



PL



**SERIA 650 SNACK**

**FRYTOWNICE**

**115204/115205**  
**1152183/1152193**

---

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,  
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI**

**Wskazówki należy przeczytać przed rozpoczęciem jakichkolwiek działań!**

---

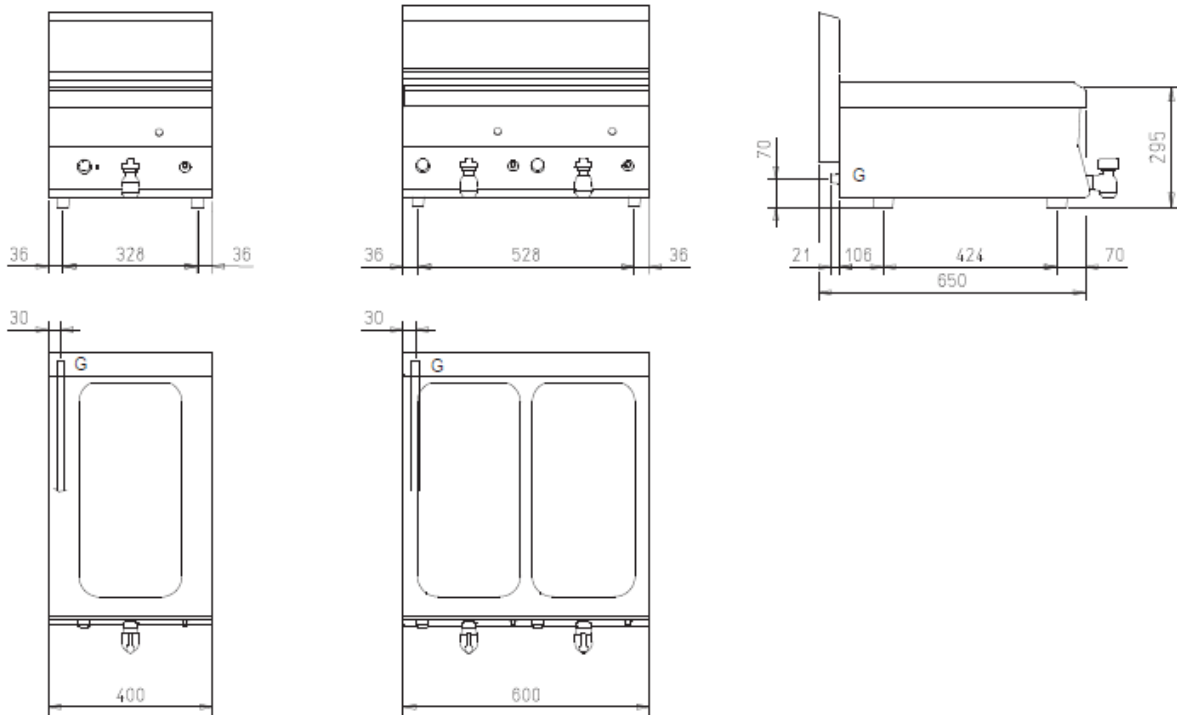
**DOK.NR CR0930050**  
**WYDANIE 001**



# SCHEMAT INSTALACYJNY

## WYMIARY w mm

F64G8	OF64G8	F66G8	OF66G8
6NFR/G400	EFG62108T	6NFR/G600	EFG63208T



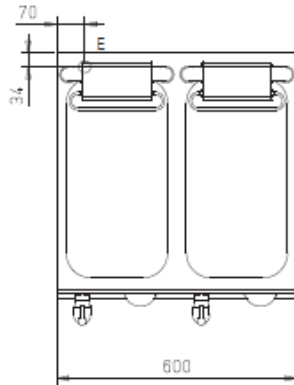
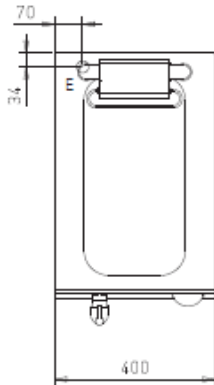
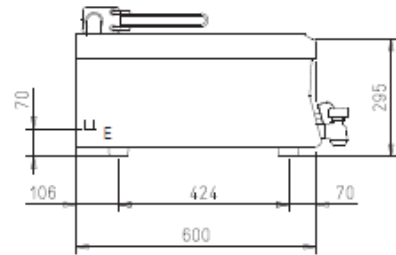
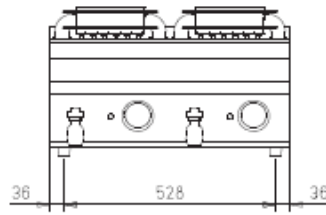
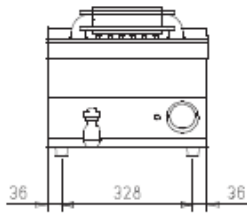
### Legenda

- G Przyłącze gazowe  
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

SCHEMAT INSTALACYJNY

WYMIARY w mm

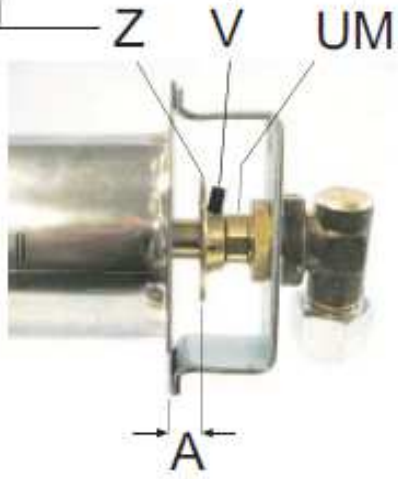
F64ER F64ERP	OF64ER OF64ERP	F66ER F66ERP	OF66ER OF66ERP
6NFR/E400R 6NFR/E400PR	EFE62110T EFE62110TP	6NFR/E600R 6NFR/E600PR	EFE63210T EFE63210TP



Legenda

E - Dławnica

II.



## DANE TECHNICZNE

T1							
Dysze i ustawienia							
Kraj	Gas - Gaz	Pa (mbar)	\	F64G8	EFG62108T	OF64G8	6NFR/G400
				F66G8	EFG63208T	OF66G8	6NFR/G600
AT-BE-BG-CH-CZ-DE DK-EE-ES-FI-FR-GB GR- HR-IE-IT-LT-LU LV-NO- PL-PT-RO-SE SI - SK-TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	145	145	145	145
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
DE	G25	20	<b>UM</b>	160	160	160	160
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
NL	G25	25	<b>UM</b>	145	145	145	145
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
HU	G20	25	<b>UM</b>	135	135	135	135
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
HU	G25.1	25	<b>UM</b>	150	150	150	150
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0 <sup>(1)</sup>	0 <sup>(1)</sup>	0 <sup>(1)</sup>	0 <sup>(1)</sup>
			<b>Um</b>	-	-	-	-
BE-BG-CY- CZ-DK-EE ES-FI-FR-GB-GR-HR HU - IE - IT - LT- LU - LV MT- NL-NO-PT-RO-SE SI-SK- TR	G30/G31	28-30/37 28-30	<b>UM</b>	95	95	95	95
			<b>UP</b>	25	25	25	25
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	90	90	90	90
			<b>UP</b>	25	25	25	25
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
AT-CH-DE-HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	83	83	83	83
			<b>UP</b>	20	20	20	20
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
<b>UM:</b> Dysza MAX							
<b>Um:</b> Dysza MIN							
<b>UP:</b> Palnik zapłonowy							
<b>A:</b> Otworzyć pierścień powietrzny							
<b>Pa:</b> Ciśnienie przyłączeniowe							
<b>(1):</b> Aerator z 8 otworami d. 4,2mm							

## DANE TECHNICZNE

<b>T2</b>					
<b>Kategorie i ciśnienie</b>					
<b>Kraj</b>	<b>Kategoria</b>	<b>Gaz</b>	<b>Ciśnienie przyłączeniowe (mbar)</b>		
			<b>Neen.</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	13+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

DANE TECHNICZNE

T3

Dane techniczne urządzeń gazowych

Model A	Model B	Model C	Model D	Szerokość  mm	Σ Qn kW	Σ Qn kW	Zużycie całkowite							
							G20 (20) m3/h	G25 (25) m3/h	G25 (20) m3/h	G20 (25) m3/h	G25.1 (25) m3/h	G30 (29) kg/h	G30 (37) kg/h	G30 (50) kg/h
F64G8	EFG62108T	OF64G8	6NFR/G400	400	7	6,65	0,74	0,82	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
F66G8	EFG63208T	OF66G8	6NFR/G600	600	14	13,3	1,48	1,64	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10



DANE TECHNICZNE

T4

Dane techniczne urządzeń elektrycznych

Model A	Model B	Model C	Model D	Szerokość mm	Napięcie sieciowe V	Fazy Nr	Częstotliwość Hz	Max. moc całkowita kW	Przekrój kabla zasilającego
F64ER	EFE62110T	OF64ER	6NFR/E400R	400	400	3+N	50/60	6,00	5 G 1,5
F64ERP	EFE62110TP	OF64ERP	6NFR/E400PR	400	400	3+N	50/60	9,00	5 G 1,5
F66ER	EFE63210T	OF66ER	6NFR/E600R	600	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2,5
F66ERP	EFE63210TP	OF66ERP	6NFR/E600PR	600	400	3+N	50/60	18,00	5 G 4

**DANE TECHNICZNE**

<b>T5</b>					
<b>Pojemność MAKS.</b>					
<b>Model A</b>	<b>Model B</b>	<b>Model C</b>	<b>Model D</b>	<b>Pojemność zbiornika</b>	<b>Pojemność maks.</b>
				<b>I</b>	<b>kg</b>
F64G8	EFG62108T	OF64G8	6NFR/G400	8	0,8
F66G8	EFG63208T	OF66G8	6NFR/G600	8+8	0,8+0,8
F64ER	EFE62110T	OF64ER	6NFR/E400R	10	1
F64ERP	EFE62110TP	OF64ERP	6NFR/E400PR	10	1
F66ER	EFE63210T	OF66ER	6NFR/E600R	10+10	1+1
F66ERP	EFE63210TP	OF66ERP	6NFR/E600PR	10+10	1+1

INFORMACJE OGÓLNE .....	10
1 DANE URZĄDZEŃ .....	10
2 WSKAZÓWKI OGÓLNE .....	10
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA.....	10
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA .....	10
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA.....	10
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA .....	10
3 URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE I REGULACYJNE.....	18
4 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA.....	18
INSTRUKCJE INSTALACYJNE .....	18
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA.....	18
5 ODNOŚNE NORMY I PRZEPISY .....	18
6 ROZPAKOWANIE .....	18
7 USTAWIENIE URZĄDZENIA .....	18
8 SYSTEM ODPROWADZANIA WYZIEWÓW .....	19
9 PRZYŁĄCZA .....	19
10 PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU.....	19
11 URUCHOMIENIE.....	20
INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA.....	20
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA .....	20
12 UŻYTKOWANIE FRYTOWNIC .....	20
12.1 FRYTOWNICE GAZOWE .....	20
12.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE.....	21
13 PRZESTOJE .....	21
INSTRUKCJE CZYSZCZENIA.....	21
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA .....	21
14 FILTR.....	21
INSTRUKCJE KONSERWACYJNE.....	21
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA.....	21
15 PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU.....	21
16 URUCHOMIENIE.....	22
17 USUWANIE USTEREK.....	22
17.1 FRYTOWNICE GAZOWE .....	22
17.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE.....	22
18 WYMIANA CZĘŚCI.....	22
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYMIANY CZĘŚCI.....	22
18.1 FRYTOWNICE GAZOWE .....	22
18.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE.....	22
19 CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH ELEMENTÓW URZĄDZENIA.....	23
20 GŁÓWNE PODZESPOŁY.....	23
20.1 FRYTOWNICE GAZOWE .....	23
20.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE.....	23

## DANE TECHNICZNE

### INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje, które powinny znać wszystkie osoby korzystające z instrukcji. Informacje kierowane do konkretnych osób korzystających z niniejszych instrukcji zostały zamieszczone w kolejnych rozdziałach („INFORMACJE DLA..”).

#### 1 DANE URZĄDZENIA

- Tabliczka z danymi urządzenia znajduje się na wewnętrznej stronie panelu obsługi.
- Ponadto model oraz numer seryjny urządzenia zostały podane na etykietach pod znakiem firmowym i na opakowaniu.

#### 2 WSKAZÓWKI OGÓLNE

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

##### WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

##### WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Niniejsze instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym i znanym miejscu, aby przez cały czas użytkowania urządzenia można było z nich skorzystać.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Usługi serwisowe należy zlecać tylko serwisom autoryzowanym przez producenta, a przy tym wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie powinno być konserwowane przynajmniej dwa razy w roku. Zalecamy zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania. Inne użytkowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.
- Należy unikać dłuższej pracy pustego urządzenia. Urządzenie należy rozgrzewać bezpośrednio przed rozpoczęciem użytkowania.
- Podczas eksploatacji urządzenia należy nadzorować.

- W razie awarii lub usterki należy zamknąć zawór gazowy i/lub odłączyć zasilanie elektryczne za pomocą wyłącznika głównego, oba elementy są montowane przed urządzeniem.
- Podczas czyszczenia należy przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA".
- W pobliżu urządzenia nie należy przechowywać żadnych palnych materiałów. ZAGROŻENIE POŻAROWE
- Uwaga: Dzieci muszą pozostawać pod stałym nadzorem, by wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) z poważnie ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, ruchowymi lub umysłowymi oraz z niewielkim doświadczeniem – chyba, że pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.
- Do czyszczenia nie używać palnych środków czyszczących.

##### WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

##### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

- Codziennie należy czyścić zewnętrzne powierzchnie z matowanej stali szlachetnej, powierzchnie komory zbiornika i płyty robocze.
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecać czyszczenie wnętrza urządzenia autoryzowanemu technikowi.
- Nie należy myć urządzenia rozpylaną wodą lub strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia podłogi pod urządzeniem nie należy stosować żadnych agresywnych środków.
- Do czyszczenia nie używać palnych środków czyszczących.

### **3 URZĄDZENIA ZABEZPIELAJĄCE I REGULACYJNE**

#### **TERMOSTAT ZABEZPIELAJĄCY**

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie zerowany termostat zabezpieczający, który przerywa grzanie, gdy nastąpi przekroczenie maksymalnej dopuszczalnej temperatury roboczej.
- W celu przywrócenia gotowości eksploatacyjnej urządzenia należy nacisnąć przycisk zerowania termostatu. Ta czynność jest zarezerwowana wyłącznie dla wykwalifikowanego i autoryzowanego technika.

#### **KUREK SPUSTOWY DO OLEJU**

- Urządzenie jest wyposażone w kurek spustowy z dźwignią służący do usuwania oleju. W przypadku modeli ze spustem oleju, na panelu obsługi znajduje się mechanizm zabezpieczający uniemożliwiający przypadkowe otwarcie. W celu usunięcia oleju należy wcisnąć dźwignię kurka i pociągnąć ją do przodu.

### **4 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA**

#### **4.1 OPAKOWANIE**

Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska. Plastikowe składniki nadające się do recyklingu to:

- przezroczysty płaszcz, woreczki z instrukcjami i dyszami (z polietylenu – PE).
- opaski (z polipropylenu – PP).

#### **4.1 URZĄDZENIE**

Ponad 90% wagi urządzenia to metalowe materiały nadające się do recyklingu (stal szlachetna, blacha z warstwą aluminiową, miedź).

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących przepisów dotyczących utylizacji.

- Urządzenie nie może zostać porzucone w środowisku.
- Przed utylizacją należy uniemożliwić uruchomienie urządzenia.

### **INSTRUKCJE INSTALACYJNE**

#### **WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA**

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

#### **Urządzenia serii DROP-IN (urządzenia do zabudowy)**

- Instalacja musi być realizowana dokładnie według schematów zamieszczonych w załączniku.
- Uwzględnić schematy połączeń. Instalować wyłącznie w meblach metalowych (nie z drewna lub z innych palnych materiałów).
- Szczególną uwagę należy zwrócić na przebieg kabla: Przepusty muszą być pozbawione ostrych krawędzi. Ponadto temperatura kabla nie może przekraczać temperatury pomieszczenia o więcej niż 50° C.

### **5 ODNOŚNE NORMY I PRZEPISY**

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Podczas instalacji należy uwzględnić poniższe przepisy.
- Odpowiednie regulacje prawne takie, jak przepisy budowlane i przepisy p.poż danego kraju.
- Przepisy dotyczące stanowisk pracy. Dyrektywy nadzoru budowlanego dotyczące technicznych wymagań ppoż. w odniesieniu do instalacji wentylacyjnych.
- Arkusze robocze DVGW G634 „Montaż Instalacji Użytkowych w Dużych Kuchniach”
- Arkusze robocze DVGW G600 (TRGI) „Reguły Techniczne Dla Instalacji Gazowych”.
- TRF „Reguły Techniczne dla Gazu Płynnego”. Obowiązujące przepisy BHP i dyrektywy dla kuchni i gazu płynnego.
- Obowiązujące dyrektywy i postanowienia zakładu gazowniczego.

Urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z EN 1717 i krajowymi regulacjami dotyczącymi instalacji wodnych.

### **6 ROZPAKOWANIE**

Skontrolować opakowanie pod kątem uszkodzeń i ewentualnie zażądać obecności spedytora podczas kontroli towaru.

- Usunąć opakowanie
- Usunąć folię ochronną z paneli zewnętrznych i zastosować odpowiedni rozcieńczalnik do usunięcia ewentualnych pozostałości kleju.

### **7 USTAWIENIE URZĄDZENIA**

- Zewnętrzne wymiary urządzenia i miejsca przyłączy zostały pokazane na schemacie instalacyjnym znajdującym się na początku niniejszych instrukcji.
- Urządzenie może zostać ustawione pojedynczo lub zestawione z innymi urządzeniami tego samego typu.
- Urządzenie nie nadaje się do zabudowy.
- Należy zachować odstęp min. 10 cm od sąsiadujących ścian, Odstęp ten może być mniejszy, jeśli ściany są ogniodopuszczalne lub izolowane termicznie.

#### **7.1 MONTAŻ URZĄDZENIA NA COKOLE**

Należy postępować według wskazówek dostarczonych wraz z danym elementem montażowym.

## 7.2 RZĄD URZĄDZEŃ

- Zsunąć urządzenia i ustawić jednakową wysokość płyt roboczych.
- Połączyć urządzenia za pomocą dostarczanej na zamówienie listwy maskującej.

## 8 SYSTEM ODPROWADZANIA WYZIEWÓW

Wyciąg należy zainstalować odpowiednio do typu urządzenia. Typ podano na tabliczce z danymi urządzenia.

### 8.1 TYP URZĄDZENIA "A1"

- Urządzenie typu „A1“ ustawić pod okapem, aby zapewnić odprowadzanie oparów powstających podczas pieczenia.

### 8.2 TYP URZĄDZENIA "B21"

- Urządzenie typu „B21“ ustawić pod okapem.

### 8.3 TYP URZĄDZENIA "B11"

- Nad urządzeniem typu „B11“ zainstalować odpowiedni wyciąg wyziewów, który można zamówić u producenta. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji załączonej do wyciągu wyziewów.
- Do wyciągu wyziewów podłączyć rurę odporną na temperaturę do 300 °C o średnicy 150/155 mm.
- Wyprowadzić ją na zewnątrz lub podłączyć do sprawnego kominu. Długość rury nie może przekraczać 3 metrów.

## 9 PRZYŁĄCZA

Lokalizacja i wymiary przyłączy podano na schemacie instalacyjnym znajdującym się na początku instrukcji.


### 9.1 PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do napięcia i częstotliwości w sieci. Odpowiednie informacje znajdują się na tabliczce z danymi.


- Przed urządzeniem zainstalować wielobiegunowy wyłącznik ochronny o odpowiedniej mocy i rozwarciu styków min. 3 mm oraz czułe zabezpieczenie różnicowe. Największy dopuszczalny prąd różnicowy: 1 mA/kW.
- Zastosować elastyczny przewód zasilający w izolacji gumowej, który odpowiada co najmniej typowi H05 RN-F.
- Przewód zasilający podłączyć do listwy zaciskowej odpowiednio do schematu dostarczonego wraz z urządzeniem.
- Przewód przyłączeniowy zamocować za pomocą opaski kablowej.
- Odcinek przewodu zasilającego znajdujący się poza urządzeniem należy chronić za pomocą rury metalowej lub plastikowej.

### 9.2 PRZYŁĄCZA UZIEMIAJĄCE I WYRÓWNANIA POTENCJAŁÓW

Podłączyć urządzenia do sprawnej instalacji uziemiającej. Przewód uziemiający podłączyć do zacisku oznaczonego

symbolem  znajdującego się obok wejściowej listwy zaciskowej.

Metalową konstrukcję urządzenia elektrycznego podłączyć do zacisku wyrównania potencjałów. Podłączyć przewód do zacisku oznaczonego

symbolem  znajdującego się na zewnętrznej stronie dna urządzenia.

## 9.3 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI WODNEJ

Urządzenie należy podłączyć do instalacji wody pitnej. Ciśnienie wody musi mieścić się w przedziale 150 kPa do 300 kPa. Jeśli ciśnienie przekracza podaną wartość maksymalną, należy zastosować reduktor ciśnienia.

- W łatwo dostępnym miejscu podłączyć do urządzenia filtr mechaniczny i zawór odcinający.
- Przed podłączeniem filtru i urządzenia oczyścić rury w celu usunięcia ewentualnych zanieczyszczeń.
- Nieczynne przyłącza zaślepić hermetycznymi zaślepkami.
- Po podłączeniu upewnić się, że wszystkie połączenia są szczelne.

## 9.4 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ODPROWADZANIA WODY

Przewody odprowadzające muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę do 100 °C. Dno urządzenia nie może być narażone na parę z odprowadzanej wody.

## 10 PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU

W zależności od kraju przeznaczenia tabela T1 podaje:

- które urządzenia gazowe są odpowiednie dla dostępnego rodzaju gazu
- dysze i ustawienia dla każdego stosowanego rodzaju gazu. Numery dla dysz podane w tabeli T1 znajdują się na korpusach dysz.

W celu przystosowania urządzenia do danego rodzaju gazu, z którym może być efektywnie użytkowane należy korzystać z danych zawartych w tabeli T1 i poniższych zaleceń.

- Wymienić dyszę palnika głównego (UM).
- Regulator powietrza palnika głównego ustawić w odstępnie A.
- Wymienić dyszę palnika zapłonowego (UP).
- Wyregulować powietrze dla palnika zapłonowego (w razie potrzeby).
- Wymienić dyszę małej mocy zaworu gazowego (Um).
- Na urządzeniu umieścić naklejkę wskazującą owy rodzaj gazu. Dysze i naklejki należą do zakresu dostawy urządzenia.

### 10.1 WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO I REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO

- Poluzować śrubę V.
- Zdemontować dyszę UM (w zestawie z regulatorem powietrza Z) i zastąpić ją dyszą podaną w tabeli T1.
- Ponownie przykręcić dyszę UM (w zestawie z regulatorem powietrza Z).
- Regulator powietrza Z ustawić tak, aby został zachowany odstęp A podany w tabeli T1.
- Dokręcić śrubę V.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

### 10.2 WYMIANA DYSZY PALNIKA ZAPŁONOWEGO

- Wykręcić element przyłączeniowy R.
- Zdemontować dyszę UP i zastąpić ją dyszą podaną w tabeli T1.
- Ponownie przykręcić element przyłączeniowy R.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

## 11 URUCHOMIENIE

Patrz rozdział „INSTRUKCJE KONSERWACYJNE”

### INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

#### WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Niniejsze instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym i znanym miejscu, aby przez cały czas użytkowania urządzenia można było z nich skorzystać.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Usługi serwisowe należy zlecać tylko serwisom autoryzowanym przez producenta, a przy tym wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie powinno być konserwowane przynajmniej dwa razy w roku. Zalecamy zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania. Inne użytkowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.
- Należy unikać dłuższej pracy pustego urządzenia. Urządzenie należy rozgrzewać bezpośrednio przed rozpoczęciem użytkowania.
- Podczas eksploatacji urządzenie należy nadzorować.
- W razie awarii lub usterki należy zamknąć zawór gazowy i/lub odłączyć zasilanie elektryczne za pomocą wyłącznika głównego, oba elementy są montowane przed urządzeniem.
- Podczas czyszczenia należy przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale "WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA".
- W pobliżu urządzenia nie należy przechowywać żadnych palnych materiałów. **ZAGROŻENIE POŻAROWE**
- Uwaga: Dzieci muszą pozostawać pod stałym nadzorem, by wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) z poważnie ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, ruchowymi lub umysłowymi oraz z niewielkim doświadczeniem – chyba, że pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczeliny wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.
- Do czyszczenia nie używać palnych środków czyszczących.

## 12 UŻYTKOWANIE FRYTOWNIC

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczone do frytowania artykułów spożywczych w oleju lub tłuszczu do frytowania.
- Należy unikać frytowania zbyt dużych porcji i pamiętać o wcześniejszym, dobrym odsączeniu artykułów spożywczych. W przypadku frytowania wilgotnych potraw powstaje piana i może dojść do rozpryskiwania gorącego oleju.
- Gdy poziom oleju obniży się do znacznika minimum, wówczas należy dolać oleju (zagrożenie pożarem). Przed waniem oleju upewnić się, że w zbiorniku do frytowania nie znajduje się woda.
- Napełnić zbiornik do poziomu znacznika maksymalnego napełnienia znajdującego się na tylnej/bocznej ścianie zbiornika.
- W przypadku stosowania tłuszczu do frytowania, najpierw należy go oddzielnie doprowadzić do stanu płynnego i taki umieścić we frytownicy. Po zakończeniu frytowania nie pozostawiać tłuszczu w zbiorniku do frytowania.
- Kosz z artykułami do frytowania powoli zanurzyć w gorącym oleju tak, aby powstająca piana nie wyciekała ponad krawędziami zbiornika. Jeśli do tego dojdzie, należy niezwłocznie wyjąć kosz z oleju i przed ponownym zanurzeniem odczekać kilka sekund.
- Nie włączać grzania dopóki w zbiorniku do frytowania nie ma oleju.
- Po załączeniu grzania należy zadbać o to, aby poziom oleju nie spadał poniżej znacznika minimum znajdującego się na tylnej ścianie zbiornika.
- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie zerowany termostat zabezpieczający, który przerywa grzanie, gdy nastąpi przekroczenie maksymalnej dopuszczalnej temperatury roboczej.

### NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKÓW

#### Napełnianie

- Zamknąć kurek spustowy (pokrętko na panelu obsługi)
- Zbiorniku umieścić taką ilość oleju lub tłuszczu do frytowania, aby zbiornik był napełniony przynajmniej do znacznika minimum.

#### Opróżnianie

- Wyłączyć palniki.
- Odczekać aż olej ostygnie.
- Otworzyć kurek spustowy (pokrętko na panelu obsługi)

### 12.1 FRYTOWNICE GAZOWE

Gałka zaworu gazowego może zostać ustawiona w następujących pozycjach roboczych:

- Wył.
- ★ Zapalenie palnika zapłonowego
- 1...6 średnie temperatury frytowania
- 7 maksymalna temperatura frytowania

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PALNIKÓW

#### Zapalenie palnika zapłonowego

Wcisnąć gałkę i ustawić w pozycji „★” Całkowicie wcisnąć gałkę i za pośrednictwem przycisku zapalnika piezoelektrycznego zapalić palnik zapłonowy.

- Przytrzymać wciśniętą gałkę przez ok. 20 sekund i następnie puścić. Jeśli palnik zapłonowy zgaśnie, czynność powtórzyć.
- Płomień zapłonowy można obserwować po otwarciu klapki.
- Palnik zapłonowy można zapalić małym płomieniem.

#### **Zapalanie palnika głównego**

- Obrócić gałkę do pozycji odpowiadającej wybranej temperaturze smażenia.

#### **Wyłączanie**

W celu wyłączenia palnika głównego ustawić gałkę na "★"

W celu wyłączenia palnika zapłonowego należy wcisnąć gałkę i ustawić na "●"

### **12.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE**

Gałka termostatu może zostać ustawiona w następujących pozycjach roboczych:

0 WYŁ

90 min. temperatura frytowania

120 – 150 pośrednie wartości temperatury

180 maksymalna temperatura frytowania

#### **Włączanie**

- Gałkę termostatu ustawić na wybraną wartość temperatury.
- Zaświeci się żółta kontrolka.
- Żółta kontrolka gaśnie po osiągnięciu wybranej wartości temperatury.

#### **Wyłączanie**

- Gałkę termostatu przekreślić do pozycji „0”.
- Zgaśnie żółta kontrolka.

### **13 PRZESTOJE**

Przed zaplanowanym okresem przestoju urządzenia należy postępować według poniższych zaleceń.

- Dokładnie wyczyścić urządzenie.
- Wszystkie powierzchnie ze stali szlachetnej przetrzeć szmatką nasączoną olejem wazelinowym, który utworzy powłokę ochronną.
- Nie nakładać pokryw.
- Zamknąć wszystkie zawory związane z urządzeniem i wyłączyć wyłącznik główny.

Po dłuższym przestoju urządzenia należy postępować według poniższych zaleceń.

- Przed kolejnym rozpoczęciem eksploatacji sprawdzić działanie urządzenia.
- Przy minimalnej temperaturze uruchomić urządzenie elektryczne na 60 minut.

### **INSTRUKCJE CZYSZCZENIA**

#### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA**

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Codziennie należy czyścić zewnętrzne powierzchnie z matowanej stali szlachetnej, powierzchnie komory zbiornika i płyty robocze.
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecać czyszczenie

wnętrza urządzenia autoryzowanemu technikowi.

- Nie należy myć urządzenia rozpylaną wodą lub strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia podłogi pod urządzeniem nie należy stosować żadnych agresywnych środków.
- Do czyszczenia nie używać palnych środków czyszczących.

#### **MATOWANE POWIERZCHNIE ZE STALI SZLACHETNEJ**

- Powierzchnie należy czyścić za pomocą ściereczki lub gąbki używając wody z popularnym środkiem myjącym bez szorstkich dodatków. Przecierać ściereczką przesuwając ją zgodnie z kierunkiem matowania. Kilkakrotnie opłukać, a następnie starannie osuszyć.
- Nie stosować szorstkich gąbek, ani metalowych przedmiotów.
- Nie stosować produktów chemicznych zawierających chlor.
- Nie używać ostro zakończonych przedmiotów, które mogłyby zarysować powierzchnie.

#### **KOMORA ZBIORNIKA**

- W celu oczyszczenia zbiornika należy zagotować wodę i w razie potrzeby dodać środki odtłuszczające.
- Za pomocą odpowiednich produktów usuwać ewentualne osady kamienia.

### **14 FILTR**

Dzięki stosowaniu filtrów oleju wydłuża się okres użytkowania oleju i uzyskuje się lepsze efekty frytowania w przypadku ponownego stosowania oleju. W celu oczyszczenia filtru należy go wyciągnąć z miejsca jego osadzenia. Pozostałości tłuszczu usunąć używając mydła i środka odtłuszczającego, następnie filtr należy opłukać i osuszyć. Po wykonaniu powyższych czynności filtr można ponownie zamontować. Zużyty filtr należy wymienić na nowy.

### **INSTRUKCJE KONSERWACYJNE**

#### **WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA**

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Koniecznie należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje. Zawierają one ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instalacja, przebrojenie na inny rodzaj gazu i konserwacja urządzenia powinny być realizowane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP oraz niniejszych instrukcji.
- Ustalić model urządzenia. Model został podany na opakowaniu i na tabliczce z danymi urządzenia.
- Urządzenie należy instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zakrywać znajdujących się w urządzeniu szczelin wentylacyjnych i otworów odpływowych.
- Nie wykonywać niedozwolonych przeróbek podzespołów urządzenia.

### **15 PRZEBROJENIE NA INNY RODZAJ GAZU**

Patrz rozdział „Instrukcje instalacji”



## 16 URUCHOMIENIE

Po instalacji sprawdzić dopasowanie do innego rodzaju gazu lub po czynnościach konserwacyjnych, działanie urządzenia. Jeśli występują usterki, można spróbować je usunąć na podstawie informacji zawartych w rozdziale „Usuwanie usterek”.

### 16.1 URZĄDZENIA GAZOWE

Uruchomić urządzenie według wskazówek zawartych w instrukcjach i zaleceniach dotyczących użytkownika zawartych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- ciśnienie zasilania gazem (patrz kolejny rozdział)
- poprawność załączania palników i sprawność wyciągu oparów.

#### 16.1.1 KONTROLA CIŚNIENIA ZASILANIA GAZEM

- Zastosować ciśnieniomierz z podziałką o rozdzielczości 0,1 mbar.
- Zdjąć panel obsługi.
- Usunąć śrubę z przyłącza pomiarowego i podłączyć manometr.
- Pomiaru dokonać podczas pracy urządzenia.

**UWAGA!** Jeśli ciśnienie zasilania gazem ma wartość spoza zakresu wartości granicznych (Min. – Maks.) z tabeli T2, należy przerwać pracę urządzenia i skontaktować się z zakładem gazowniczym.

- Odłączyć manometr i ponownie przykręcić śrubę przy przyłączy pomiarowym.

### 16.2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE

Uruchomić urządzenie według wskazówek zawartych w instrukcjach i zaleceniach dotyczących użytkownika zawartych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- wartości elektryczne każdej fazy
- poprawność podłączenia grzałek.

## 17 USUWANIE USTEREK

### 17.1 FRYTOWNICE GAZOWE

#### Palnik zapłonowy nie włącza się.

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Niedrożność przewodu lub dyszy.
- Uszkodzenie zaworu gazowego.
- Elektroda zapłonowa jest źle zamontowana lub uszkodzona.
- Uszkodzenie zapalnika lub przewodu elektrody zapłonowej.
- Uszkodzenie termostatu zabezpieczającego.

#### Palnik zapłonowy nie pali się lub gaśnie podczas pracy.

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Uszkodzenie zaworu gazowego.
- Uszkodzenie termoelementu lub nie jest on odpowiednio podgrzewany.
- Termoelement jest niewłaściwie podłączony do zaworu gazowego.
- Gałka włącznika lub zaworu gazowego nie jest wystarczająco wciśnięta.
- Uszkodzenie termostatu zabezpieczającego.

#### Nie zapala się palnik główny (także przy działającym palniku zapłonowym)

Możliwe przyczyny:

- Zbyt małe ciśnienie gazu.
- Niedrożność przewodu lub dyszy.
- Uszkodzenie zaworu gazowego.
- Palnik jest uszkodzony (niedrożność otworów wylotu gazu).

#### Brak regulacji mocy grzewczej.

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzenie zaworu gazowego.

### 17.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

#### Urządzenie nie grzeje.

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzenie termostatu regulatora temperatury.
- Uszkodzenie grzałek.
- Zadziałał termostat zabezpieczający.

#### Brak regulacji mocy grzewczej.

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzenie termostatu regulatora temperatury.

## 18 WYMIANA CZĘŚCI

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYMIANY CZĘŚCI

- Przed rozpoczęciem wszelkich działań urządzenie należy odłączyć od ewentualnego zasilania elektrycznego.
- Po wymianie jednego z elementów układu gazowego należy upewnić się, że w miejscu jego montażu nie występuje nieszczelność.
- Po wymianie jednego z elementów obwodu elektrycznego należy upewnić się, że został on prawidłowo okablowany.

#### 18.1 FRYTOWNICE GAZOWE

##### Wymiana palnika zapłonowego, termoelementów, elektrod zapłonowych, zapalnika piezoelektrycznego, termostatów zabezpieczających

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

##### Wymiana zaworu gazowego, palnika, kurka do usuwania oleju

- Zdjąć panel obsługi.
- Zdemontować dno urządzenia.
- Upewnić się, że w miejscach połączeń nie ma wycieków gazu.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

#### 18.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

##### Wymiana elementu grzejnego

- Całkowicie usunąć olej ze zbiorników.
- Zdjąć panel obsługi i górną osłonę, która chroni okablowanie grzałek.

- Uwolnić znajdujące się pomiędzy grzałkami kulki termostatyczne ( w celu ich usunięcia odkręcić śruby mocujące płytek montażowych).
- Odłączyć przyłącza elektryczne innych urządzeń.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

#### **Wymiana termostatu roboczego i zabezpieczającego**

- Całkowicie usunąć olej ze zbiorników.
- Zdjąć panel obsługi.
- Uwolnić wymienianą kulkę termostatyczną, która jest zamocowana za pomocą opaski pomiędzy grzałkami.
- Odłączyć przyłącza elektryczne innych urządzeń.
- Zdemontować część i zastąpić ją nową.
- Ponownie zmontować wszystkie części. Postępować w odwrotnej kolejności w porównaniu z demontażem.

### **19 CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH ELEMENTÓW URZĄDZENIA**

- Sprawdzić stan wewnętrznych części urządzenia.
- Usunąć resztki ewentualnych zanieczyszczeń.
- Sprawdzić i oczyścić instalację wyciągu wylazów.

### **20 GŁÓWNE PODZESPOŁY**

#### **20.1 FRYTOWNICE GAZOWE**

- Zawór gazu
- Palnik główny
- Palnik zapłonowy
- Termoelement
- Elektroda zapłonowa
- Zapalnik piezoelektryczny
- Termostat zabezpieczający
- Kurek spustowy do oleju

#### **20.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE**

- Termostat zabezpieczający
- Termostat roboczy
- Element grzejny