



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź, ul. Warecka 5
telefon: (+42) 613 40 00
fax: (+42) 613 40 09
fax: (+42) 613 40 10
internet: www.lozamet.com.pl
e-mail: lozamet@lozamet.com.pl
info@lozamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 900 PATELNIĄ GAZOWĄ Z MISĄ PRZECHYLNĄ

Przechył misy: automatyczny

L900.PAG.040A.GHB.2



SPIS TREŚCI

Strona

1	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Zastosowanie.....	3
1.3	Ogólny opis	5
2	INSTRUKCJA MONTAŻU	5
2.1	Ustawienie patelni gazowych	5
2.2	Przyłączenie do instalacji	6
2.2.1	Wentylacja	6
2.2.2	Przyłączenia do instalacji gazowej.	6
2.2.3	Przyłączenie do instalacji elektrycznej	7
2.2.4	Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego	8
2.2.5	Przyłączenia do instalacji wodociągowej.....	8
2.2.6	Przystosowanie do spalania innego gazu	8
3	INSTRUKCJA OBSŁUGI	9
3.1	Przygotowanie patelni gazowych do pracy	9
3.2	Próbny rozruch.....	9
3.3	Czynności podczas pracy.....	9
3.3.1	Zapalanie palników i wygaszanie palników, obsługa układu sterowania	9
3.3.2	Czynności podczas przygotowywania potraw w patelni	10
3.3.3	Przechylanie misy, zlewanie produktu	11
3.4	Czynności po zakończeniu pracy.....	12
3.5	Uwagi eksploatacyjne	12
4	WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	12
5	INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	14
5.1	Konserwacja bieżąca	14
5.2	Konserwacja okresowa.....	14
5.3	Naprawy i remonty	15
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	15
6	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	15
7	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH	16
8	OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW	17

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Patelnie gazowe przeznaczone są do przyrządzania produktów spożywczych wymagających smażenia, duszenia bądź też podgrzewania i gotowania. Ich przechylna konstrukcja umożliwia zlanie produktu lub zużytego tłuszczu. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia.

Zabrania się przechowywania i podgrzewania w patelni substancji niebezpiecznych, żrących, trujących, wybuchowych, emitujących szkodliwe opary itp.

- ⚠ **Patelni nie należy używać do smażenia w głębokim tłuszczu. Praca przy nastawionej Temperaturze powyżej 200 ÷ 280°C może spowodować samozapłon tłuszczu lub oleju.**
- ⚠ **Temperatury powyżej 200 ÷ 280°C przeznaczone są wyłącznie do smażenia i pieczenia Produktów spożywczych bezpośrednio położonych na płycie grzewczej, bez oleju.**
- ⚠ **Patelni nie należy użytkować jako frytkownicy**

TABLICA 1

APROBATA TECHNICZNA	
Kategoria	II2ELwLs3B/P
Kraj przeznaczenia	Polska –(PL)
Kategoria	I2E
Kraj przeznaczenia	Niemcy – (DE); Luksemburg – (LU); Rumunia – (RO);
Kategoria	I2H
Kraj przeznaczenia	Austria – (AT); Szwajcaria – (CH); Cypr– (CY); Czechy – (CZ); Dania – (DK); Estonia – (EE); Hiszpania – (ES); Finlandia – (FI); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Islandia – (IS); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Luksemburg –(LU); Łotwa – (LV); Norwegia – (NO); Portugalia – (PT); Rumunia – (RO); Szwecja – (SE); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Odprowadzanie spalin	Typ A ₁
CE Cert. Budowy Typu	CE-1450
Stopień ochrony IP	IP22
Zabezpieczeni przed prądem	Klasa I

Dla gazów E, H, Lw, B/P znamionowe obciążenie cieplne wynosi 14 kW

Dla gazu Ls znamionowe obciążenie cieplne wynosi 13 kW

TABLICA 2

TYP, MODEL		L900.PAG.040A.GHB.2
Wysokość do płyty górnej	mm	900
Długość	mm	900
Szerokość	mm	900
Materiał płyty grzewczej		stal nierdzewna
Temperatura płyty grzewczej	°C	regulowana w zakresie 100 ÷ 280 °C
Powierzchnia płyty	m ²	0,40
Wymiary płyty grzewczej	mm	760 x 550
Pojemność misy	dm ³	70
Głębokość zbiornika - całkowita	mm	200
Głębokość zbiornika - użytkowa	mm	140
Napęd mechanizmu przechyłu		automatyczny
Znamionowe obciążenie cieplne	kW	14 (dla gazów E, H, Lw, B/P) 13 (dla gazu Ls)
Znamionowy pobór mocy	kW	0,07 (siłownik liniowy 0,060)
Zapalanie pilota		generator wysokonapięciowy
DANE PRZYŁĄCZENIA		
Przyłącze gazu		Gwint zewnętrzny R 3/4" (DN 20)
Zasilanie		~ 230V 50Hz
Przyłącze elektryczne		Przewód zasilający 3G1mm ² L=2,5 mb z wtyczką 2P+Z 16A
Wymagane zabezpieczenie		6 A
Przyłącze wody		R 1/2" (DN 15)
Ciśnienie sieci wodociągowej		0,15 ÷ 0,6 MPa

TABLICA 3

DANE DLA GAZÓW			L900.PAG.040A.GHB.2
Znamionowe obciążenie cieplne	E, H, Lw, B/P	kW	14
	Ls		13
Zużycie gazu	E, H (G20)	m ³ /h	1,48
	Lw (G27)		1,81
	Ls (G2.350)		1,91
	B/P (G30)	kg/h	1,10
Ciśnienie gazu regulowane na wylocie zaworu SIT 820 NOVA	E, H (G20)	mm H ₂ O	65
	Lw (G27)		65
	Ls (G2.350)		45
	B/P (G30)		370 Regulator ciśnienia zablokowany
Palnik główny Średnica dyszy	E, H (G20)	1/100 mm	6 x 145
	Lw (G27)		6 x 165
	Ls (G2.350)		6 x 195
	B/P (G30)		6 x 80
Palnik zapłonowy Średnica dyszy	E, H (G20)	1/100 mm	2 x 80
	Lw (G27)		2 x 90
	Ls (G2.350)		2 x 110
	B/P (G30)		2 x 50
Palnik pilotowy	E, H (G20)	mm	Dysza regulowana
	Lw (G27)		
	Ls (G2.350)		
	B/P (G30)		

TABLICA 4

Gaz	Ciśnienia zasilania nominalne [mbar]	Ciśnienia graniczne [mbar]	
		Ciśnienie minimalne	Ciśnienie maksymalne
E, H (G20)	20	17	25
Lw (G27)	20	16	23
Ls (G2.350)	13	10	16
B/P (G30)	37	29	44

TABLICA 5

Wartości wg: EN 203 -1, EN 437		Wartość opałowa H _i – 15 °C		Ciepło spalania H _s – 15 °C	
		MJ/m ³	MJ/kg	MJ/m ³	MJ/kg
Gazy ziemne	E, H (G20)	34,02		37,78	
	Lw (G27)	27,89		30,98	
	Ls (G2.350)	24,49		27,20	
Gazy skroplone	B/P (G30)	116,09	45,65	125,81	49,47

Podany w tablicach przepływ (zużycie gazu) został obliczony dla wartości opałowej gazów odniesienia.

$\text{Zużycie gazu [m}^3\text{/h]} = \frac{\text{Obciążenie cieplne [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa H}_i \text{ [MJ/m}^3\text{]}}$	$\text{Zużycie gazu [kg/h]} = \frac{\text{Obciążenie cieplne [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa H}_i \text{ [MJ/kg]}}$
$\text{Zużycie gazu [kWh]} = \frac{\text{Zużycie gazu [m}^3 \text{ lub kg]} \times \text{Ciepło spalania H}_s \text{ [MJ/m}^3 \text{ lub MJ/kg]}}{3,6}$	

Patelnie gazowe spełniają wymagania techniczne, potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu przy zasilaniu gazami podanymi tablicy 5. Standardowo patelnie przystosowane są do gazu ziemnego E (G20). W przypadku konieczności zasilania patelni innym gazem wyszczególnionym w tablicy 5, Należy zgłosić to producentowi w celu przystosowania urządzenia do zasilania odpowiednim gazem.

1.3 Ogólny opis

Patelnie gazowe zbudowane są z przechylnej miski (rys.1, poz.1) zawieszanej na zawiasach w sztywnej, zabudowanej ze wszystkich stron ramie.

Przechylenie odbywa się automatycznie za pomocą siłownika liniowego sterowanego przyciskami góra i dół (rys.1, poz.5A, 5B).

Zbiornik wyposażony jest w pokrywę (rys.1, poz.2), której przeciwwaga umożliwia utrzymanie jej w dowolnym położeniu.

W dolnej części ramy po lewej stronie znajduje się króciec przyłączeniowy instalacji wodnej (rys.1, poz.C).

Zalewanie zbiornika wodą następuje poprzez rurkę zalewającą, widoczną w górnej części patelni, z lewej strony przeciwwagi pokrywy (rys.1, poz.12).

Do ważniejszych zespołów należą:

- Przechylna miska - zbiornik (rys.1, poz.1) - posiada płytę grzewczą pod którą umieszczona jest komora spalania z kominem odprowadzającym spaliny przez kratkę umieszczoną z tyłu patelni.
- Zespół napędu (rys.6) - składa się z siłownika liniowego sterowanego przyciskami i zespołu dźwigni przenoszących napęd na przechylną miskę.
- Ogranicznik temperatury (rys.1, poz.9) - zabezpiecza przed nadmiernym wzrostem temperatury płyty grzewczej w przypadku awarii regulatora temperatury.
- Układ sterowania pracą patelni - składa się z elektromagnetycznego zaworu gazowego SIT 820 NOVA zbiornik (rys.4, poz.1) sterowanego regulatorem temperatury. Pozwala to na płynną regulację temperatury płyty grzewczej.
- Instalacja gazowa patelni (rys.4) - zbudowana z zespołu dwóch kolektorów, rurek gazowych $\varnothing 6$ i $\varnothing 14$ mm, króćca dolotowego G $\frac{3}{4}$, 6-ciu palników rurowych wielootworowych, dwóch palników zapłonowych, palnika pilotującego z elektrodą zapalającą i czujnikiem płomienia termoparą.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU



LOZAMET nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia patelni, będące wynikiem jej niewłaściwego transportu i montażu. Niewłaściwy transport i montaż skutkuje utratą gwarancji.



Jeśli odbiorca nie dysponuje właściwymi środkami do transportu patelni, w miejscu jej przeznaczenia, może zamówić usługę jej montażu i transportu poziomego przez serwis LOZAMET za dodatkową opłatą.



Patelnię, należy przechowywać i instalować w pomieszczeniach, w których panuje temperatura powyżej +5 °C.



Urządzenia ustawić pod okapem, aby całkowicie usunąć parę i wszystkie produkty spalania.

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji patelni gazowych powinno posiadać:

- instalację gazową
- instalację elektryczną oraz skuteczną instalację ochronną,
- instalację wodociągową,
- instalację kanalizacyjną,
- skuteczną wentylację
- oświetlenie

2.1 Ustawienie patelni gazowych

Patelnie można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 900.

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg.


W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym ciepło materiałem. Zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100 mm.

W przypadku konieczności dostawienia urządzenia do ściany, powinna ona być ognioodporna.

Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

Nie należy ustawiać patelni przy oknie. Przepięcie, podmuchy wiatru, ruchy powietrza zakłócają pracę palników gazowych. Urządzenie ustawić pod okapem, aby całkowicie usunąć parę i wszystkie produkty spalania.

2.2 Przyłączenie do instalacji

 **Instalowanie mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi urządzeń gazowych i elektrycznych.**

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Przepisy wydane przez dostawców gazu, które również należy zastosować w celu potwierdzenia dopuszczenia instalacji urządzenia.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji gazowych i urządzeń zasilanych gazem.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące wentylacji.


Instalator powinien:

- Posiadać Świadectwo Kwalifikacji.
- Zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej. Informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania oraz warunkami zasilania elektrycznego.
- Sprawdzić szczelność połączeń armatury gazowej.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonowania urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

2.2.1 Wentylacja

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane aby uzupełniać usuwane powietrze.
- 2) Patelnia jest urządzeniem jest urządzeniem grzejnym gazowym dla zakładów zbiorowego żywienia. W zależności od sposobu odprowadzania spalin jest urządzeniem otwartego spalania **typu "A1"** pobierającym powietrze z pomieszczenia i odprowadzającym spaliny do pomieszczenia, w którym jest zainstalowane. W związku z tym urządzenie należy ustawić pod wyciągiem miejscowym z okapem zapewniającym wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego zależny od mocy cieplnej (co najmniej $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{moc cieplna w kW}$). Spaliny należy odprowadzać od okapu na zewnątrz budynku, w sposób zgodny z obowiązującymi normami, przepisami i rozporządzeniami.
- 3) Wlot powietrza do pomieszczenia należy wykonać w taki sposób, aby nie powstawały szkodliwe prądy powietrza, które nie powinny być nawiewane bezpośrednio na obsługującego i urządzenie.
- 4) Należy prawidłowo nastawić otwory odprowadzające powietrze.
- 5) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 6) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

2.2.2 Przyłączenia do instalacji gazowej.

 **Patelnie należy zasilać gazem podanym na tabliczce znamionowej i opakowaniu patelni o własnościach i ciśnieniu zgodnych z normami zasilania gazem i danymi w tablicy 4, 5.**

 **Zabrania się zasilania patelni innym gazem niż ten, który jest podany na tabliczce znamionowej i opakowaniu. Grozi to wybuchem gazu, zatruciem gazem lub spalinami.**

- 1) Sprawdzić czy patelnia przystosowana jest do gazu stosowanego przez użytkownika.
- 2) Sprawdzić czy instalacja gazowa w pomieszczeniu wyposażona jest w ręczny zawór odcinający. Jeśli nie, należy taki zawór zainstalować.
- 3) Przewód instalacji gazowej doprowadzić do przyłącza gazowego (A) (rys.1).
- 4) Patelnie przystosowaną do gazów ziemnych E, H, Lw, Ls należy podłączyć „na sztywno” za pomocą stalowych rur instalacyjnych bez szwu. Do połączeń należy stosować typowe złączki instalacyjne o średnicy nominalnej DN 15 mm.
- 5) Patelnie przystosowaną do gazu płynnego B/P podłączyć do butli z gazem przy pomocy węża elastycznego o maksymalnej długości 3 m i reduktora zainstalowanego na zaworze butli. Koniec węża zabezpieczyć przed zsunięciem z króćców przyłączeniowych przy pomocy opasek zaciskowych. Patelnie łączyć z węzem elastycznym rurą stalową o długości co najmniej 500 mm. Wąż i reduktor muszą być przeznaczone do gazów płynnych.
- 6) Patelnie można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
- 7) Sprawdzić ciśnienie gazu za przyłączem wlotowym wykorzystując króciec $\varnothing 9\text{mm}$ (rys.4, poz.K).

W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:

- odkręcić śrubę z króćca kontrolnego Ø9 mm znajdującego się za przyłączem gazu G3/4 (rys.4, poz.K),
- rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego (K) i manometru (zakres 0÷6 kPa, dokładność co najmniej 0,1 kPa),
- otworzyć zawór odcinający sieci gazowniczej,
- zapalić wszystkie palniki urządzenia,
- odczytać wskazania manometru



Jeśli odczytane ciśnienie (ciśnienie dynamiczne na wlocie) jest mniejsze niż minimalne graniczne ciśnienie lub większe niż maksymalne graniczne dla danego gazu podane w tablicy 4, przyłączenie do instalacji jest niedopuszczalne. Należy powiadomić przedsiębiorstwo gazownicze.

- 8) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową.
- 9) Wyłączyć wszystkie palniki.
- 10) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową.
- 11) Wkręcić śrubę z uszczelką do króćca (K) (rys.4).
- 12) Sprawdzić szczelność króćca (K) środkiem pianotwórczym.



Po przeprowadzonej instalacji sprawdzić szczelność instalacji gazowej, połączenia armatury gazowej w patelni (zaworów z kolektorem i rurami gazowymi), połączenia przyłącza gazu (A) z instalacją gazową pomieszczenia oraz szczelność króćców pomiarowych ciśnienia.



Do uszczelnienia połączeń gwintowych stosować uszczelniacze przeznaczone dla gazu.



Zabrania się sprawdzania szczelności za pomocą płomienia.

Przyłączenia patelni do butli z gazem propan-butan, propan lub do istniejącej instalacji może wykonać tylko uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa. Sprawdzenie instalacji gazowej przeprowadza dystrybutor gazu.

2.2.3 Przyłączenie do instalacji elektrycznej



Instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1.



Uruchomienie patelni może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów.

Patelnie gazowe standardowo wyposażone są w przewód przyłączeniowy o długości 2,5 mb zakończony wtyczką. Dane przewodu zasilającego, wtyczki oraz przyłącza podano w tablicy 2 „DANE PRZYŁĄCZENIA”.

W celu przyłączenia należy:

- 1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi z tabliczki znamionowej urządzenia.
- 2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego.
- 3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej.
- 4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.

Patelnie można także podłączyć bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia.

Przewód zasilający należy doprowadzić do listwy zaciskowej patelni, od naściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu. Przewód poprowadzić przez dławicę (B) (rys.1) w ramie patelni. Listwa przyłączeniowa znajduje się w skrzynce sterowniczej (rys.1, poz.15). Dostęp do listwy możliwy jest po zdjęciu osłony przedniej (rys.1, poz.3) i następnie pokrywki skrzynki sterowniczej.

Przewód zasilający powinien posiadać żyły o przekroju właściwym, podanym w tablicy 2 „DANE PRZYŁĄCZENIA” oraz powinien być w powłoce olejoodpornej i mieć właściwości nie gorsze niż przewody (245 IEC57)- H07RN-F.

W celu zdjęcia osłony przedniej i pokrywki skrzynki sterowniczej należy:

- wyciągnąć pokrętła wyłącznika głównego i regulatora temp. (rys.1, poz.6),
- zdjąć pokrętło oraz osłonkę zaworu wodnego (rys.1, poz.11),
- odkręcić 4 śruby mocujące osłonę przednią (rys.1, poz.13) następnie zdjąć osłonę,
- odkręcić 4 śruby mocujące pokrywkę skrzynki sterującej,
- zdjąć pokrywkę skrzynki sterowniczej.

Po podłączeniu przewodu zasilającego, postępując w kolejności odwrotnej należy:

- zamontować pokrywkę skrzynki sterowniczej,
- założyć osłonę przednią,
- założyć osłonkę oraz pokrętło zaworu wodnego,
- założyć pokrętła wyłącznika głównego i regulatora temperatury.

2.2.4 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem ∇ . Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

2.2.5 Przyłączenia do instalacji wodociągowej

- 1) Sprawdzić czy instalacja wodna w pomieszczeniu wyposażona jest w ręczny zawór odcinający. Jeśli nie, należy taki zawór zainstalować.
- 2) Przewód instalacji wodnej zaopatrzonej w ręczny zawór odcinający doprowadzić do przyłącza (C) (rys.1). Między zaworem odcinającym a przyłączem wody zaleca się zamontować filtr mechaniczny do wody.

2.2.6 Przystosowanie do spalania innego gazu

Konieczność przystosowania patelni do zasilania odpowiednim gazem należy zgłosić producentowi. Przebrojenie urządzenia na inny gaz oraz przeprowadzenie stosownych regulacji i czynności opisanych w tym punkcie może wykonywać wyłącznie uprawniony i przeszkolony instalator. Po przystosowaniu urządzenia do zasilania innym gazem instalator zobowiązany jest przymocować właściwą tabliczkę znamionową z parametrami nowego gazu oraz usunąć starą tabliczkę znamionową.

- 1) Zdjąć osłonę przednią
 - wyciągnąć pokrętła wyłącznika głównego oraz regulatora temperatury (rys.1, poz.6),
 - zdjąć pokrętło oraz osłonkę zaworu wodnego (rys.1, poz.11),
 - zdjąć ręczne koło napędowe odkręcając wkręt dociskowy (rys.7, poz.9)
 - odkręcić 4 śruby mocujące osłonę przednią (rys.1, poz.13),
 - zdjąć osłonę przednią (rys.1, poz.3),
- 2) Podnieść zbiornik patelni maksymalnie do góry.
- 3) Zamontować dysze główne palników (rys.4, poz.5) właściwe dla odpowiedniego gazu, zgodnie z tabl. 6.
- 4) Zamontować dysze palników zapłonowych (rys.4, poz.6) właściwe dla odpowiedniego gazu, zgodnie z tabl. 6.
- 5) Dokonać regulacji płomienia palników zapłonowych i pilotowego.
 - a) Zapalić palnik pilotowy i palniki zapłonowe.
 - b) Wyregulować palniki zapłonowe umieszczonym na elektromagnetycznym zaworze SIT 820 NOVA wkrętem regulacyjnym przepływu gazu do palnika pilotowego (rys.4, poz.1B) tak, aby uzyskać płomień palników zapłonowych o długości ok. 8÷10 mm.
 - c) Wyregulować palnik pilotowy przy pomocy jego iglicy regulacyjnej (rys.4, poz.3A) oraz przesłony regulacyjnej powietrza pierwotnego ((rys.4, poz.3B) tak, aby uzyskać płomień palnika pilotowego o długości 25 mm poza daszkową osłonkę palnika.
- 6) Wyregulować ciśnienie gazu na wylocie elektromagnetycznego zaworu SIT 820 NOVA.
 - a) Podłączyć ciśnieniomierz do króćca pomiarowego (rys.4, poz.1E) ciśnienia gazu na wylocie zaworu, wykręcając uprzednio z króćca wkręt zaślepiający.
 - b) Wykręcić osłonkę wkręta regulacyjnego regulatora ciśnienia gazu (rys.4, poz.1D).
 - c) Zapalić palniki główne.
 - d) Dokonać regulacji ciśnienia wkrętem regulacyjnym (rys.4, poz.1C)
Wartości ciśnienia dla odpowiedniego gazu podano w tablicy 6.
 - e) Po dokonanej regulacji wyłączyć wszystkie palniki, założyć osłonkę regulatora ciśnienia gazu (rys.5, poz.1D), odłączyć ciśnieniomierz, a króciec pomiarowy zaślepić wkrętem zaślepiającym. W przypadku gazu płynnego B/P (propan- butan), należy zamontować na zaworze wyłącznik regulatora ciśnienia (rys.5, poz.4) kod.0.907.037, w miejsce osłonki (poz.1), śruby regulacyjnej (poz.2) i sprężynki (poz.3).
- 7) Założyć osłonę przednią (rys.1, poz.3).

W celu sprawdzenia regulacji należy wygrzać palniki przez 10 min. Po regulacji :

- płomień palników powinien być stabilny, nie gasnąć i nie cofać się, nie przeskakiwać na dysze w czasie pracy, przy zapalaniu i wygaszaniu
- palniki powinny zapalać i palić się stabilnie bez odrywania, cofania, drgań i gaśnięcia płomienia we wszystkich otworach płomieniowych na całej długości palników
- **palnik główny powinien zapalać się w czasie nie dłuższym niż 10 sek, a płomień powinien rozprzestrzeniać się łagodnie bez wybuchów na wszystkich otworach w czasie nie dłuższym niż 5 sek.**

TABLICA 6

Gazy	Ciśnienie zasilania. Nominalne	Ciśnienie gazu przed palnikiem - regulowane na zaworze SIT 820 NOVA		Dysza palnika głównego D [1/100mm]	Dysza palnika zapłonowego d [1/100mm]	Dysza palnika pilotowego
		Ciśnienie	Przepływ	Numer	Numer	
E, H (G20)	20 mbar	65 mm H ₂ O / 6,5 mbar	1,48 m ³ /h	AL145 710.0195.00	T80 742.0080.00	Regulowana
Lw (G27)	20 mbar	65 mm H ₂ O / 6,5 mbar	1,81 m ³ /h	AL165 710.0165.00	T90 742.0090.00	
Ls (G2.350)	13 mbar	45 mm H ₂ O / 4,5 mbar	2,06 m ³ /h	AL195 710.0195.00	T110 742.0110.00	
B/P (G30)	37 mbar	Reg. ciśnienia zablok 370 mm H ₂ O / 37mbar	1,10 kg ³ /h	AL80 710.0080.00	T50 742.0050.00	

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI



Przed uruchomieniem patelni usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania z patelni.

3.1 Przygotowanie patelni gazowych do pracy

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

- Sprawdzić czy urządzenie jest dostosowane do gazu i ciśnienia jakimi charakteryzuje się sieć gazownicza. Należy sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia. Jeśli urządzenie przystosowane jest do innego rodzaju gazu, należy dokonać niezbędnych czynności zgodnie z p.2.2.6.
- Umyć wnętrze miski, pokrywę i obudowę ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących
- Zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

3.2 Próbnny rozruch



Przy pierwszym uruchomieniu patelni, po podłączeniu do instalacji gazowej, ustawić pokrętko zaworu gazowego, w pozycji (★) i utrzymać w położeniu wciśniętym do momentu odpowietrzenia instalacji.

- Zapalić palniki zgodnie z rozdz. 3.3.1.
- Sprawdzić czy po wykonaniu prac instalacyjnych nie ulatnia się gaz. Sprawdzenie wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Sprawdzić zapalenie palnika pilotowego oraz palnika głównego.
- Sprawdzić działanie elektromagnetycznego zaworu gazowego.
- Sprawdzić skuteczność odprowadzania spalin na zewnątrz.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Zapalanie palników i wygaszanie palników, obsługa układu sterowania

- a) Opuścić całkowicie zbiornik patelni.
- b) Przekręcić w prawo pokrętko wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.6), (rys.2) i ustawić na wybraną temperaturę oznaczoną na pokrętkle. W tym momencie powinna zaświecić się zielona lampka sygnalizująca włączenie zasilania elektrycznego oraz pomarańczowa lampka sygnalizująca załączenie regulatora temperatury. Położenie to umożliwi załączenie palników.
- c) Ustawić pokrętko zaworu gazowego (rys.1, poz.10), w położenie (●) (rys.3) (A), odpowiadające wyłączeniu wszystkich palników.
- d) Ustawić pokrętko zaworu gazowego (rys.1, poz.10) w położenie (★) (rys.3) (B), odpowiadające zapalaniu palnika pilotowego, następnie lekko je wcisnąć i przytrzymać.
W tym momencie otworzony zostaje dopływ gazu do palnika pilotowego i do palników zapłonowych oraz uruchomiony zostaje generator wytwarzający iskrę na elektrodzie zapłonowej.
- e) Po zapaleniu się palnika pilotowego oraz palników zapłonowych przytrzymać wciśnięte pokrętko przez około 15 sekund do momentu otwarcia zabezpieczenia przeciwwyływowego.

Płomień palnika pilotowego powinien być widoczny w otworze (rys.1, poz.4) a palników zapłonowych: lewego w otworze (rys.1, poz.4L) i prawego w otworze (rys.1, poz.3P) w osłonie przedniej patelni.

- f) **Po upewnieniu się, że palnik pilotowy i oba zapłonowe są zapalone** - ustawić pokrętko zaworu gazowego (rys.1, poz.10) w położenie (●) (rys.3) (C), odpowiadające zapalaniu palników głównych. Palniki główne powinny zapalić się w czasie nie dłuższym niż 10sek. Maksymalne natężenie przepływu gazu powinno zostać osiągnięte po upływie 10 sek. od chwili otwarcia dopływu gazu do palników głównych. **Płomienie palników głównych powinny być widoczne w otworach (rys.1, poz.4L) - trzy lewe palniki i (rys.1, poz.3P) - trzy prawe palniki. Aby zobaczyć płomienie wszystkich palników należy patrzeć w otwory (rys.1 poz.3P i 3L) pod odpowiednim kątem z lewej i prawej strony każdego otworu.**
- g) Ustawić ponownie pokrętko zaworu gazowego (rys.1, poz.10) w położenie (✱) (rys.3) (D). Palniki główne powinny zostać zgaszone, natomiast palnik pilotowy oraz palniki zapłonowe powinny się palić.
- h) Ustawić pokrętko zaworu gazowego w położenie (●) (rys.3) (E). Palniki zapłonowe oraz pilotowy powinny zostać zgaszone. Ponowne załączenie palnika pilotowego oraz zapłonowych jest możliwe po upływie 60 sekund.

⚠ **Podczas ręcznego wygaszania palnika głównego odczekać około 10 sekund przed ponownym zapłonem palnika głównego.**

⚠ **Patelnia wyposażona jest w wyłącznik krańcowy, którego zadziałanie powoduje samoczynne wygaszenie wszystkich palników przy podnoszeniu (przechylaniu) miski i uniemożliwia ponowne ich zapalenie przy przechylonej misce patelni.**

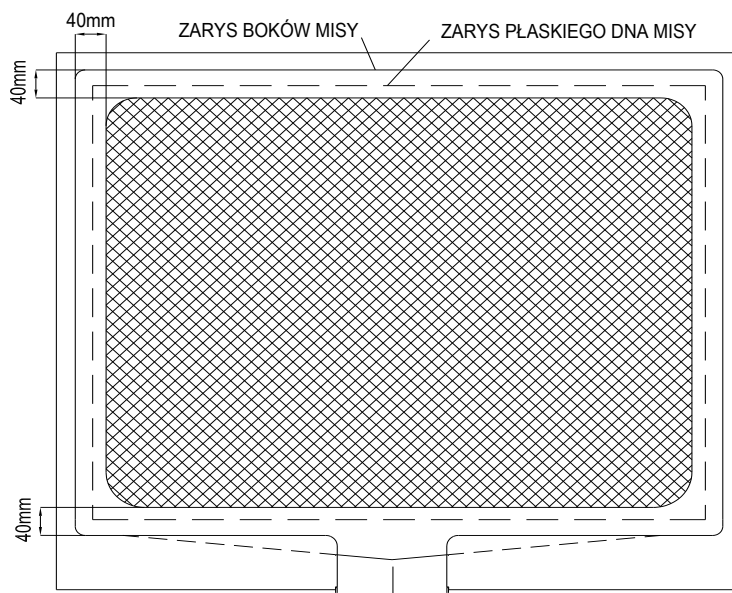
⚠ **Jeśli miska patelni nie jest całkowicie opuszczona, załączenie palników jest niemożliwe.**

⚠ **Jeśli palniki główne nie zapalają się w czasie nie dłuższym niż 10 sek. zgłosić patelnię do naprawy.**

⚠ **Ustawienie wyłącznika głównego w położenie „O” przy zapalonym palniku głównych lub przy zapalonych tylko palnikach pilotowym i zapłonowych, powoduje wygaszenie palników głównych, pilotowego i zapłonowych oraz wyłączenie zasilania elektrycznego patelni. Aby ponownie uruchomić palniki należy wykonać ponownie czynności zgodnie z pkt. 3.3.1 b), c), d), e), f).**

3.3.2 Czynności podczas przygotowywania potraw w patelni

- a) Sprawdzić, czy zbiornik patelni znajduje się krańcowym dolnym położeniu.
- b) Unieść pokrywę i pokryć płytę grzewczą cienką warstwą tłuszczu.
- c) Włączyć patelnię zgodnie z pkt.3.3.1 b), c), d), e), f).
- d) Ustawić pokrętkiem regulatora temperatury (rys.2) wybraną temperaturę oznaczoną na pokrętkle. Zapali się pomarańczowa lampka. Zaleca się ustawić regulator na temperatury z zakresu 160 °C ÷ 200 °C, co jest wystarczającą temperaturą przy smażeniu.
- e) Wstępnie rozgrzać patelnię bez wsadu do momentu osiągnięcia nastawionej temperatury. Patelnię należy rozgrzewać do momentu zgaśnięcia pomarańczowej lampki obok pokręteł. Zaleca się odczekać jeszcze 15 minut po zgaśnięciu lampki. Wyżej opisana czynność konieczna jest do ustabilizowania i wyrównania się temperatur. Jeśli zaczniemy smażyć przed ustabilizowaniem się temperatur spowodujemy przypalenie się produktów.
- f) Na tak rozgrzaną płytę nakładamy tłuszcz, a po jego rozgrzaniu kładziemy produkt przeznaczony do smażenia. Produkty układać na strefie grzejnej. Na rysunku pole zakreskowane oznacza strefę grzejną płyty, której temperatury odpowiadają nastawie regulatora temperatury. Poza tą strefą temperatura płyty jest niższa.



- g) W trakcie smażenia przekładać produkty na płycie aby uniknąć przypalenia. W przypadku smażenia kotletów po 5 minutach kotlet powinien być jednostronnie dostatecznie usmażony. Odwracamy go na drugą stronę i w sumie po 10 minutach kotlet zdejmujemy z płyty dostatecznie usmażony. Następnie możemy ułożyć nową porcję dodając tyle tłuszczu, aby kotlety zanurzone były do połowy. W trakcie smażenia lub pieczenia po stwierdzeniu, że tłuszcz jest zbyt gorący lub za chłodny należy pokrętelem termoregulatora tak dobrać temperaturę, aby proces przebiegał prawidłowo. Pokrywa patelni w początkowej fazie smażenia powinna być uchylona, natomiast w końcowej przymknięta. Stosujemy to dlatego, aby pieczeń nie traciła na swoistym aromacie i zabezpieczamy ją przed nadmiernym wysuszeniem.



Regulator temperatury podczas smażenia będzie cyklicznie załączał i wyłączał palniki główne, utrzymując w ten sposób nastawioną temperaturę. Sygnalizowane jest to przez świecenie i gaśnięcie pomarańczowej lampki.



Zabrania się dolewania oleju gdy misa grzewcza jest gorąca.



Zabrania się wypełniania misy ponad wskaźnik maksymalnego poziomu na ścianie tylnej misy.



Podczas smażenia na oleju nie należy wprowadzać do misy produktów zawierających wodę lub znaczne ilości wilgoci.



Praca przy nastawionej temperaturze powyżej 230 °C może spowodować samozapłon tłuszczu lub oleju.



Zachować szczególną ostrożność podczas otwierania i zamykania pokrywy ze względu na możliwość wydostawania się gorących oparów.



Zabrania się otwierania zaworu instalacji wodnej patelni gdy misa jest gorąca.



Nie należy zamykać pokrywy przy nastawie temperatury powyżej 200 °C gdyż można spowodować samozapłon oleju.



Gdy olej zacznie intensywnie dymić, należy natychmiast zmniejszyć ustawioną temperaturę.



Nigdy nie należy zostawiać patelni podczas pracy bez nadzoru.

3.3.3 Przechylenie misy, zlewanie produktu



Przed rozpoczęciem przechylenia misy należy wyłączyć patelnię ustawiając pokrętko regulatora temperatury w położenie „0” a pokrętko zaworu gazowego w położenie (●) oznaczające wyłączenie palników.



Zabrania się otwierania zaworu instalacji wodnej patelni gdy misa jest gorąca, w trakcie przechylenia misy oraz wtedy gdy misa jest przechylona.



Przy zlewaniu zawartości misy należy zachować szczególną ostrożność, aby nie narazić się na poparzenie. Przed rozpoczęciem i w trakcie przechylenia zbiornika należy ustawić się z boku patelni, tak aby zabezpieczyć się przed oblanie gorącym produktem. Nigdy na należy stawać na wprost misy przed rozpoczęciem i w trakcie jej przechylenia !



W przypadku rozpoczęciu przechylenia misy patelni z pracującymi palnikami następuje automatyczne wyłączenie palników głównych, pilotowego i zapłonowych, co sygnalizuje zgaśnięcie pomarańczowej lampki. Aby ponownie zapalić palniki należy całkowicie opuścić zbiornik i wykonać czynności wg pkt. 3.3.1c), d), f).



Silnik elektryczny siłownika liniowego wyłącza się w położeniu maksymalnego podniesienia (przechylenia) oraz po całkowitym opuszczeniu zbiornika. Zwolnienie dowolnego przycisku (rys.1, poz.5A i 5B) w trakcie podnoszenia lub opuszczania zbiornika powoduje zatrzymanie jego ruchu w dowolnym położeniu.

- Podnieść pokrywę (rys.1, poz.2).
- Sprawdzić, czy zawór układu zasilania wodą (rys.1, poz.11) jest zamknięty.
- Wcisnąć górny przycisk (rys.1, poz.5A) i przytrzymać go w tej pozycji do momentu, aż zbiornik uzyska przechył wystarczający do zlania produktu.
- Po zlaniu całej zawartości wcisnąć dolny przycisk (rys.1, poz.5B) i przytrzymać go w tej pozycji do momentu całkowitego powrotu zbiornika w położenie początkowe. Po całkowitym opuszczeniu misy silnik napędu wyłączy się automatycznie.

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

- a) Wyłączyć zasilanie patelni ustawiając pokrętko wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.6) w położenie „0”. Zielona i pomarańczowa lampka (rys.2) powinny zgasnąć.
- b) Ustawić pokrętko zaworu gazowego (rys.1, poz.10), w położenie (●) (rys.3) (A).
- c) Zamknąć dopływ gazu do patelni zaworem odcinającym.
- d) Począkać aż urządzenie schłodzi się.
- e) Dokładnie wymyć zbiornik patelni i pokrywę wodą z płynem do mycia naczyń, wypłukać i osuszyć dno zbiornika. Po wysuszeniu natłuścić dno olejem jadalnym.
- f) Zamknąć zawór odcinający wodę.



Zabrania się używania łatwopalnych substancji do czyszczenia misy.

3.5 Uwagi eksploatacyjne

- 1) Aby zapobiec przypalaniu i przywieraniu produktów do płyty, należy usuwać resztki panierki, które oddzielają się od smażonych produktów i opadają na dno misy. Po zauważeniu że resztki panierki zaczynają przywierać do płyty, należy zlać olej i wyczyścić płytę patelni. Zlany olej można użyć ponownie ale bez osadu, który pozostał na dnie naczynia. Należy zwrócić na to uwagę szczególnie przy smażeniu mięs otoczonych tylko mąką. W tym przypadku przypalenia mogą wystąpić już przy drugim lub trzecim wsadzie.
- 2) Niedopuszczalne jest pozostawienie po smażeniu patelni z olejem i resztkami panierki, która opadła na dno na następny dzień. Spowoduje to przypalenia smażonych produktów.
- 3) Pieczone mięsa i ryby powinny być dobrze rozmrożone. Źle rozmrożone produkty mają tendencję do przypalania się.
- 4) Przy przyrządzaniu mięs wcześniej usmażonych i podlanych wodą (duszonych) oraz przy odgrzewaniu dużych mas np. bigosu, należy zwrócić uwagę na to aby często mieszać wsad i stopniowo nastawiać wymagana temperaturę.
- 5) Patelnie gazowe wyposażone są między innymi w takie urządzenia zabezpieczające jak:
 - a) Regulator temperatury - służy do regulacji temperatury zawartości misy. Temperatura utrzymywana jest samoczynnie. Po zapaleniu palniki główne pracują na pełną moc aż do osiągnięcia nastawionej temperatury, po jej osiągnięciu regulator temperatury wyłącza palnik główny. Po nieznacznym obniżeniu temperatury następuje ponowne samoczynne załączenie palników głównych.
 - b) Ogranicznik temperatury - działa w przypadku awarii regulatora temperatury. Zabezpiecza zbiornik patelni przed nadmiernym wzrostem temperatury. Jego zadziałanie polega na rozłączeniu obwodu zasilającego cewkę elektromagnetycznego zaworu gazowego i wygaszeniu wszystkich palników patelni. Ponieważ zadziałanie ogranicznika oznacza awarię urządzenia, należy w takim przypadku odłączyć patelnię z sieci elektrycznej oraz od instalacji gazowej i usunąć uszkodzenie. Aby ponowne włączenie patelni było możliwe, należy odblokować ogranicznik poprzez wciśnięcie jego przycisku (rys.1,poz.9). Odblokowanie ogranicznika temperatury możliwe jest dopiero po schłodzeniu misy. Dostęp do przycisku ogranicznika temperatury możliwy jest po wyjęciu zaślepki (rys.1, poz.9) z otworu w osłonie przedniej.
 - c) Zabezpieczenie przeciwwypływowo - palniki wyposażone są w zabezpieczenie przeciwwypływowo, co wymaga podczas zapalania palników pilotowego przytrzymania wciśniętego pokrętła zaworu gazowego w pozycji (✱) przez około 15 sek. Jest to czas niezbędny do nagrzania czujnika termopary i zadziałania zabezpieczenia. W przypadku zaniku płomienia palnika odcięcie dopływu gazu nastąpi po około 30 sek. Ponowne uruchomienie palnika możliwe jest po około 60 sek.

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY



Nieprzestrzeganie poniższych wskazań grozi poparzeniem lub porażeniem prądem elektrycznym.

Przed przystąpieniem do pracy, obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- prawidłowej eksploatacji patelni na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno-ruchowej,
- eksploatacji urządzeń gazowych i elektrycznych oraz bezpieczeństwa pracy w zapleczach kuchennych,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych przypadkach.

Szczególnie ważne jest, aby:

- 1) Przed montażem urządzenia:
 - zdjąć opakowanie i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
 - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami sieci gazowniczej oraz instalacji elektrycznej.

- 2) Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjalście.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu osób do tego nieuprawnionych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją patelni.
- 5) Do użytkowania patelni dopuszczają tylko osoby przeszkolone.
- 6) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania patelni, gdyż nie znają one zasad ich obsługi.
- 7) **Nie dotykać gorących części. Szczególnie gorący zbiornik (misa), komora spalania, kominki i kratki wylotu spalin mogą być przyczyną poparzenia.**
- 8) **Zachować ostrożność przy przechylaniu zbiornika (misy), aby nie ulec poparzeniu gorącym tłuszczem.**
- 9) Nie zostawiać patelni bez nadzoru podczas użytkowania.
- 10) Uważać, aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego sprzętu nie dotykały gorących części patelni.
- 11) Uważać, aby w czasie użytkowania patelni nie zalać palników.
- 12) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia palników. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- 13) Nie stawiać naczyń na pokrywie patelni.
- 14) Nie uderzać w pokrętła.
- 15) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 16) Nie otwierać głównego zaworu na przyłączy gazu lub zaworu butli gdy urządzenie nie będzie użytkowane.
- 17) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 18) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 19) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 20) W razie poparzenia, skaleczenia, porażenia prądem elektrycznym lub zatrucia gazem, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 21) **W przypadku stwierdzenia ulatniania się gazu z instalacji gazowej urządzenia należy:**
 - **wygasić wszystkie źródła otwartego ognia i nie używać narzędzi i urządzeń powodujących iskrzenie (gniazda wtykowe, wyłączniki prądu, sprzęt RTV itp.),**
 - **zamknąć dopływ gazu do kuchni przez zamknięcie zaworu odcinającego,**
 - **otworzyć drzwi i okna, przewietrzyć pomieszczenie,**
 - **zawiadomić osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.**
- 22) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania par i produktów spalania.
- 23) Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.
- 24) **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**
- 25) **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy na butlę rzucić mokry koc w celu ostudzenia butli, zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu wynieść butlę na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji butli.**
- 26) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
- 27) Prawdłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych lub mechanicznych.
- 28) Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie, zgodnie z p.3.4 niniejszej instrukcji. W przypadku korzystania z butli zakręcić zawór butli.
- 29) Jeśli palniki główne nie chcą zapalić się w czasie nie dłuższym niż 10 sek. należy zgłosić patelnię do naprawy.
- 30) Przed przystąpieniem do konserwacji lub naprawy należy odłączyć zasilanie elektryczne, zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem patelni i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.
- 31) Do misy nie należy wlewać produktu powyżej oznaczonego wewnątrz zbiornika poziomu maksymalnego.
- 32) **Zachować szczególną ostrożność przy zlewaniu gorących potraw i oleju, nigdy nie stawiać na wprost zbiornika przed rozpoczęciem i w trakcie zlewania gorącego produktu. Przed rozpoczęciem przechylania zbiornika sprawdzić czy zawór układu zasilania wodą jest zamknięty.**
- 33) **Pod żadnym pozorem nie należy opierać się o misę patelni, ani nie wkładać rąk bądź innych części ciała między uniesioną misę a ramę nośną.**



Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem.




Nie zalewać rozgrzanej misy zimną wodą. Bezwzględnie zabrania się otwierania zaworu układu zasilania wodą, gdy dno zbiornika jest rozgrzane lub wypełnione gorącym produktem (olejem) oraz przy przechylaniu zbiornika.



Nie opierać się o misę patelni, ani nie wkładać rąk bądź innych części ciała między uniesioną misę a ramę nośną.





Zabrania się używania łatwopalnych substancji do czyszczenia misy.


-  **Nieodpowiednia i niezgodna z przepisami wentylacja w pomieszczeniu oraz niewłaściwe i niezgodne z przepisami odprowadzanie spalin z pomieszczenia, może spowodować gromadzenie się tlenku węgla. Należy w takim przypadku natychmiast wyłączyć zainstalowane urządzenia gazowe z eksploatacji.**

Zatrucie tlenkiem węgla (CO) można podejrzewać u osób, u których pojawiają się objawy, takie jak bóle głowy, zawroty głowy, szum w uszach, zaburzenia wzroku, zmiany psychiczne oraz uczucie odurzenia. Przy dłuższym okresie zatrucia następuje utrata przytomności, skurcze i wreszcie dochodzi do zatrzymania oddechu. U osób podejrzewanych o zatrucie należy jak najszybciej przerwać kontakt z tlenkiem węgla. Pierwsza pomoc polega na usunięciu zatrutego z pomieszczenia. Należy szeroko otworzyć drzwi i wstrzymując oddech otworzyć szeroko okno, aby powstał przeciąg, a następnie wynieść poszkodowanego. Po wyniesieniu zatrutego natychmiast należy skontrolować jego oddech, w przypadku bezdechu trzeba rozpocząć sztuczne oddychanie. Jeśli oddycha, nieprzytomnego należy ułożyć na boku, zapewnić spokój, bezruch. Jak najszybciej wezwać karetkę pogotowia i zapewnić szybką pomoc lekarską.

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

-  **Konserwację i naprawy mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi urządzeń gazowych i elektrycznych.**

-  **Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych i czyszczenia należy zamknąć dopływ gazu zaworem odcinającym, odłączyć grilla płytowego od zasilania elektrycznego i poczekać aż wystygnie.**

-  **Zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni nie czyścić substancjami żrącymi oraz zawierających chlorki. Nie używać ostrych metalowych szczotek, druciaków i podobnych narzędzi mogących porysować powierzchnie patelni.**

5.1 Konserwacja bieżąca

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości patelni oraz jego otoczenia.

- Należy dbać o to, aby na powierzchni płyty grzewczej nie pozostawały przywarte resztki smażonych potraw. Zwęglone resztki potraw w czasie smażenia mogą przypalać pożywienie, absorbują tłuszcz i powodują nadmierne dymienie.
- Należy uważać aby przy zeszkrobrywaniu zwęglonych resztek potraw nie uszkodzić płyty grzewczej.
- Misę patelni i płytę grzewczą należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcz, następnie wytrzeć i osuszyć przez lekkie jej podgrzanie. Aby zapobiec powstawaniu ewentualnej korozji powierzchnię płyty powlec cienką warstwą oleju jadalnego.
- Przy znacznym zanieczyszczeniu płyty grzewczej zaleca się stosowanie gąbek z tworzywa sztucznego w szczególnym przypadku można użyć sproszkowany pumeks lub drobnoziarnisty papier ścierny zwracając szczególną uwagę aby po zakończeniu czyszczenia dokładnie usunąć resztki materiału ściernego z powierzchni płyty.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do mięką szmatką.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnie. Nie można stosować także wełny stalowej oraz należy unikać styczności elementów ze stali nierdzewnej ze zwykłą stalą gdyż może to spowodować powstawanie korozji.
- Dłuższe działanie soli kuchennej oraz jej roztworów, przypraw takich jak musztarda, esencja octowa, przyprawy w kostce może prowadzić także do korozji.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia srebra, wybielaczy oraz środków zawierających chlor.
- Pokrywa zbiornika, jeśli patelnia nie jest używana, powinna być otwarta. Nie należy zostawiać wody w zbiorniku patelni nieużywanej.
- W przypadku zanieczyszczenia palników i komory spalania należy umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcz i brud, następnie je wytrzeć i osuszyć. Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych palników oraz dysz. W razie zanieczyszczenia przeczyszczyć je używając miękkiego drutu o średnicy mniejszej niż średnice otworów. Nie używać drutu stalowego, nie rozwiercać otworów itp.

5.2 Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania patelni należy jej okresowa kontrola. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

5.3 Naprawy i remonty

Producent patelni gazowych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE „LOZAMET”, poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Palniki nie zapalają się, czuć ulatniający się gaz	Zanieczyszczone otwory płomieniowe	Wyłączyć patelnię, wyłączyć zasilanie elektryczne i zamknąć zawór odcinający gaz. Przewietrzyć pomieszczenie. Zgłosić patelnię do naprawy.
Nie można zapalić palnika pilotowego	Uszkodzony generator, zapalacz, przewód zapalacza lub elektroda	Zgłosić patelnię do naprawy. Wymienić uszkodzony element.
Nie ma podtrzymania płomienia pilota	Uszkodzona lub źle przykręcona termopara, Uszkodzony układ przerywacza termopary	Zgłosić patelnię do naprawy. Dokręcić termoparę Wymienić uszkodzony element.
Patelnia wyłącza się w czasie pracy. Nie można ponownie uruchomić palników	Zadziałał ogranicznik temperatury	Postępować zgodnie z pkt.3.5 b) niniejszej instrukcji

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo patelnia wyposażona jest w:

- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

	Nazwa	Nr rysunku lub normy	Rys.	Poz.
1.	Zbiornik (misa)	GH.A.01.01.00.00.4	1	2
2.	Pokrywa z przeciwwagą	EHA9.06.00.00.00.4	1	2
3.	Sprężyna przeciwwagi	EH.A.06.00.00.00.1	1	2
4.	Zawias kompletny	EH.A.90.01.02.00.0	6	7
5.	Zawór do wody zimnej	RdF 02401903	1	11
6.	Przycisk podświetlany niestabilny	NEF30-UkInXY/220V/W3	1	5A,5B
7.	Zasilacz siłownika liniowego 60 VA 230 V AC	KR-ZS-3BS	-	-
8.	Siłownik liniowy L = 330mm, S=160 mm, 6000N 24V DC	TA1-2019-032	2	1
9.				
10.	Pokrętko	EH.A.10.05.01.00.0/180	2	-
11.	Oznacznik pierścieniowy 50-280	ET.A.40.10.00.01.51/7	2	-
12.	Wyłącznik krzywkowy (wyłącznik główny patelni)	49.21015.300 EGO	1	6
13.	Regulator temperatury 50÷320°C	55.17062.140 EGO	1	6
14.	Element złączny	617.079 EGO	1	6
15.	Ogranicznik temperatury - 365°C	55.13572.040 EGO	1	9
16.	Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	C027500NAF	1	8
17.	Lampka sygnalizacyjna zielona	C027500NAH	1	7
18.	Łącznik miniaturowy (popychacz długi z rolką wzdłuż)	5211-450 FAEL	6	5
19.	Płytką drukowaną	MVC.20.03.01.04.0	-	-
20.	Generator wysokonapięciowy	W10T-2A	-	-
21.				
22.				
23.	Zawór gazowy elektromagnetyczny SIT 820 NOVA	0.820.010 SIT	4	1
24.	Cewka elektrozaworu EV2 (do zaworu SIT 820 NOVA)	0.967.064 SIT	4	1H
25.	Kabel i złączka + śruba i uszczelka (do zaworu SIT 820 NOVA)	0.960.015 SIT	4	1H
26.	Mikrowyłącznik generatora (do SIT 820 NOVA)	0.927.012 SIT	4	1G
27.	Złączka przerywacza termopary M9x1	0.974.402 SIT	4	18
28.	Nakrętka z pierścieniem zaciskowym M10 x 1 pod rurkę D6	0.958.031 SIT	4	13
29.	Wyłącznik regulatora ciśnienia (dla gazów płynnych B/P, P)	0.907.037 SIT	5	4
30.				
31.	Palnik główny GH.A.03.07.00.00.0	102.0708.00 POLIDORO	4	2
32.	Palnik zapłonowy GH.A.03.08.00.00.1	107.0185.00 POLIDORO	4	4
34.	Palnik pilotowy kompletny z regulatorem przepływu	GH.A.03.09.00.00.0	4	3
35.	Korpus palnika pilotowy z regulatorem przepływu	G 2.001.004 SIT	4	3, 3A
36.	Palnik pilotowy	3020.116 LF	4	3
37.	Przesłona powietrza	0.912.001 SIT	4	3B
38.	Obudowa 1	0.978.003 – G 6.055.002 SIT	4	3
36.	Obudowa 2	0.978.004 – G 6.056.002 SIT	4	3
37.	Elektroda	G 6058011 SIT (Baxter)	4	12
38.				
39.	Termopara L=850 mm. Tuleja A1 Nakrętka M9x1	0.200.254 SIT	1	10
40.	Przewód zapalacza L=800mm.	GH.A.10.04.04.00.0/C23	1	11
41.	Nakrętka M10 x 1 pod rurkę D6 200/3.07	024.0023.00 POLIDORO	4	14
42.	Pierścień zaciskowy D6 200/3.08B	031.0030.00 POLIDORO	4	15
43.	Nakrętka kontruująca M10 x 1 200/3.09	024.0024.00 POLIDORO	4	14
44.	Nakrętka M24x1,5 pod rurkę ϕ 16 kod 0907-3 PEL	OC.G.13.03.00.03.9	4	16
45.	Pierścień zaciskowy ϕ 16 kod 0960 PEL	OC.G.13.03.00.04.9	4	17

8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW

Rysunek 1 - Widok ogólny patelni z przechyłem automatycznym

A - przyłącze instalacji gazowej

B - miejsce wyprowadzenia przewodu zasilającego instalacji elektrycznej

C - przyłącze instalacji wodnej



- przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

- | | |
|--|--|
| 1 - zbiornik kompletny | 8 - lampka sygnalizacyjna pomarańczowa |
| 2 - pokrywa kompletna z przeciwwagą | 9 - przycisk ogranicznika temperatury |
| 3 - osłona przednia | 10 - pokrętko zaworu gazowego |
| 4 - otwór do obserwacji płomienia pilota | 11 - zawór instalacji wodnej |
| 4L, 4P - otwór do obserwacji płomieni palników zapalających i głównych | 12 - rurka zalewająca |
| 5A - przycisk podnoszenie zbiornika(misy) | 13 - śruby mocujące osłonę przednią |
| 5B - przycisk opuszczanie zbiornika (misy) | 14 - regulowana noga |
| 6 - pokrętko wyłącznika głównego i regulatora temperatury | 15 - skrzynka sterownicza (pod osłoną poz.3) |
| 7 - lampka sygnalizacyjna zielona | 16 - osłona inspekcyjna przyłącza gazowego |
| | 17 - kratka wylotu spalin |

Rysunek 2 - Pokrętko wyłącznika głównego i regulatora temperatury

Rysunek 3 - Pokrętko zaworu gazowego

Rysunek 4 - Widok instalacji gazowej

A - przyłącze instalacji gazowej

K - króciec pomiarowy ciśnienia gazu na wlocie

- 1 - zawór automatyczny SIT 820 NOVA
- 1A - pokrętko zaworu gazowego
- 1B - wkręt regulacyjny przepływu gazu do palnika pilotowego
- 1C - wkręt regulacyjny ciśnienia gazu na wylocie zaworu gazowego
- 1D - osłonka
- 1E - króciec pomiarowy ciśnienia gazu na wlocie zaworu gazowego
- 1F - króciec pomiarowy ciśnienia gazu na wylocie zaworu gazowego
- 1G - mikrowyłącznik generatora
- 1H - cewka zaworu gazowego
- 2 - palnik główny
- 3 - palnik pilotowy z regulatorem przepływu
- 3A - iglica regulacyjna palnika pilotowego
- 3B - przesłona regulacyjna powietrza pierwotnego palnika pilotowego
- 4 - palnik zapłonowy
- 5 - dysza palnika głównego
- 6 - dysza palnika zapłonowego
- 8 - przyłącze gazowe G^{3/4}
- 9 - kolektory główne
- 10 - termopara
- 11 - przewód zapalacza
- 12 - elektroda zapalająca
- 13 - nakrętka z pierścieniem zaciskowym M10 x 1 pod rurkę pilota D6
- 14 - nakrętka M10 x 1 pod rurkę palnika zapłonowego D6
- 15 - Pierścień zaciskowy $\phi 6$
- 16 - nakrętka M24 x 1,5 pod rurkę D16
- 17 - pierścień zaciskowy pod rurkę D16
- 18 - złączka przerywacza termopary

Rysunek 5 - Wyłączenie regulatora ciśnienia zaworu gazowego SIT 820 NOVA

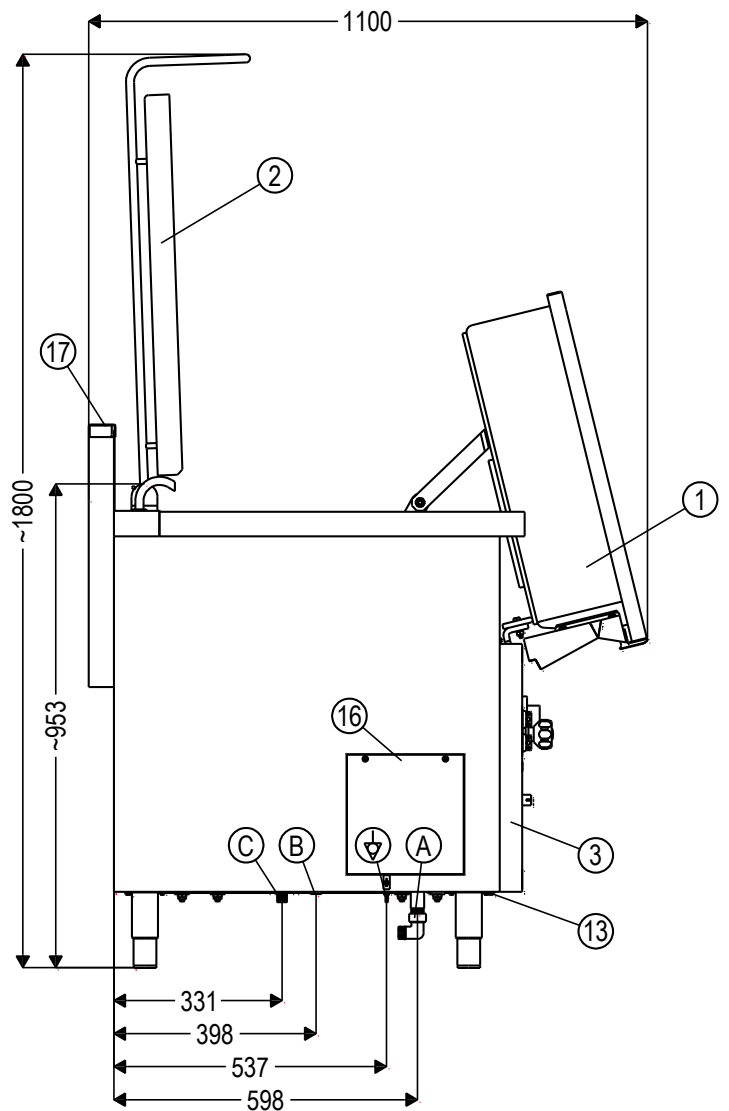
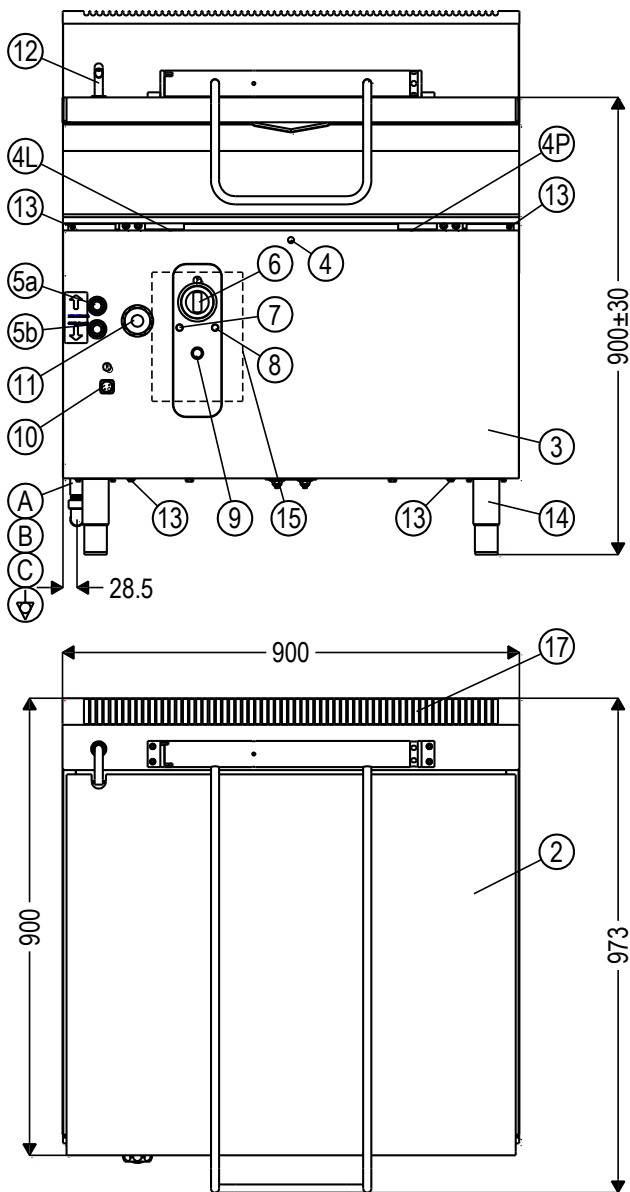
- 1 - osłonka wkrętu regulacyjnego
- 2 - wkręt regulacyjny ciśnienia gazu na wylocie zaworu gazowego
- 3 - sprężynka
- 4 - wyłącznik regulatora ciśnienia

Rysunek 6 - Widok głównych podzespołów patelni (z uchyloną pokrywą i przechyloną misą)

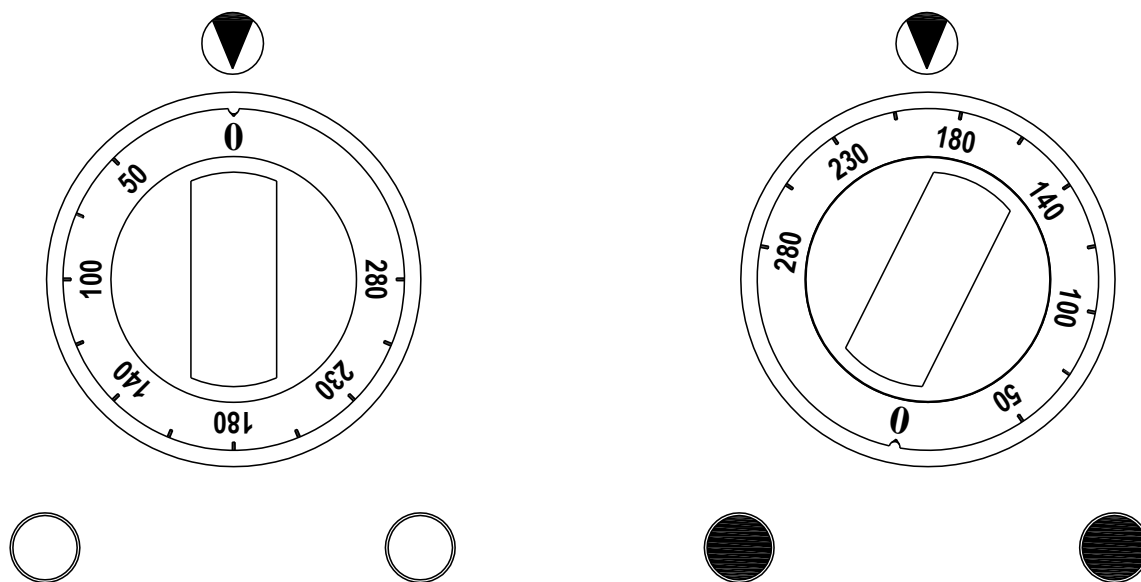
- 1 - siłownik liniowy
- 2 - dźwignia siłownika
- 3 - łącznik
- 4 - zbiornik (misa)
- 5 - zawiasy
- 6 - wyłącznik krańcowy
- 7 - rurka I instalacji zasilającej wodą
- 8 - rurka II instalacji zasilającej wodą
- 9 - komora spalania

Rysunek 7 - Schemat elektryczny patelni z napędem automatycznym

- | | |
|------------|---|
| X1, X2, X3 | – listwa zaciskowa |
| LZ1 | – listwa zaciskowa zasilacza KR-Z3BS |
| M | – Siłownik liniowy TA1-2019-032 |
| B1 | – ogranicznik temperatury |
| B2 | – regulator temperatury |
| F1 | – elektroda zapłonowa |
| G1 | – generator wysokonapięciowy |
| H1, H2 | – lampki sygnalizacyjne |
| K1, K2 | – przekaźniki |
| S1 | – wyłącznik krzywkowy |
| S2 | – łącznik miniaturowy (wyłącznik krańcowy) |
| S3 | – przycisk zaworu gazowego SIT 820 NOVA |
| Y1 | – zawór gazowy SIT 820 NOVA |



Rysunek 1 - Widok patelni z przechyłem automatycznym

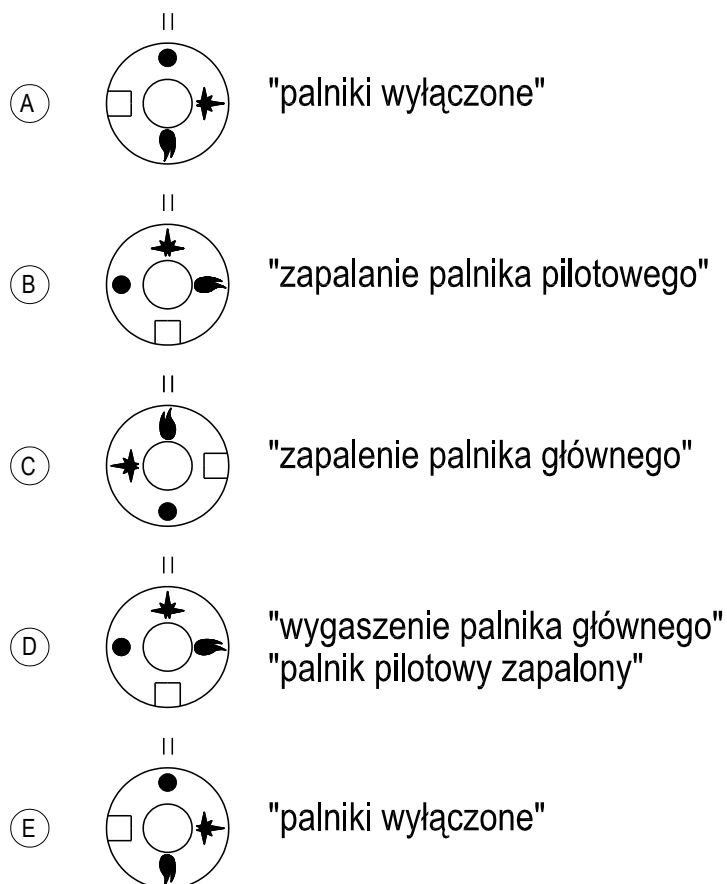


Patelnia wyłączona. Lampki zielona i pomarańczowa nie świecą się.

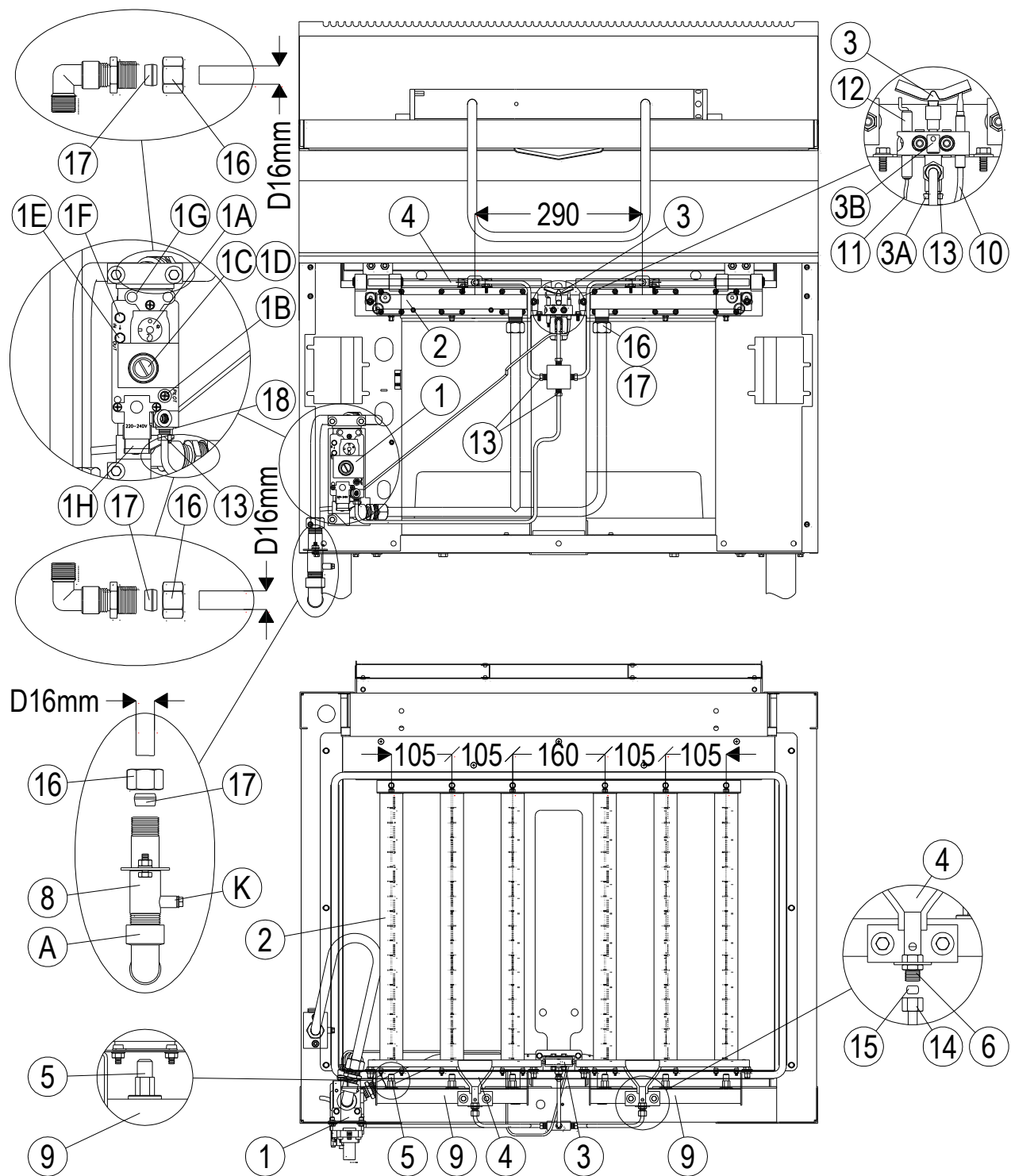
Patelnia włączona, nastawiona temperatura. Lampki zielona i pomarańczowa świecą się.

Rysunek 2 - Pokrętko wyłącznika głównego i regulatora temperatury

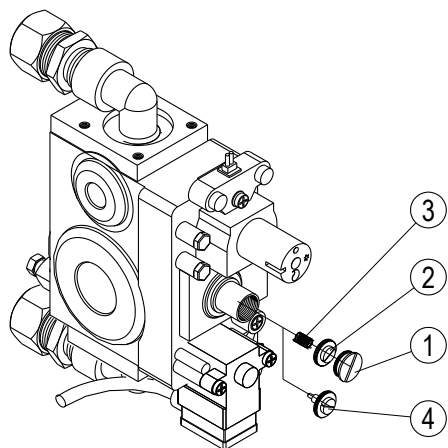
ZAWÓR
GAZOWY



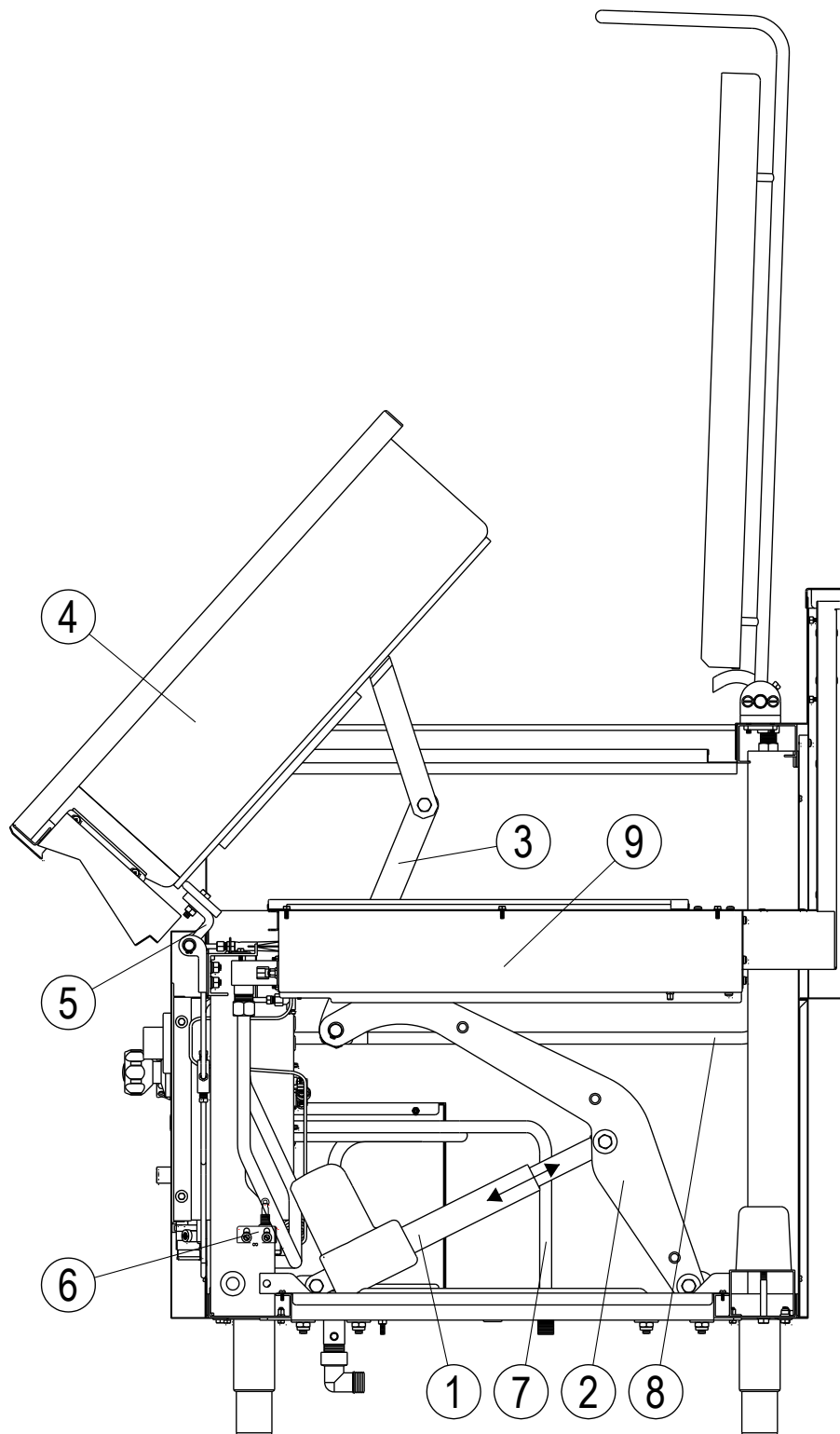
Rysunek 3 - Pokrętko zaworu gazowego



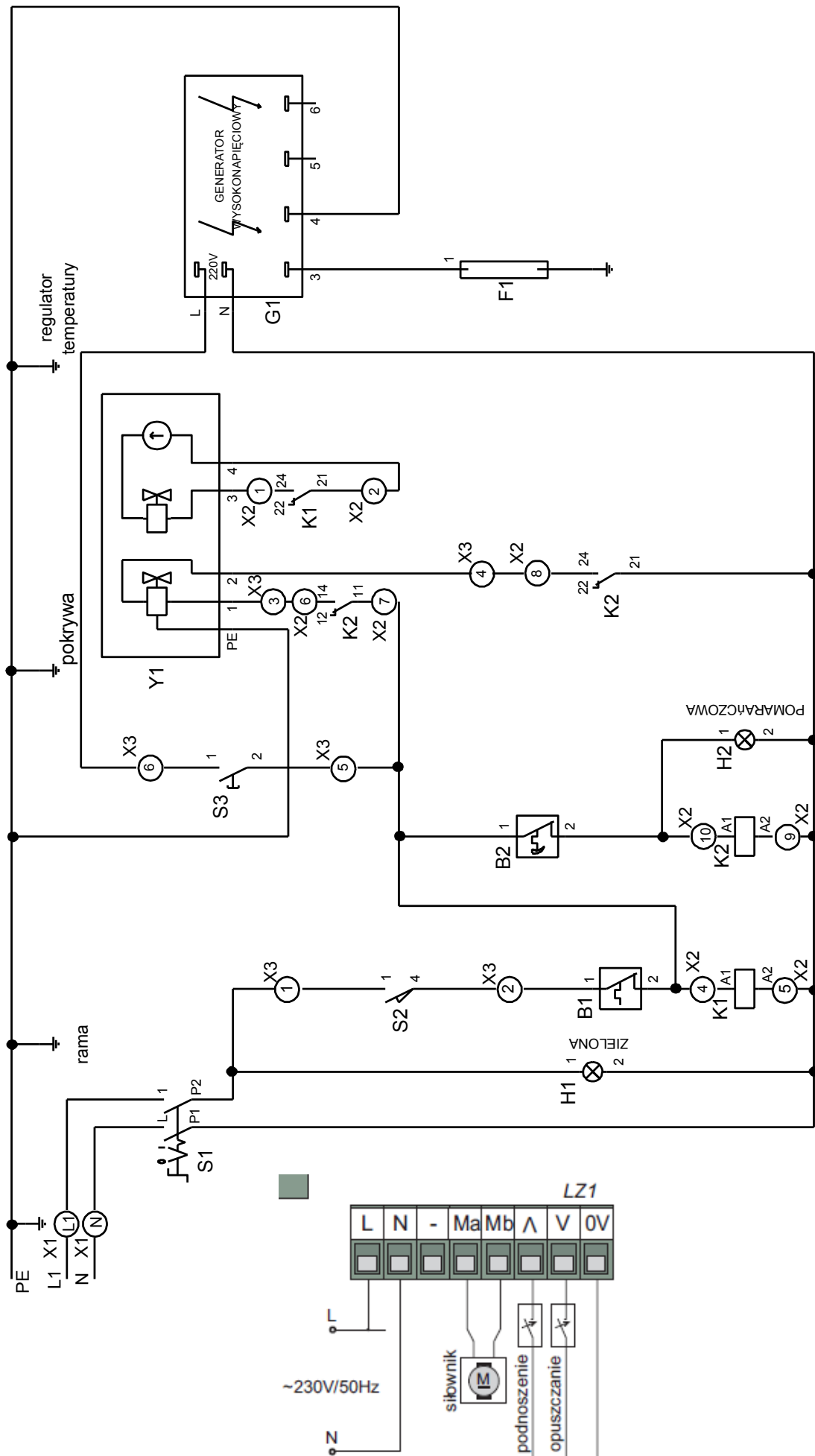
Rysunek 4 - Widok instalacji gazowej



Rysunek 5 - Wyłączenie regulatora ciśnienia zaworu gazowego SIT 820 NOVA



Rysunek 6 - Widok głównych podzespołów patelni (z uchyloną pokrywą i przechyloną misą)



Rysunek 7- Schemat elektryczny patelni z napędem automatycznym



WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.