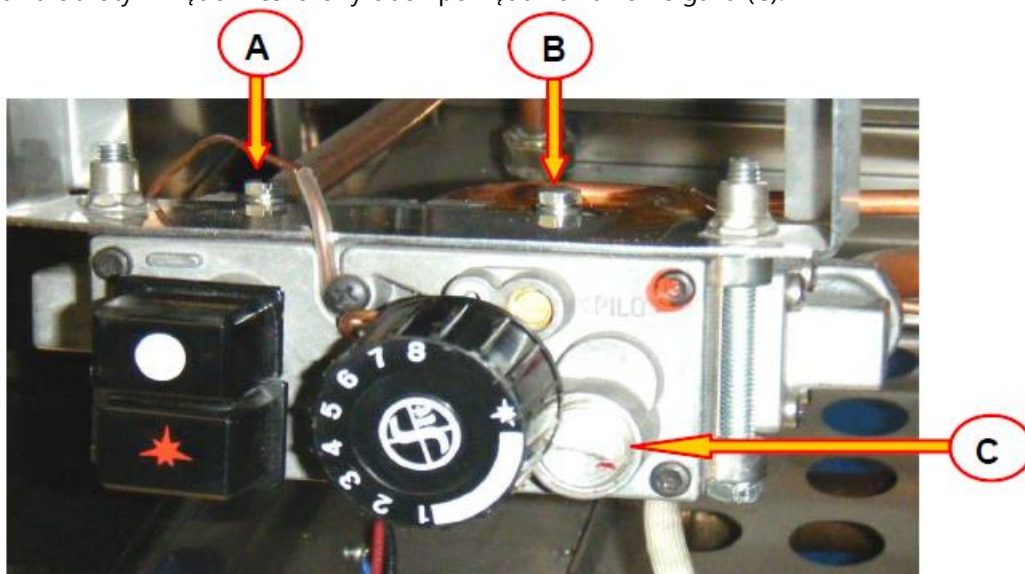


Dysza główna

2. Odkręcić wkręt mocujący tulejkę w korpusie palnika, wysunąć lub wsunąć tulejkę w korpus do takiego położenia, w którym płomień palnika przy pełnej mocy pali się równym niebieskim płomieniem i „nie zrywa się” – zgodnie z tabelą 4.2 , następnie należy dokręcić wkręt mocujący tulejkę.

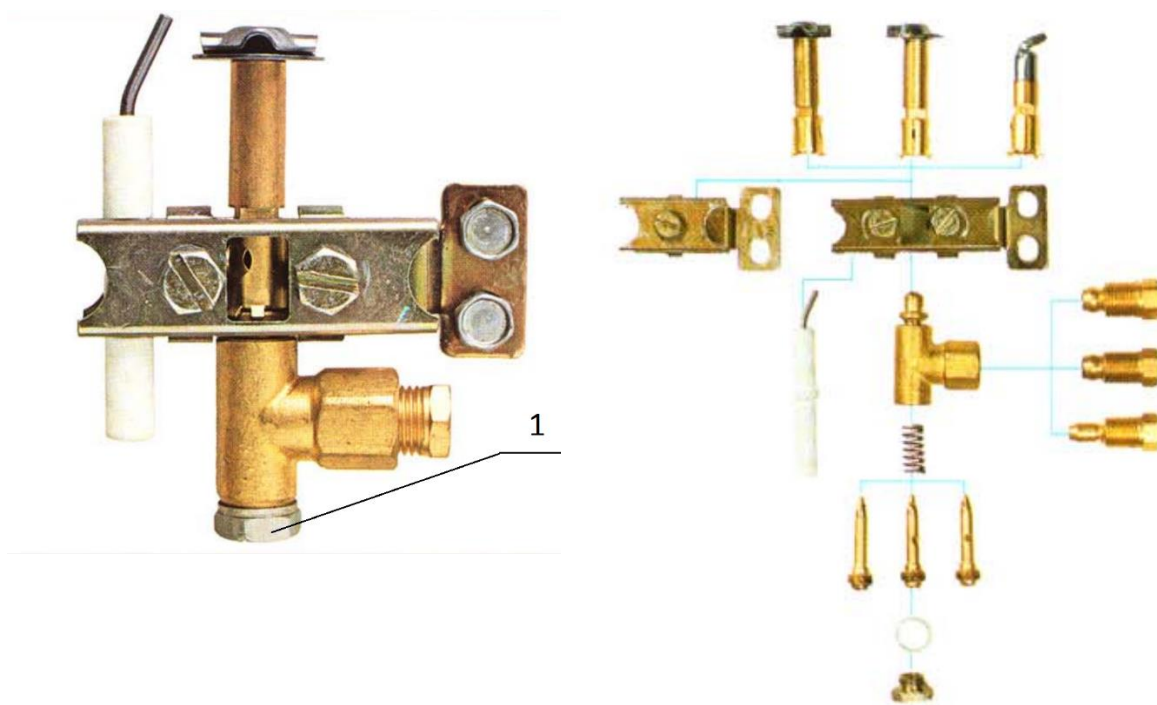


3. Wyregulować przepływ minimalny palnika głównego w zaworze sterującym – należy wykręcić dwa obroty wkręt umieszczony obok pokrętła na zaworze gazu (C).



- A – Miejsce próbkowania ciśnienia zasilania
- B – Miejsce próbkowania ciśnienia zasilania palnika głównego
- C – Wkręt regulacyjny płomień minimalny palnika głównego

4. Ustawić odpowiednią dyszę w pilocie palnika głównego. W tym celu należy odkręcić zabezpieczenie i wymienić dyszę pilota płomienia według tabeli 4.2.





Dysza pilota płomienia

Uwaga dla serwisu: Przy wymianie termostatu zabezpieczającego kapilarę należy wsunąć w gniazdo na głębokość 180mm, natomiast przy wymianie zaworu Minisit kapilarę należy wsunąć w gniazdo na głębokość 120mm

**Uwaga:**

Po zmianie na inny rodzaj gazy należy pamiętać o:

- wymianie uszczelek
- sprawdzeniu szczelności
- sprawdzić poprawność pracy palników
- zmianie danych na tabliczkach

## 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.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić że pomieszczenie w którym stoi urządzenie jest dobrze wentylowane, ilość powietrza wyciągającego jest wystarczająca i nie jest zakłócana. W przypadku wątpliwość proszę skontaktować się z serwisem. Użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za czyszczenie urządzenia i eksploatację zgodnie z instrukcją.
- Używać urządzenia zgodnie z przeznaczeniem tzn: do gotowania i smażenia mięsa, ryb, do duszenia potraw. Nie używać patelni jako frytownicy, ogólnie jako urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu. Olej po nagraniu powyżej temperatury 230°C może ulec zapłonowi i spowodować pożar.
- Dzięki wyposażeniu urządzenia w regulator temperatury można obniżać lub zwiększać wartość temperatury w zakresie od 50 do 300°C. Urządzenie zostało dodatkowo zaopatrzone w ogranicznik temperatury ustawiony na 360°C zabezpieczający misę przed przegrzaniem, co może się zdarzyć w przypadku uszkodzenia regulatora temperatury. Po zadziałaniu termostatu bezpieczeństwa urządzenie może być ponownie uruchomione po schłodzeniu patelni i po zresetowaniu termostatu bezpieczeństwa – czerwony przycisk na panelu sterującym
- Urządzenie wyposażono w zapalarkę elektryczną (generator iskry) ułatwiającą codzienną eksploatację – uruchamianie palnika głównego
- W momencie gdy urządzenie osiągnie wybraną wartość temperatury zawór termostatyczny odcina dopływ gazu do palnika głównego. Po ostudzeniu misy (spadku temperatury) zawór automatycznie otwiera dopływ gazu i temperatura misy wzrasta

- **Bardzo ważne jest przeprowadzenie procesu „wypalenia się” patelni podczas pierwszego użycia. Należy to zrobić następująco (podczas pierwszego podłączenia urządzenia):**
  - wlać do miski odpowiednią ilość wody;
  - ustawić temperaturę za pomocą pokrętki na 100°C
  - po nagraniu odczekać ok. 15min a następnie można przystąpić do smażenia.
- **Podczas rozgrzewania patelni należy pamiętać o zamknięciu pokrywy miski.**
- **Ostrożnie otwierać pokrywę – możliwość poparzenia gorącą parą – używać rękawic ochronnych**
- **Podczas smażenia powinno się kontrolować temperaturę miski poprzez regulator temperatury (aby zapobiec przypieczeniu potraw lub niedogrzeniu).**
- Przed wyjęciem produktów z miski należy wyłączyć urządzenie.
- W celu usunięcia płynnych pozostałości z miski, należy użyć korbki służącej do obrócenia miski i wylać jej zawartość do wcześniej przygotowanego zbiornika, tylko po uprzednim ich wystudzeniu.

## 7.1 URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

W celu uruchomienia patelni 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:

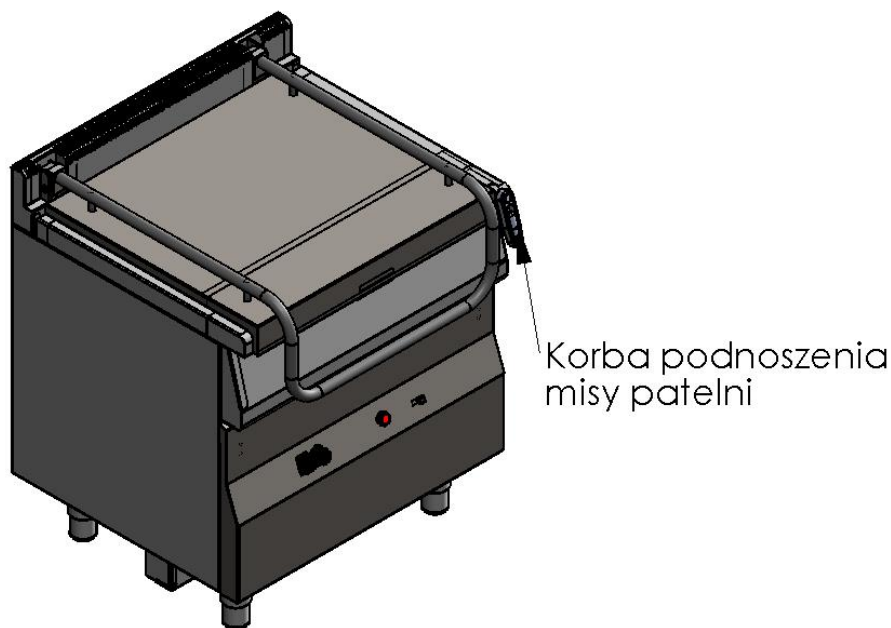
- Ustawić pokrętkę zaworu w pozycji gwiazdki
- Wcisnąć klawisz na zaworze oznaczony czerwoną gwiazdką, trzymając klawisz należy uruchomić generator iskry (zielony przycisk)
- Przez otwór kontrolny w panelu sprawdzamy działanie pilota – płomień powinien świecić się jasnym niebieskim kolorem. Trzymając 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 miski według tabeli.

POZYCJA	TEMPERATURA °C
1	90
2	115
3	150
4	185
5	210
6	230
7	270
8	300



- Po osiągnięciu zadanej temperatury zawór odcina dopływ gazu do palnika. Jak miska ostygnie zawór włącza dopływ gazu i podgrzewa misę – utrzymuje stałą temperaturę miski
- W celu całkowitego wyłączenia patelni należy obrócić pokrętkę do pozycji gwiazdki a następnie wcisnąć klawisz na zaworze gazowym oznaczony białym kółkiem. Płomień kontrolny zgaśnie.
- W celu obrócenia miski patelni należy rozłożyć korbę a następnie kręcąc nią obrócić misę do żądanej pozycji.





## **UWAGA!**

**Użytkowanie niniejszego urządzenia jako frytownicy jest zabronione. Grozi pożarem.**

## **8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła napięcia i gazu.

Codzienna konserwacja polega na opróżnieniu misy i umyciu jej za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarciu suchą szmatką. Podczas czyszczenia należy unikać:

- pozostawionej żywności na elementach z stali nierdzewnej (sól, ocet, kwasek cytrynowy) – może to spowodować uszkodzenie powierzchni
- używania ostrych gąbek, szczotek lub skrobaków
- mycia urządzenia myjką ciśnieniową
- używania substancji żrących (kwas solny) do czyszczenia podłogi

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:

- Podłączenia gazowe i elektryczne są wykonane prawidłowo
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.
- układ wentylacyjny pomieszczenia pracuje 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.



W przypadku gdy pokrywa misy opada (nie zatrzymuje się w wybranym przez użytkownika punkcie nachylenia) należy zawołać serwis.

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

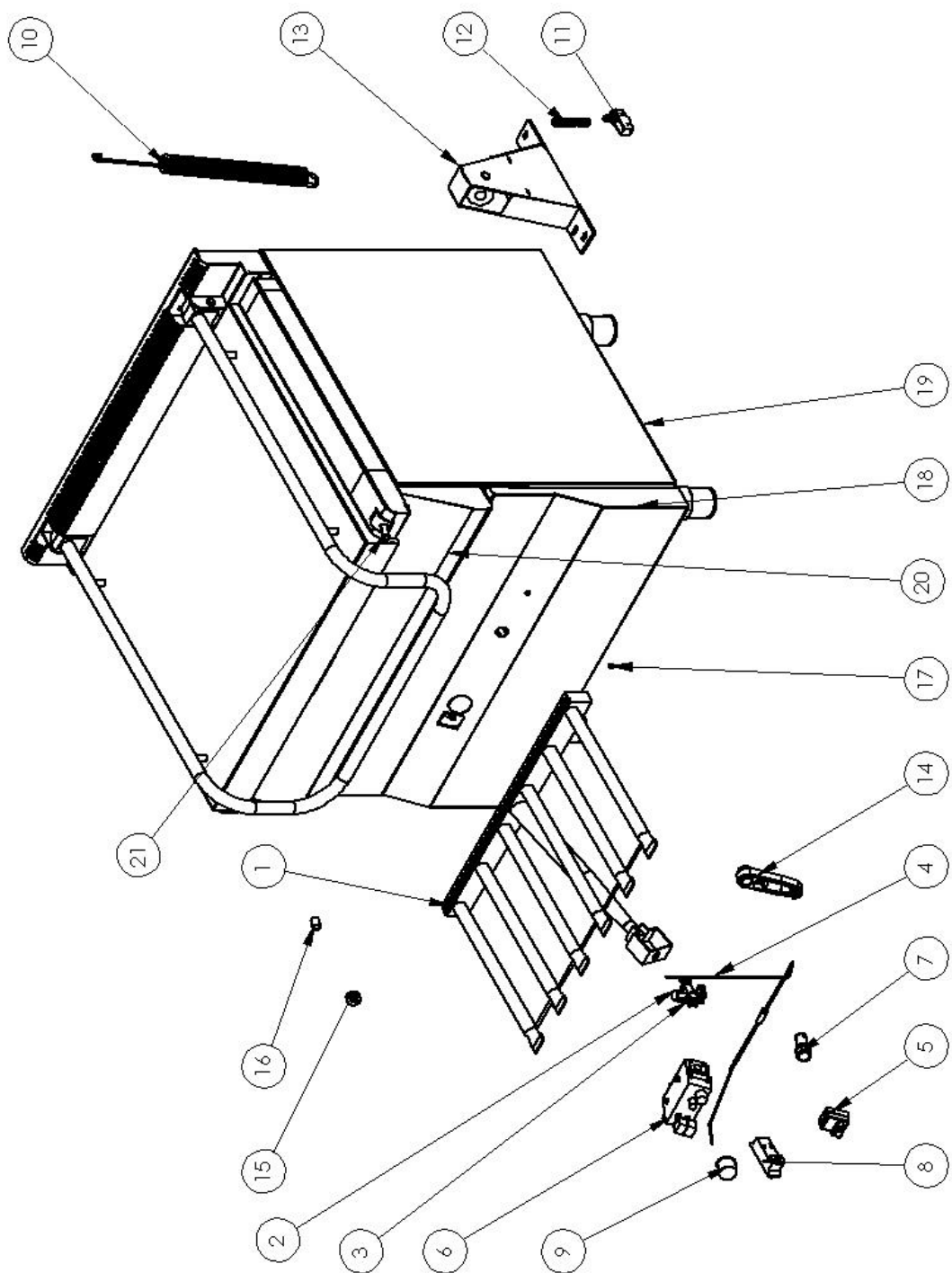
## **9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT**

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

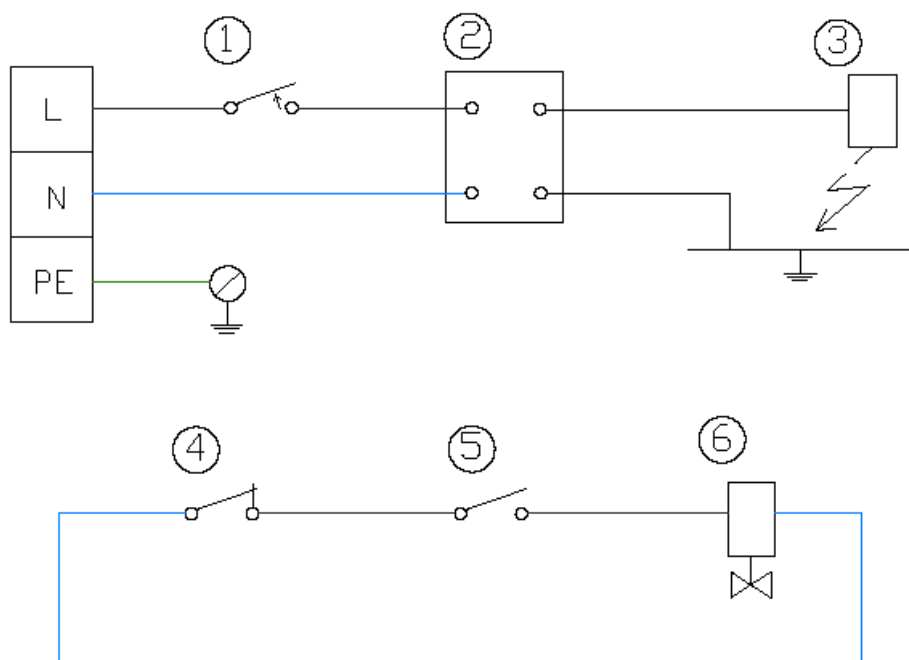
Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu patelnia gazowa powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

## 10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

LP.	Nazwa części	Kod części
1	Palnik	M90398
2	Plot płomienia	M90379
3	Elektroda	M90378
4	Termopara	M90380
5	Termostat bezpieczeństwa	M70146
6	Zawór termostatyczny gazu	M90381
7	Włacznik generatora iskry	M90357
8	Generator iskry	M90359
9	Pokrętko zaworu	M90382
10	Sprężyna zawiasu	M90256
11	Wyłącznik krańcowy	M70153
12	Sprężyna wyłącznika	M90257
13	Mocowanie mechanizmu	PWH0165
14	Korba	M90255
15	łożysko	M90261
16	Tuleja wałka	M90274
17	Blokada korby	K00127
18	Panel czołowy	160H29GEL
19	Bok prawy Bok lewy	160H12POE+160H27PRU 160H13POE+160H27PRU
20	Panel	PWH0155
21	Pierścień osadczy	K00365
22	Dysza główna G30/37mbar (200)	M90930
23	Dysza główna G20/20mbar (305)	M90929
24	Dysza pilota 0,2mm LPG	M90425
25	Dysza pilota 0,4mm NG	M90429



## 11. SCHEMAT ELEKTRYCZ



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

## 12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

E0003390WZ

## 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 plomb gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

## 14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pilot palnika głównego nie działa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ciśnienie gazu jest za niskie</li><li>• Dysza pilota jest zapchana.</li><li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li><li>• Zadziałał termostat bezpieczeństwa.</li></ul>
Nie utrzymuje się płomień pilota	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota</li><li>• Zadziałał termostat bezpieczeństwa.</li></ul>
Palnik główny nie działa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ciśnienie gazu jest za niskie</li><li>• Dysza palnika głównego jest zapchana</li><li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li></ul>
Żółty płomień palnika głównego	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnika głównego</li><li>• Zabrudzony palnik główny – otwory</li></ul>
Zła temperatura misy	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nieprawidłowo umieszczony czujnik termostatu regulacyjnego.</li><li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li></ul>
Brak iskry na pilocie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci</li><li>• Sprawdź połączenia przewodów</li></ul>

## 15. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW

Główne elementy patelni można wymienić po usunięciu panela i obudowy przedniej. Wszystkie czynności muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny. Przed rozpoczęciem prac należy zamknąć dopływ gazy do urządzenia i odłączyć zasilanie elektryczne. Odczekać aż urządzenie ostygnie.

- a) Zawór termostatyczny gazu
- odkręcić rurę miedziana o średnicy 12mm od głównego palnika, klucz 17
  - odkręcić rurę miedziana o średnicy 6mm o pilota palnika, klucz 9
  - odkręcić termoparę bezpieczeństwa, klucz 9
  - wyjąć czujkę zaworu z gniazda w dnie misy
  - 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 zawory termostatycznego, klucz 9
  - odkręć pilota z misy palnika
  - odkręć termoparę z pilota
  - wymień termoparę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### **UWAGA**

**Po wymianie termostatu bezpieczeństwa kapilara musi być włożona do gniazda na głębokość 180mm**

- c) Elektroda
  - usuń przewód wysokiego napięcia z elektrody
  - odkręć pilota z misy palnika
  - odkręć elektrodę
  - wymień elektrodę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności
- d) Termostat bezpieczeństwa
  - wyjmij czujkę termostatu bezpieczeństwa z gniazda w dnie misy
  - 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 osłonę zwężki Venturiego
  - odkręć śruby mocujące palnik do misy
  - odkręć kolanko mocujące dyszę palnika głównego
  - wymień palnik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

#### **UWAGA**

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