

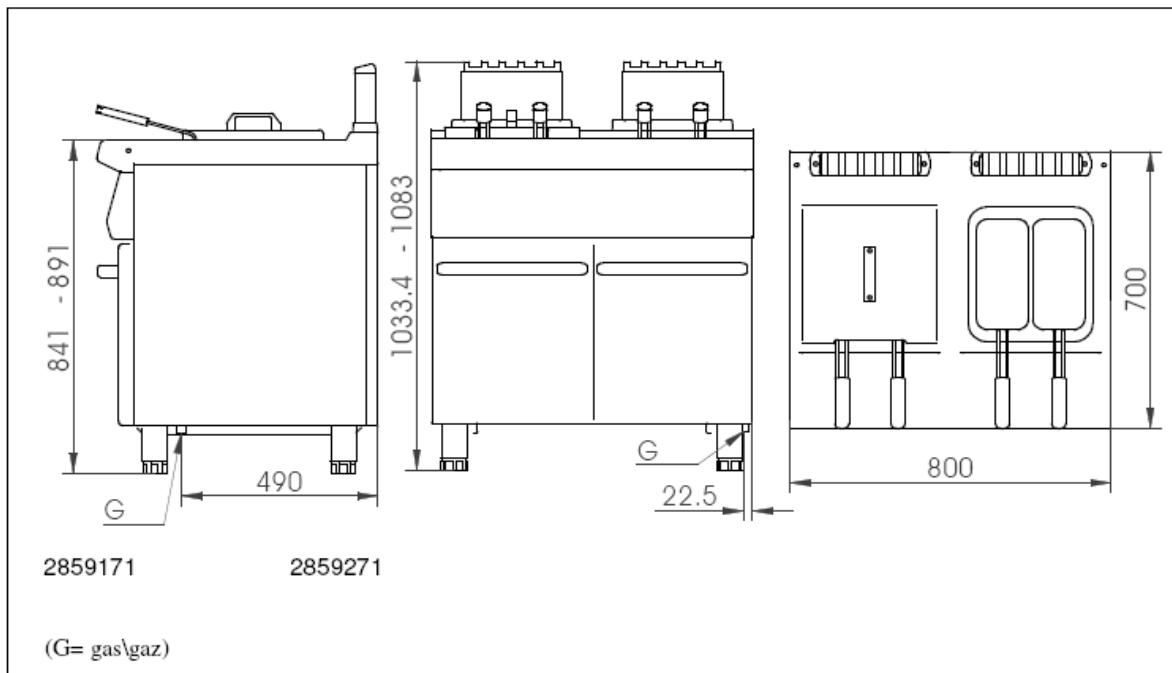
PL

**B**artscher

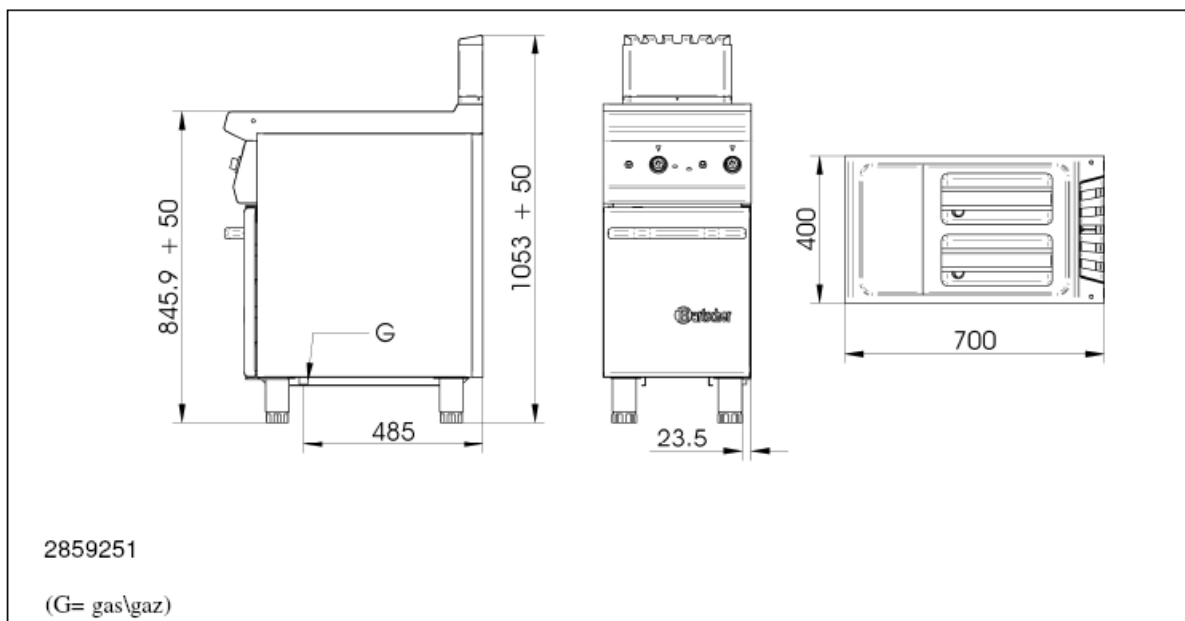
**FRYTOWNICE GAZOWE  
FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE  
SERIA 70**

**286917  
286925  
286922**

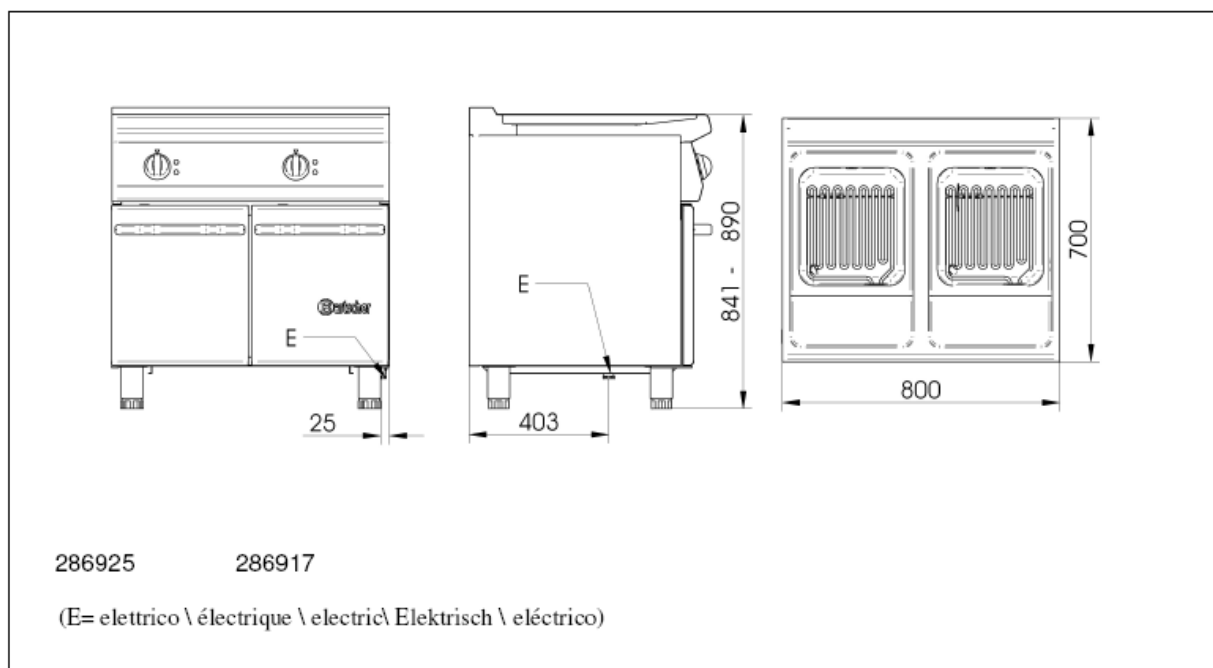
**2859251  
2859171  
2859271**



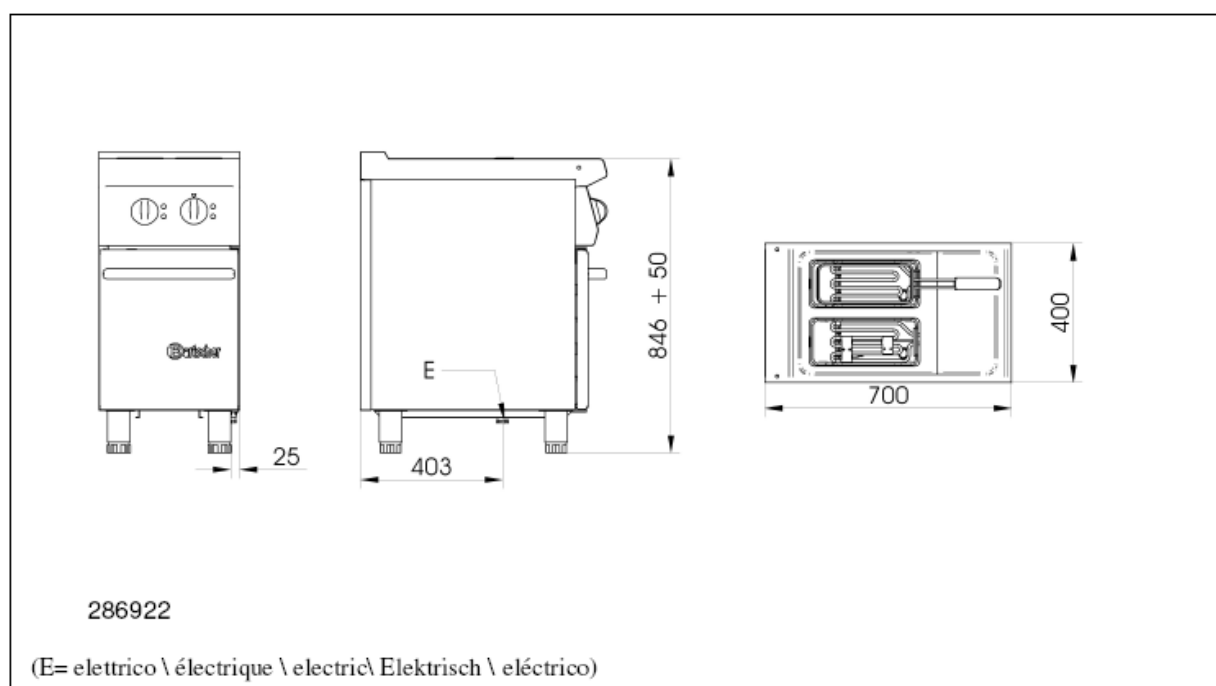
Rys. 1: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji




Rys. 2: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



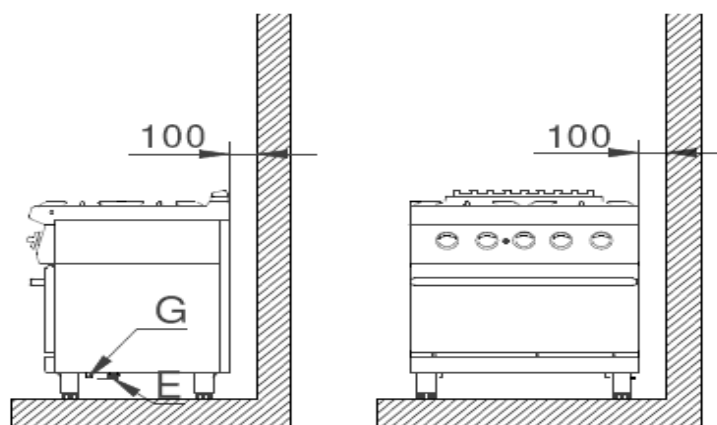
Rys. 3: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji



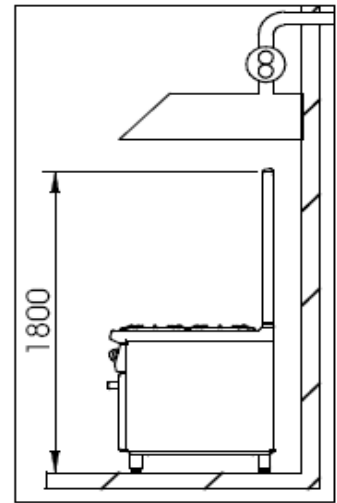
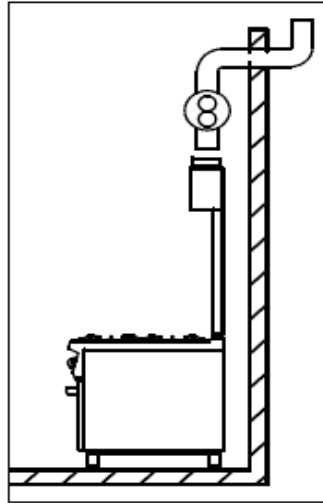
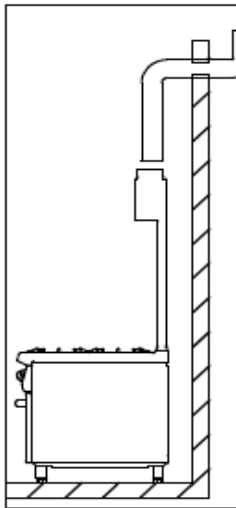
Rys. 4: Wymiary – przestrzeń wymagana do instalacji

		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	<i>Made in E.U.</i>							
		I <sub>2</sub> H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	-	LV	<input type="checkbox"/>				
I <sub>3</sub> P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	-	IS	<input type="checkbox"/>						
I <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	-	CY	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>				
II <sub>2</sub> E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	-	LU	<input type="checkbox"/>						
II <sub>2</sub> E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	-	FR	<input type="checkbox"/>	BE	<input type="checkbox"/>				
CE XXXX Nr.	II <sub>2</sub> H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	-	IT	<input type="checkbox"/>	PT	<input type="checkbox"/>	GR	<input type="checkbox"/>	GB	<input type="checkbox"/>
	II <sub>2</sub> H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	-	ES	<input type="checkbox"/>	IE	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>		
TIPO/TYPE	A	II <sub>2</sub> E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL	<input type="checkbox"/>						
MOD.		II <sub>2</sub> ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE	<input type="checkbox"/>						
ART. N°.		II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>	CZ	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
		II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>	BG	<input type="checkbox"/>		
ΣQn kW B m <sup>3</sup> /h C kg/h D		II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>	RO	<input type="checkbox"/>		
		II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	HR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
		II <sub>2</sub> HS3B/P	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU	<input type="checkbox"/>						
kW E Hz G	V ~ F	II <sub>2</sub> L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL	<input type="checkbox"/>						
		III <sub>1</sub> sd2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE	<input type="checkbox"/>						
		III <sub>1</sub> sd2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK	<input type="checkbox"/>						
Ustawienia fabryczne na gaz											G20 20mbar (H)							

Rys. 5: Tabliczka znamionowa



Rys. 6: Miejsce instalacji

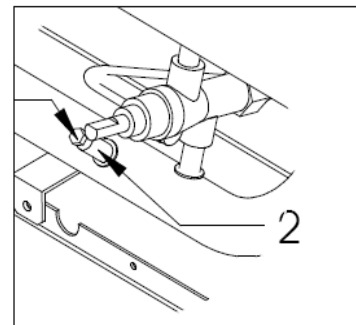


Rys. 7,8,9: Wyciąg dymu

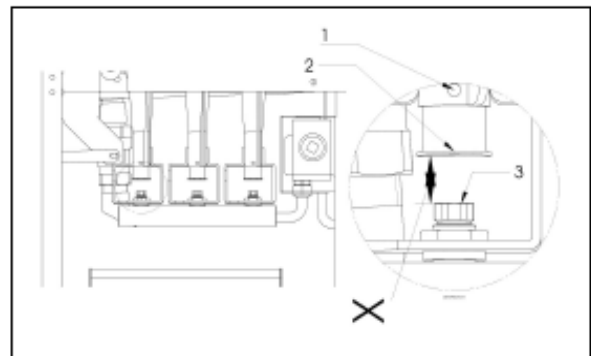


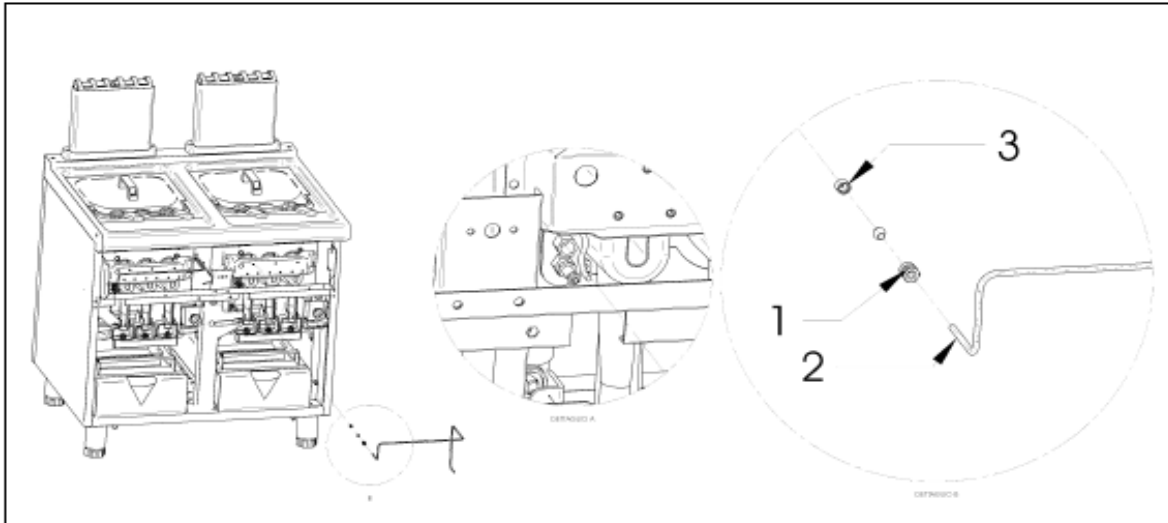
Rys. 10: Symbol wyrównanego potencjału

Rys. 11: Kontrola szczelności i ciśnienia gazu

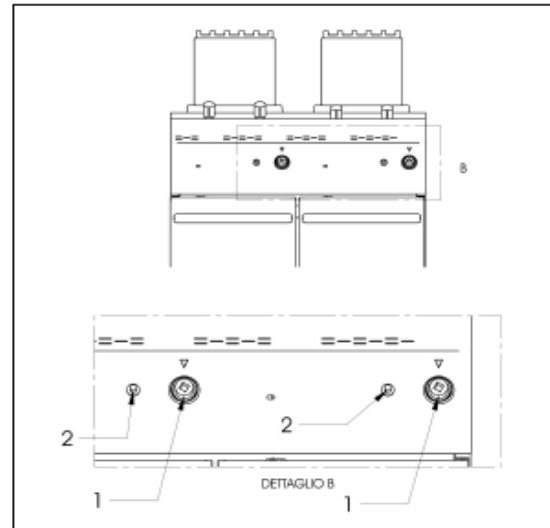
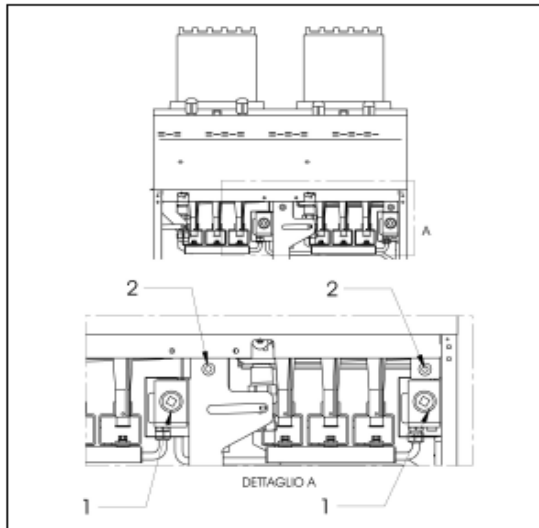


Rys. 12: Wymiana dyszy palnika głównego – regulacja powietrza pierwszego

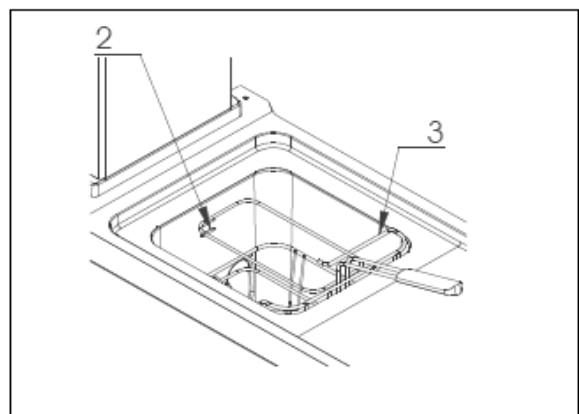
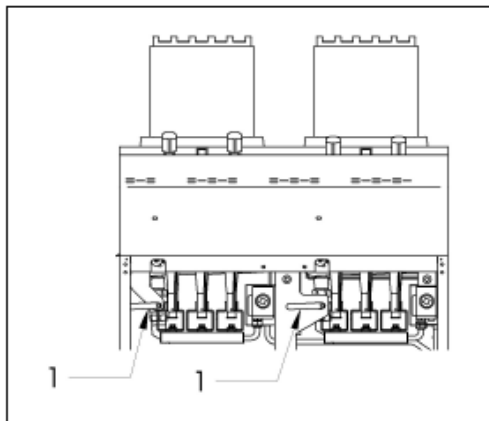




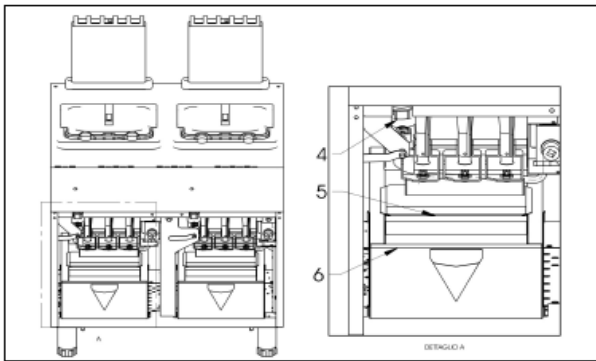
Rys. 13: Wymiana dyszy palnika zapłonowego



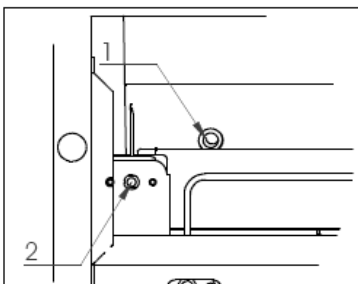
Rys. 14,15: Pokręta



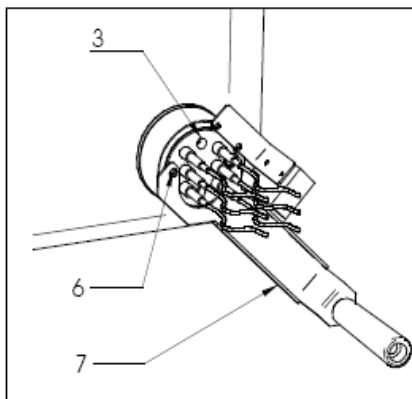
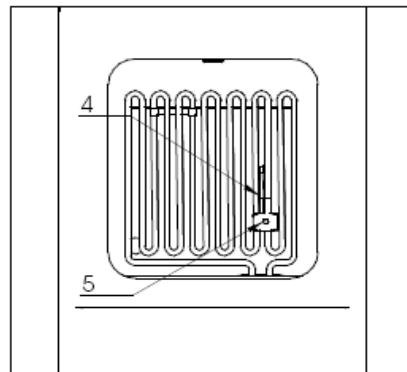
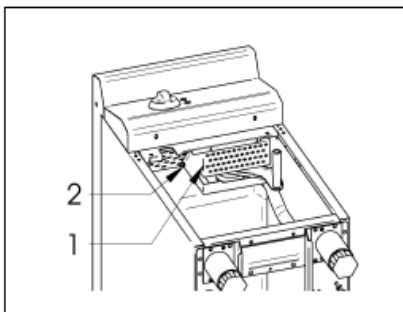
Rys. 16,17: Przygotowanie procesu frytowania



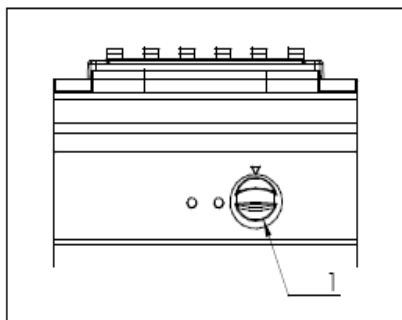
Rys. 18: Regularne filtrowanie oleju



Rys. 19: Wymiana termostatu bezpieczeństwa



Rys. 20,21,22: Wymiana grzałek



Rys. 23: Pokręta



(TABELA 1) WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE (DE-AT-CH)

Model	Opis	Wymiary (sz.x gł.x wys.)	Moc gazu (B) [Kw]	Typ A	Zużycie gaz płynny (G30) (D) [kg/h]	Zużycie metan (G20) (C) [m <sup>3</sup> /h]	Powietrz e do spalania [m <sup>3</sup> /h]	Przylącze gazu	Moc elektr. (E) [Kw]	Napięcie (F) [V]	Często- tliwość (G) [Hz]	Typ przewodu H07 RN-F [mm <sup>2</sup> ]	Napełnienie zbiornika oleju [l]	Max. napełnienie zbiornika G [kg]	Wydajność max / godz. [kg/h]
2859171	Frytownica gazowa Moduł 1/2	400x700x850	15	A1 / B11	1.182	1.544	30	UNI-ISO 7/1 R <sup>1/2</sup>	-	-	-	-	23	2	20
2859251	Frytownica gazowa Moduł 1/2 z blokadą na panelu obsługi	400x700x850	11	A1	0.867	1.164	22	UNI-ISO 7/1 R <sup>1/2</sup>	-	-	-	-	7+7	1 + 1	18
2859271	Frytownica gazowa Moduł 1 z blokadą na panelu obsługi	800x700x850	30	A1 / B11	2.365	3.089	60	UNI-ISO 7/1 R <sup>1/2</sup>	-	-	-	-	23 + 23	2 + 2	40
286917	Frytownica elektryczna Moduł 1/2	400x700x850	-	-	-	-	-	-	15	400 - 3+N	50	5 x 4	23	2	22
286922	Frytownica elektryczna Moduł 1/2	800x700x850	-	-	-	-	-	-	30	400 - 3+N	50	5 x 10	23 + 23	2 + 2	44
286925	Frytownica elektryczna Moduł 1	400x700x850	-	-	-	-	-	-	15	400 - 3+N	50	5 x 4	9 + 9	1,25 + 1,25	25

**(Tabela 2) WŁAŚCIWOŚCI PALNIKÓW (DE, AT, CH – KAT. II<sub>2ELL3B/P</sub>, II<sub>2H3B/P</sub>)**

Rodzaj gazu	Moc nominalna [kW]	Moc zredukowana [kW]	Średnica wtryskiwacza gł. [1/100mm]	Średnica obejścia [1/100mm]	Wtryskiwacz palnika zapłonowego [N°]	Regulacja powietrza „x” [mm]
<b>PALNIK FRYTOWNICY MODUŁ ½ (7lt)</b>						
Gaz płynny GPL (G30-G31)	5.5 x 2	-	110 x 2	-	30 x 2	otwarte
Gaz ziemny (G20)	5.5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	otwarte
Gazy ziemne (G25)	5.5 x 2	-	185 x 2	-	51 x 2	otwarte
<b>PALNIK FRYTOWNICY MODUŁ ½</b>						
Gaz płynny GPL (G30-G31)	15.00	-	100 x 3	-	30	otwarte
Gaz ziemny (G20)	14.60	-	170 x 3	-	51	otwarte
Gazy ziemne (G25)	14.60	-	185 x 3	-	51	otwarte
<b>PALNIK FRYTOWNICY MODUŁ 1</b>						
Gaz płynny GPL (G30-G31)	15,00 x 2	-	100 x 3 x 2	-	30 x 2	otwarte
Gaz ziemny (G20)	14,60 x 2	-	170 x 3 x 2	-	51 x 2	otwarte
Gazy ziemne (G25)	14,60 x 2	-	160 x 3 x 2	-	51 x 2	otwarte

## WSKAZÓWKI

### Ogólne

- *Przed instalacją, użytkowaniem i konserwacją urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejsze wskazówki.*
- *Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszym podręczniku producenta.*
- *Urządzenie może być użytkowane tylko przez specjalnie do tego przeszkolone osoby, oraz tylko w celu, do którego zostało wyraźnie przeznaczone.*
- *W przypadku uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, urządzenie należy wyłączyć i zwrócić*

się do autoryzowanego punktu obsługi klienta.

- *Wolno stosować wyłącznie oryginalne części zapasowe; w przeciwnym razie producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.*
- *Nie wolno czyścić urządzenia za pomocą bezpośredniego strumienia wody pod ciśnieniem. Nie wolno także zatykać otworów ani szpar, przez które zasysane lub wyrzucane jest powietrze, dym lub gorące powietrze.*

***UWAGA! Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za uszkodzenia, które wynikają z wadliwej instalacji, celowych uszkodzeń, niewłaściwego użytkowania, niedostatecznej konserwacji, montażu części nieoryginalnych, nieprzestrzegania lokalnych przepisów i wskazówek zawartych w niniejszym podręczniku.***

#### **Dla technika/instalatora:**

- *Użytkownikowi urządzenia należy wyjaśnić zasady pracy urządzenia oraz ją zademonstrować. Po upewnieniu się, że wyjaśnione zostały wszystkie kwestie, należy przekazać użytkownikowi instrukcję użytkowania.*
- *Użytkownika należy poinformować, że po przeprowadzeniu zmian w budowie lub renowacji, które mogą mieć wpływ na spalanie i doprowadzanie koniecznego powietrza, wymagana jest ponowna kontrola właściwej pracy urządzenia.*

## **WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE**

Przytoczone poniżej wskazówki dotyczące pierwszego uruchomienia odnoszą się do urządzeń zasilanych gazem oraz urządzeń kombinowanych, które należą do kategorii II<sub>2ELL3B/P</sub>, II<sub>2H3B/P</sub> oraz mają moc przyłączeniową 50 mbar przy gazie propan/butan (G30- G31) i 20 mbar przy gazie ziemnym (G20). Tabliczka znamionowa (rys. 4) ze wszystkimi informacjami dotyczącymi danego urządzenia znajduje się, w zależności od modelu na wewnętrznej stronie prawej lub lewej ścianki bocznej lub na wewnętrznej stronie panelu obsługi.

Wszystkie urządzenia zostały sprawdzone w odniesieniu do poniższych dyrektyw unijnych:

2006/95/CE – Niskie napięcie (LVD)

CEE 2004/108 – Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)

90/396/CEE – Urządzenia zasilane gazem

98/37/CE – Regulacje dot. urządzeń

i odpowiednie przepisy odnoszące się do powyższych dyrektyw.

## **Oświadczenie zgodności**

Producent niniejszym oświadcza, że wyprodukowane przez niego urządzenia odpowiadają wymienionym powyżej dyrektywom CEE i wyraźnie podkreśla, że instalacja, szczególnie jeśli chodzi o odprowadzanie dymu i wymianę powietrza, może być przeprowadzona tylko przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów.

## **OPIS URZĄDZEŃ**

### **Frytownice gazowe**

Solidna konstrukcja ze stali szlachetnej, na czterech nogach o regulowanej wysokości, umożliwiających odpowiednie ustawienie. Obudowa zewnętrzna z nierdzewnej stali chromowo-niklowej 18-10.

Każda komora wyposażona jest w gazowy zawór bezpieczeństwa, sterowany przez termostat i umożliwiający ustawienie temperatury w zakresie 100°C i 190°C; bezpieczeństwo urządzenia jest zapewnione przez termoelement, który osiąga swoją skuteczność poprzez płomień palnika zapłonowego.

Komora składa się w całości ze stali szlachetnej.

Rozpalanie następuje poprzez palnik w kształcie rurki z nierdzewnej stali szlachetnej, przystosowany specjalnie do wysokich temperatur.

### **Frytownica elektryczna**

Solidna konstrukcja ze stali szlachetnej, na czterech nogach o regulowanej wysokości, umożliwiających odpowiednie ustawienie. Obudowa zewnętrzna z nierdzewnej stali chromowo-niklowej 18-10.

Każda komora wyposażona jest w termostat, umożliwiający ustawienie temperatury w zakresie 100°C i 190°C; bezpieczeństwo urządzenia jest zapewnione przez termostat, który można cofnąć ręcznie.

Komora składa się w całości ze stali szlachetnej.

Nagrzewanie następuje poprzez zanurzone we fryturze wzmocnione pręty grzejne.

## **PRZYGOTOWANIE INSTALACJI**

### **(Rys. 6 str. 4)**

Zaleca się instalowanie urządzenia w pomieszczeniu dobrze wentylowanym lub pod okapem.

Urządzenie może być ustawione pojedynczo lub w bezpośrednim sąsiedztwie innych urządzeń. W obydwu przypadkach przy instalacji należy zachować minimalny odstęp od ściany z palnego

materiału, 100 mm od ścian bocznych i od ściany tylnej.

Jeśli nie jest możliwe zachowanie odstępu, o którym mowa powyżej, należy wprowadzić rozwiązania zabezpieczające (np. folię z żaroodpornego materiału), dzięki którym będzie można zachować mieszczącą się w granicach bezpieczeństwa temperaturę ściany.

## **Instalacja**

Prace instalacyjne, ewentualne przestawienie gazowe lub podłączenie do napięcia prądu odmiennego od ustawień fabrycznych, ustawienie aparatury i urządzeń, wentylacja, wyciąg dymu i ewentualne konserwacje muszą być wykonywane zgodnie ze wskazówkami producenta oraz z obowiązującymi przepisami, wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Należy także uwzględnić poniżej przytoczone przepisy:

- UNI-Norma CIG 8723
- lokalne przepisy budowlane i przeciwpożarowe
- obowiązujące ustawy dot. zapobiegania wypadkom
- przepisy jednostki zaopatrującej w gaz
- obowiązujące przepisy CEI (Włoska Spółka Energii Elektrycznej)
- każdorazowo obowiązujące przepisy przeciwpożarowe

## **Wyciąg dymu**

Urządzenia dzieli się na dwa typy (zob. tabela 1, str. 10) :

### Urządzenia zasilane gazem typ "A1"

Dla tego typu urządzeń nie jest wymagane bezpośrednie połączenie z rurą wyciągową, jeśli chodzi o odprowadzanie spalin powstających przy spalaniu. Spaliny te muszą być jednak odprowadzane do przeznaczonych do tego okapów wyciągowych lub podobnych urządzeń, które są połączone z dostatecznie wydajnym kominem lub otworem wyciągowym bezpośrednio na zewnątrz. Jeśli brak powyższych urządzeń, dopuszcza się zastosowanie instalacji ssących powietrza połączonych bezpośrednio z przestrzenią zewnętrzną (wolne powietrze), których wydajność nie może być niższa od wartości podanych w tabeli 1. Wartość ta zapewnia konieczną dla dobrego samopoczucia pracowników wymianę powietrza, która zgodnie z obowiązującymi przepisami jest niezbędna (w sumie ok. 35 m<sup>3</sup>/h na kW zainstalowanej mocy gazu)

### Urządzenia zasilane gazem typ "B11"

Podłączenie tych urządzeń należy przeprowadzić na jeden z następujących sposobów:

· *Odprowadzanie naturalne (rys. 7 str. 5)*

Podłączenie do wydajnego komina z naturalnym wyciągiem i zamontowaną zasuwą odcinającą,

przez którą spaliny wyprowadzane są bezpośrednio na zewnątrz.

· *Odprowadzanie bezpośrednio wymuszone (rys. 8, str. 5)*

*Podłączenie do komina z wyciągiem wymuszonym i zamontowaną zasuwą odcinającą, przez którą spaliny wyprowadzane są bezpośrednio na zewnątrz. Dopływ gazu do urządzenia musi być kontrolowany przez wymuszony system odprowadzania i w przypadku spadku wydajności systemu poniżej wartości zalecanych w obowiązujących przepisach niezwłocznie przerwany. Ponowne doprowadzenie gazu może nastąpić wyłącznie w sposób manualny.*

· *Odprowadzanie wymuszone pod okapem wyciągowym (rys.9, str. 5)*

W tym przypadku wyciąg dymu urządzenia musi znajdować się 1,8 m nad podłogą, a przekrój otworu wyjściowego rury wyciągowej spalin musi się mieścić w obwodzie podstawowym okapu wyciągowego. Dopływ gazu do urządzenia musi być kontrolowany przez wymuszony system odprowadzania i w przypadku spadku wydajności systemu poniżej wartości zalecanych w obowiązujących przepisach niezwłocznie przerwany. Ponowne doprowadzenie gazu może nastąpić wyłącznie w sposób manualny (zob. rysunek obok).

## INSTALACJA

### Czynności wstępne

Wyjąć urządzenie z opakowania, sprawdzić, czy jest w stanie nienaruszonym, a w przypadku wątpliwości przez użyciem urządzenia należy zasięgnąć porady fachowca. Po stwierdzeniu nienagannego stanu urządzenia można usunąć materiał ochronny. Części zewnętrzne urządzenia oczyścić dokładnie z ewentualnych pozostałości po kleju za pomocą letniej wody i środka czyszczącego, wycierając na zakończenie do sucha za pomocą miękkiej ściereczki. Jeśli nadal widoczne są pozostałości po kleju, można zastosować odpowiedni rozpuszczalnik (np. aceton). W żadnym wypadku nie wolno stosować środków szorujących. Po ustawieniu urządzenia należy je wypoziomować za pomocą regulowanej wysokości nóżek.

### Podłączenie gazu

Przed podłączeniem urządzenia trzeba sprawdzić, czy dostępny rodzaj gazu jest zgodny z rodzajem gazu przewidzianego dla urządzenia, czyli upewnić się, że gaz jest odpowiedni. Jeśli rodzaje gazu nie są zgodne, należy postępować zgodnie z rozdziałem „Zasilanie rodzajem gazu innym niż ustawiony fabrycznie”. Przyłączenie do znajdującej się na dnie urządzenia mufki instalacyjnej o średnicy ½ cala można wykonać stosując znormalizowaną szybką złączkę na stałe lub ruchomo. W przypadku zastosowania przewodów giętkich, muszą być one wykonane z nierdzewnej stali

szlachetnej i odpowiadać obowiązującym przepisom. Wszystkie uszczelki przyłączy gwintowych muszą być wykonane z materiałów certyfikowanych do stosowania z gazem. Nad każdym pojedynczym urządzeniem musi być zamontowany w położeniu łatwo dostępnym zawór zamykający, za pomocą którego po zakończeniu pracy można zakręcić gaz. Po wykonaniu przyłączenia należy sprawdzić jego szczelność za pomocą sprayu do wykrywania wycieku gazu.

## **Podłączenie elektryczne**

Przed przyłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy dostępne napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem przewidzianym dla urządzenia, czyli upewnić się, że dostępne napięcie jest odpowiednie. Jeśli napięcia nie są zgodne i konieczna jest zmiana napięcia, przyłączenie musi być zmienione jak przedstawiono w schemacie elektrycznym. Listwy zaciskowe znajdują się, w zależności od wersji, za panelem obsługi z przodu lub za panelem obsługi piekarnika, przy czym do ostatnich można uzyskać dostęp przez zwolnienie dwu śrub mocujących uchwytu i wyjęcie panelu obsługi z listwą zaciskową. Następnie należy sprawdzić skuteczność uziemienia i upewnić się, że przewód uziemiający od strony przyłączenia jest dłuższy niż inne przewody. Przewód przyłączeniowy musi mieć przekrój odpowiedni do napięcia pobieranego przez urządzenie i odpowiadać przynajmniej typowi H05 RN-F. **Zgodnie z przepisami międzynarodowymi nad urządzeniem musi być zainstalowany przyrząd wielobiegunowy z otworem kontaktowym o szerokości przynajmniej 3 mm, który jednak nie może przerywać żółto-zielonego przewodu uziemiającego.** Przyrząd musi być dopuszczony i zamocowany w bezpośredniej bliskości urządzenia, a także charakteryzować się odpowiednią dla urządzenia wytrzymałością cieplną (zob. właściwości techniczne).

Następnie urządzenie musi być połączone z systemem ekwipotencjalnym. Listwa zaciskowa do podłączenia znajduje się w pobliżu otworu przewodu zasilającego i jest oznaczona etykietą z symbolem, jak na rysunku 10 str. 5

## **Kontrola szczelności i ciśnienia zasilającego (rys.11, str. 5)**

Przed rozpoczęciem kontroli ciśnienia trzeba sprawdzić szczelność instalacji gazowej aż do dyszy, za pomocą przeznaczonego do tego sprayu. W ten sposób upewniamy się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu. Na zakończenie należy sprawdzić ciśnienie wstępne za pomocą manometru – „U”-rurki lub manometru elektrycznego z minimalną podziałką 0,1 mbar. Aby móc przeprowadzić pomiar, należy usunąć śrubę zamykającą (1) z przyłącza ciśnieniowego (2) i połączyć je z rurką manometru. Otworzyć zawór urządzenia doprowadzający gaz, sprawdzić ciśnienie przekazywane i ponownie zamknąć zawór. Usunąć rurkę, a śrubę zamykającą starannie ponownie przykręcić do przyłącza ciśnieniowego. Wartość ciśnienia musi znajdować się pomiędzy poniżej przedstawionymi wartościami minimalnymi i maksymalnymi:

Rodzaj gazu	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (gaz metanowy)	20	17	25
G25 (gaz metanowy)	20	17	25
G30 (butan)	50	42,5	57,5
G31 (propan)	50	42,5	57,5

Jeśli zmierzone ciśnienie nie mieści się w wartościach granicznych określonych w tabeli, należy znaleźć przyczynę. Po zlikwidowaniu problemu należy ponownie zmierzyć ciśnienie.

### **Kontrola mocy**

Normalnie wystarczy sprawdzić, czy zainstalowane dysze odpowiadają wytycznym i czy palniki funkcjonują bez zarzutu. Jeśli dodatkowo istnieje potrzeba kontroli pobieranej mocy, można do tego zastosować „metodę wolumetryczną”. Za pomocą chronometru i licznika można odczytać ilość gazu oddawanego do urządzenia na daną jednostkę czasową. Właściwą ilość porównawczą [E] można obliczyć za pomocą przytoczonej dalej formuły w litrach/ godz. (l/h) lub litrach/min. (l/min.), dzieląc określoną w tabeli właściwość palników moc nominalną i minimalną przez poniższą wartość opałową ustawionego rodzaju gazu; wartość ta znajduje się w tabeli norm lub można o nią zapytać w lokalnym punkcie zaopatrywania gazem.

$$E = \frac{\text{moc}}{\text{wartość opałowa}}$$

Pomiar musi być wykonywany na pracującym urządzeniu.

### **Kontrola palnika zapłonowego**

Należy sprawdzić płomień palnika zapłonowego, który nie powinien być ani za wysoki, ani za niski, lecz otaczać termoelement i być ostro zarysowany; w przeciwnym razie należy sprawdzić ilość dysz w zależności od rodzaju palnika zapłonowego; bliższe informacje na ten temat znajdują się w kolejnych rozdziałach.

### **Kontrola regulacji powietrza pierwszego**

Wszystkie palniki główne są wyposażone w regulację powietrza pierwszego. Kontrolę należy



przeprowadzić powołując się na wartości podane w rubryce „Regulacja powietrza” w tabeli określającej właściwości palników. Aby przeprowadzić regulację należy postępować zgodnie z informacjami zawartymi w następujących rozdziałach.

**UWAGA! Wszystkie części chronione i zamknięte przez producenta mogą być tylko wówczas regulowane przez technika, kiedy jest to wyraźnie zalecane.**

## **USTAWIENIA I WYMIANA W PRZYPADKU RODZAJÓW GAZU INNYCH OD USTAWIEŃ FABRYCZNYCH**

### **Zasilanie gazem innego rodzaju niż ustawienia fabryczne**

Aby przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu, konieczna jest wymiana dysz palnika głównego i palnika zapłonowego stosując się do wskazówek przytoczonych w kolejnych rozdziałach. Rodzaj dysz, jakie powinny być zamontowane należy sprawdzić w tabeli 2 str. 11. Dysze palnika głównego i palnika zapłonowego, które są oznaczone numerem, znajdują się w przezroczystym opakowaniu i są załączone do podręcznika. Po zakończeniu przestawiania należy sprawdzić szczelność połączeń i upewnić się, że palnik zapłonowy i główny, zarówno w obszarze najwyższym, jak i najniższym, działają bez zarzutu. Ewentualnie można sprawdzić także wydajność.

#### Wymiana dyszy palnika głównego (rys.12, str. 5)

Aby wymienić dysze palnika głównego należy najpierw otworzyć drzwi dolnej szafki. Za pomocą śrubokręta zwolnić śrubę, która blokuje regulację powietrza pierwszego (1) i zupełnie otworzyć regulację (2). Dyszę (3) wykręcić kluczem i zastąpić ją dyszą dostosowaną do danego rodzaju gazu (zob. tabela 2). Dyszę dobrze przykręcić i przeprowadzić regulację powietrza pierwszego zgodnie ze wskazówkami w poniższych rozdziałach.

#### Regulacja powietrza pierwszego palnika głównego (rys. 12, str. 5)

Po wymianie dyszy palnika głównego należy przeprowadzić regulację powietrza pierwszego: zluźnić śrubę (1), która trzyma pałąk regulacji (2), ustawić wartość „x” zgodnie z danymi tabeli nr 2, ponownie przykręcić śrubę (1) i sprawdzić poprawność wartości „x”.

#### Wymiana dyszy palnika zapłonowego (rys. 13, str. 6)

Aby wymienić dyszę palnika zapłonowego należy otworzyć drzwi szafki dolnej, usunąć przesłonę, wykręcić łącze mocujące przewód doprowadzający gaz palnika zapłonowego i usunąć dyszę (3). Dyszę zastąpić dyszą dostosowaną do danego rodzaju gazu (zob. tabela 2, str. 11). Po

zamontowaniu nowej dyszy ponownie przymocować przewód i do końca wkręcić łącze.

## OBSŁUGA

### Frytownice gazowe (rys. 14,15 - str. 6)

Zapalając palniki frytownic należy postępować w następujący sposób:

- przekręcić przełącznik obrotowy (1) z pozycji zamkniętej ● na pozycję zapalania ★
- przełącznik wcisnąć do końca;
- nacisnąć przycisk zapalnika pizoelektrycznego (2)★, aby zapalić palnik zapłonowy;
- trzymać przełącznik wcisnięty, aż termoelement się rozgrzeje i utrzyma zapalony palnik zapłonowy; proces ten można kontrolować przez otwór w komorze spalania;
- zapalić palnik główny ustawić na jednej z 7 dostępnych pozycji, wybierając tę, która jest potrzebna do założonego procesu frytowania.
- Proszę zwrócić uwagę na pozycje podane w poniższej tabeli z przynależnymi im temperaturami.

Aby wyłączyć palnik główny, przełącznik obrotowy należy przekręcić w prawo na pozycję „zapalanie” ★, aby wyłączyć także palnik zapłonowy, przełącznik należy przekręcić dalej na pozycję „zamknięty” ●.

### Frytownice elektryczne (rys. 23 – str. 8)

Aby rozgrzać frytownicę, należy postępować w następujący sposób:

- Przełącznik obrotowy termostatu (1) ustawić na pozycji odpowiedniej temperatury pieczenia; obydwie lampki kontrolne zapalają się. Zielona lampka kontrolna wskazuje na dopływ prądu, dlatego świeci się stale, podczas gdy lampka pomarańczowa po osiągnięciu ustawionej temperatury oleju gaśnie.

Aby wyłączyć urządzenie przełącznik obrotowy należy ustawić ponownie na pozycji 0.

### Przygotowanie procesu frytowania (rys. 16-17 – str. 6)

W pierwszej kolejności wszystkie powierzchnie komory, które będą miały kontakt z olejem, muszą być starannie wyczyszczone, zgodnie ze wskazówkami przedstawionymi w rozdziale „Czyszczenie”. Na koniec sprawdzić, czy kranik spustowy (1) jest dobrze zamknięty i napełnić komorę fryturą. Poziom oleju powinien znajdować się pomiędzy nacięciami oznaczającymi stan

minimalny i maksymalny (2) i musi być zawsze utrzymany także podczas procesu frytowania. Teraz można włączyć frytownicę i ustawić urządzenie na odpowiednią temperaturę. Przy stosowaniu tłuszczów stałych należy je powoli, po kawałku roztopiać, gdyż w przeciwnym razie zbyt mocno rozgrzeją się one w strefie elementu grzewczego, przez co mogą powstać niebezpieczne sytuacje. Najpierw należy usunąć kosze i druciane sito dna (3), następnie włożyć do komory stały tłuszcz i uruchomić frytownicę na minutę. Następnie odczekać 3 minuty i kontynuować proces, aż tłuszcz stanie się płynny. Dopiero kiedy tłuszcz jest płynny i osiągnięta została jego właściwa ilość, można ustawić temperaturę frytownicy potrzebną do jej użytkowania.

### **Używanie urządzenia**

Należy regularnie wymieniać olej, zdecydowanie odradza się stosowanie ciemnego i lepkiego oleju. Kosze napełniać zawsze tylko do 50 % ich rzeczywistej pojemności, aby zapewnić szybkie frytowanie i niewielkie wchłanianie tłuszczu przez potrawy.

Jeśli znajdujące się koszu produkty spożywcze nie zostały dostatecznie dobrze osuszone, może to doprowadzić do nagłego zburzenia się oleju i powstania nadmiernej piany, będącej wynikiem zmieszania się wody z olejem. W takim przypadku należy wyjąć kosz i poczekać na zlikwidowanie się piany.

### **Regularne filtrowanie oleju (rys. 18 – str. 7)**

Podczas procesu frytowania zawsze oddzielają się różnej wielkości kawałeczki produktów spożywczych. Większe odkładają się na dnie sita kosza (3), podczas gdy mniejsze kawałeczki opadają w zimną strefę na dnie komory. Aby uniknąć sytuacji, w której te resztki jedzenia zanieczyszczają olej, a tym samym produkty spożywcze, należy je regularnie usuwać. Po schłodzeniu oleju druciane sito dna należy unieść tak ostrożnie, jak to tylko możliwe, aby leżące na nim resztki nie wpadły do oleju. Następnie otworzyć kranik spustowy (4) uważając, aby druciane sito (5) znajdowało się na waniencie (6) pod rurą spustową. Teraz wypuścić cały olej. Jeśli po tym procesie olej nadal nie jest wystarczająco czysty, należy powtórzyć proces filtrowania. Teraz wyczyścić komorę, zamknąć kranik spustowy i napełnić komorę od nowa olejem.

**UWAGA! Urządzenie można używać tylko pod nadzorem. Nigdy nie uruchamiać frytownicy bez oleju. Upewnić się, że palniki przed opróżnieniem oleju zostały wyłączone.**

### **Zakłócenia pracy**

Jeśli urządzenie z jakiegóż przyczyny nie chce się włączyć lub wyłącza się podczas pracy, należy

sprawdzić dopływ energii i właściwe ustawienie funkcji pracy. Jeśli nie ma tu żadnych błędów, należy skontaktować się z Obsługą Klienta.

## **PIELĘGNACJA I KONSERWACJA URZĄDZENIA**

### **Czyszczenie**

**UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia należy się upewnić, że urządzenie zostało wyłączone z sieci, oraz że jest zamknięty zawór dopływu gazu.**

**Podczas czyszczenia nie należy używać bezpośredniego strumienia wody ani strumienia wody pod ciśnieniem. Prace czyszczące można przeprowadzać tylko na schłodzonych urządzeniach.**

Części ze stali szlachetnej należy myć letnią wodą z neutralnym środkiem czyszczącym, stosując ściereczkę; środek czyszczący musi nadawać się do czyszczenia stali nierdzewnej i nie może zawierać substancji szorujących ani żrących. Nie stosować żadnej wełny stalowej ani tym podobnych, ponieważ poprzez odkładanie się żelaza mogą powstawać plamki rdzy. Odradza się także stosowanie papieru ściernego czy papieru szmerglowego. Tylko w przypadku silnych osadów z zanieczyszczeń można zastosować pumeks w formie proszkowej, chociaż lepsze jest zastosowanie w tym przypadku syntetycznej gąbki ścierniej lub nierdzewnej wełny stalowej. Po myciu urządzenie należy osuszyć miękką ściereczką.

Jeśli urządzenie ma być nie używane przez dłuższy czas, zaleca się zamknięcie kurka gazu, ew. wyłączenie z sieci i przetrarcie wszystkich powierzchni zewnętrznych zamoczoną w wazelinie ściereczką, nanosząc w ten sposób pielęgnującą warstwę ochronną. Od czasu do czasu należy przewietrzyć pomieszczenie.

### **Konserwacja**

**UWAGA! Przed rozpoczęciem wszelkich prac konserwacyjnych czy naprawczych należy się upewnić, że urządzenie zostało wyłączone z sieci, a zawór gazu jest zamknięty.**

Przynajmniej raz w roku wykwalifikowany personel fachowy powinien przeprowadzić następujące prace konserwacyjne. Dlatego zaleca się podpisanie umowy na prace konserwacyjne.

- Skontrolować poprawną pracę wszystkich urządzeń kontrolnych i zabezpieczających.
- Skontrolować właściwe zapalanie palników i poprawną pracę także przy najmniejszym płomieniu.
- Skontrolować szczelność przewodów gazowych.
- Skontrolować stan przewodu elektrycznego.

- Oczyszczyć rurę spustową urządzeń typu 'B' zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

## WYMIANA CZĘŚCI

**UWAGA! Przed każdą wymianą należy się upewnić, że urządzenie zostało wyłączone z sieci, a zawór gazu jest zamknięty.**

### *Zawór bezpieczeństwa*

Aby wymienić zawór bezpieczeństwa, należy usunąć przełącznik obrotowy i panel obsługi, a następnie kolejno wykręcić króciec, przewód palnika, króciec przewodu palnika zapłonowego, termoelement i króciec rampy. Na koniec należy wykręcić obydwie śruby mocujące płyty trzymającej: ostatnia musi być użyta do zamocowania nowego zaworu. Teraz można wymienić część. We frytownicach elektrycznych zawór bezpieczeństwa znajduje się w specjalnym gnieździe bezpieczeństwa pod komorą. Przy ewentualnym naruszeniu trzeba usunąć kilka śrub oraz górną pokrywę rozdzielającą; należy przy tym uważać na okablowanie.

### *Termoelement*

Aby wymienić termoelement frytownicy, należy usunąć przełącznik obrotowy i panel obsługi, oraz otworzyć drzwi szafki wewnętrznej. Następnie odkręcić mocowanie termoelementu do kurka i do palnika zapłonowego i wymienić część.

### *Termostat bezpieczeństwa (rys.19 – str. 7)*

Aby wymienić termostat bezpieczeństwa należy otworzyć drzwi i wykręcić panel. Następnie można usunąć kulkę termometra z rurki, która znajduje się po lewej stronie wanny. Odkręcić sterowanie z blachy trzymającej. Następnie wymienić część.

### *Oporniki grzewcze (rys. 20,21,22 - str. 7)*

Aby wymienić oporniki grzewcze, należy otworzyć drzwi szafki wewnętrznej i usunąć mechanizm ochronny oporników (1) przez otworzenie śrub mocujących (2).

Teraz odkręcić łącza, które mocują kapilarę termostatu (3), wypusty (4), które utrzymują ją wzdłuż oporników, usunąć, odmontować mocowania kulki termostatu (5) i wszystko wyciągnąć. Na

zakończenie tych prac można zluźnić śruby (6), które mocują uchwyt (7) obrotu opornika a opornik może być wyjęty z wnętrza komory po usunięciu łącza.

**DO WYMIANY WOLNO STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE CZĘŚCI ORYGINALNE DOSTARCZONE PRZEZ PRODUCENTA. PRACE MUSZĄ BYĆ PRZEPROWADZONE PRZEZ AUTORYZOWANY SERWIS.**

**UWAGA! Jeśli wymieniane są części gazowe, należy sprawdzić ich szczelność i właściwą pracę poszczególnych elementów.**

**PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO WPROWADZANIA ZMIAN TECHNICZNYCH NA OPISANYCH TU URZĄDZENIACH BEZ WCZEŚNIEJSZEGO INFORMOWANIA O TYM.**