



## FRYTOWNICE

---

### **PRZEKĄSKOWE**

INSTRUKCJA MONTAŻU, OBSŁUGI I KONSERWACJI

**Niewłocznie zapoznaj się z informacjami ogólnymi!**

**GB – IE – MT**

---

**NR DOK. CR0930050**

**WYDANIE 001**

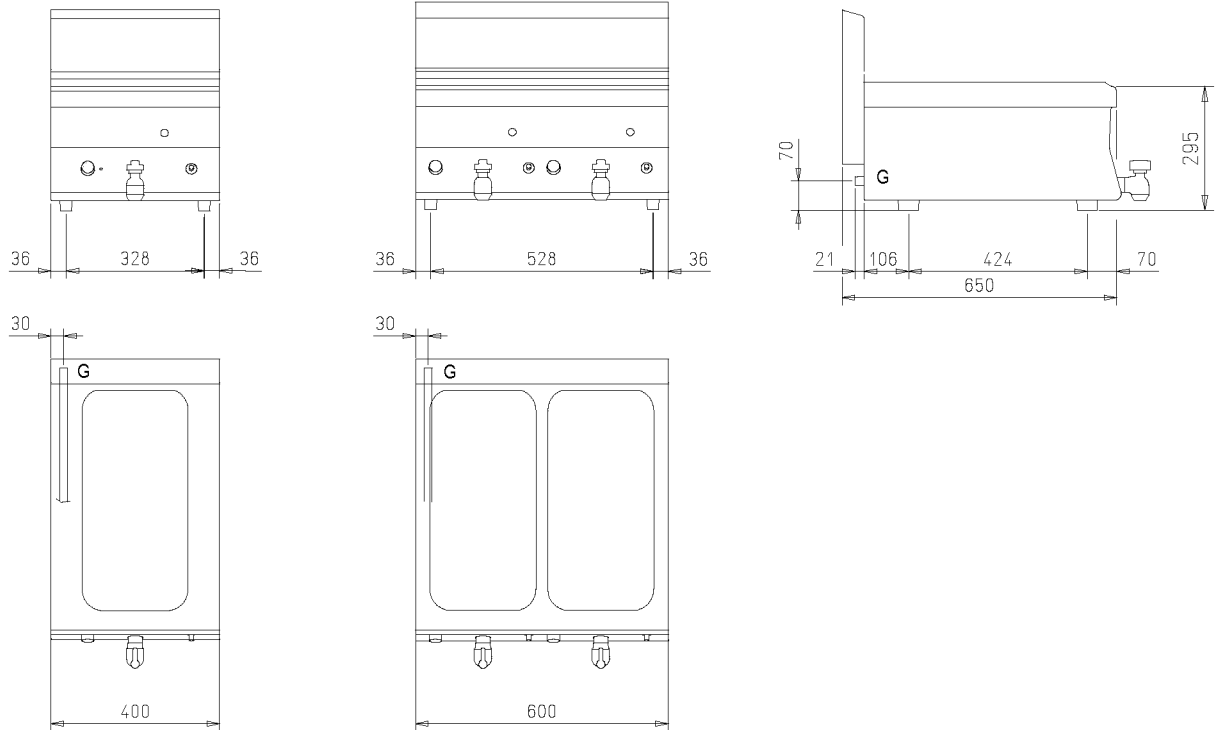
INSTRUKCJA NR 16

## SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w mm

F64G8	OF64G8
6NFR/G400	EFG62108T

F66G8	OF66G8
6NFR/G600	EFG63208T

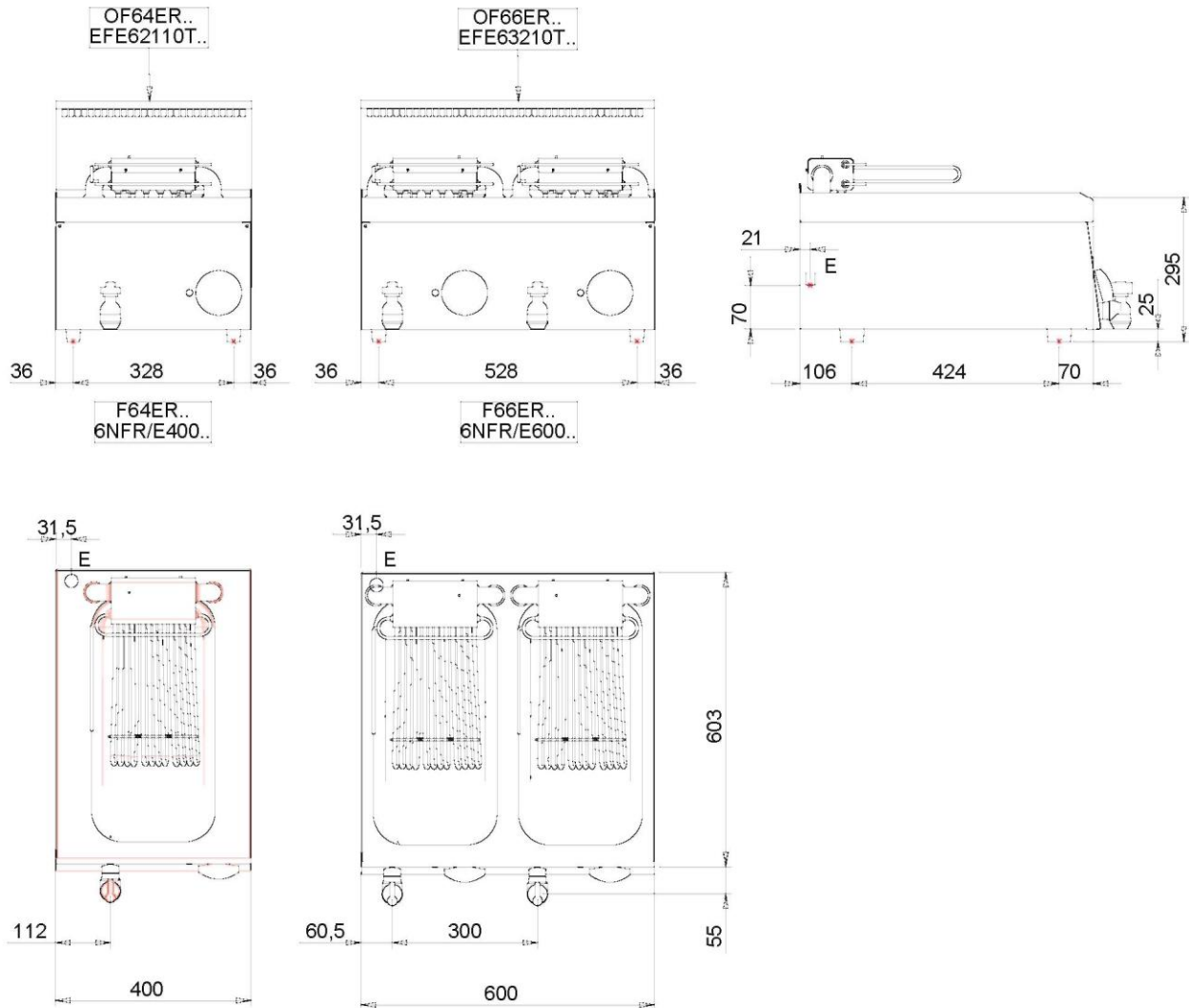


### Legenda

- G** Podłączenie gazu  
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

# SCHEMAT INSTALACJI

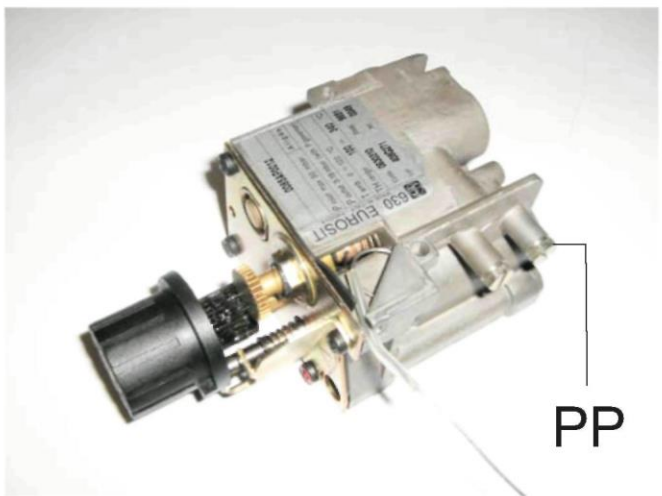
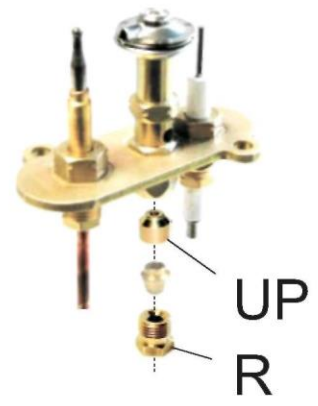
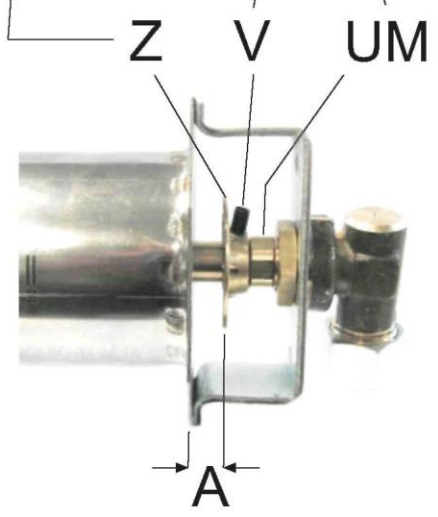
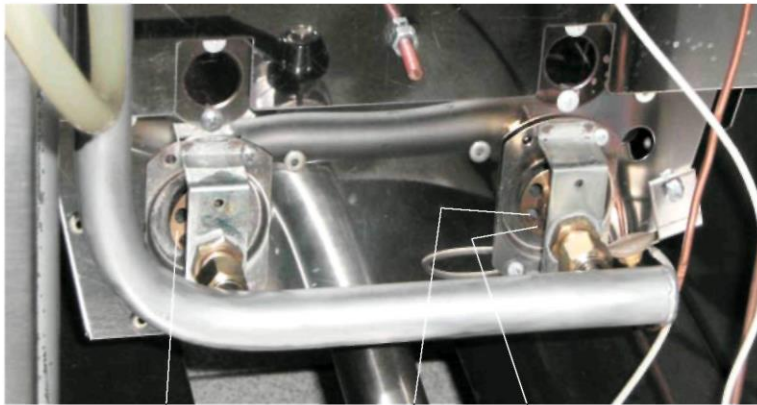
WYMIARY w mm



## LEGENDA

E Dławik kabla elektrycznego

RYSUNEK



DANE TECHNICZNE

T1							
Dysze i ustawienia							
Kraj	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	UM	145	145	145	145
			UP	41	41	41	41
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	-	-	-	-
DE	G25	20	UM	160	160	160	160
			UP	41	41	41	41
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	-	-	-	-
NL	G25	25	UM	145	145	145	145
			UP	41	41	41	41
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	-	-	-	-
HU	G20	25	UM	135	135	135	135
			UP	41	41	41	41
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	-	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	150	150	150	150
			UP	41	41	41	41
			A (mm)	o(1)	o(1)	o(1)	o(1)
			Um	-	-	-	-
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	UM	95	95	95	95
			UP	25	25	25	25
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	90	90	90	90
			UP	25	25	25	25
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	-	-	-	-
AT-CH-DE-HU	G30/G31	50	UM	83	83	83	83
			UP	20	20	20	20
			A (mm)	0	0	0	0
			Um	-	-	-	-
<b>UM:</b> MAKS. długość dyszy							
<b>Um:</b> MIN. długość dyszy							
<b>UP:</b> Pilot							
<b>A:</b> Otwór napowietrzania							
<b>Pa:</b> - Ciśnienie zasilania							
<b>(1):</b> - Napowietrzacz z 8 otworami o średnicy 4,2 mm							

DANE TECHNICZNE

<b>T2</b>					
<b>Kategorie i ciśnienia</b>					
Kraj	Kategoria	Gaz	Ciśnienie zasilania (mbar)		
			Norm.	Min.	Maks.
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

Modele A	Modele B	Modele C	Modele D	Szerokość	$\Sigma Q_n$	$\Sigma Q_n$ G25 (25)	Całkowite zużycie gazu							
							G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
				mm	kW	kW	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	kg/h	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

Modele A	Modele B	Modele C	Modele D	Szerokość	Napięcie zasilania	Fazy	Częstotliwość	Maks. moc całkowita	Przekrój kabla zasilania
				mm	V	Ref.	Hz	kW	-
F64ER	EFE62110T	OF64ER	6NFR/E400R	400	400	3+N	50/60	6,00	5G 1,5
F64ERP	EFE62110TP	OF64ERP	6NFR/E400PR	400	400	3+N	50/60	9,00	5G 1,5
F66ER	EFE63210T	OF66ER	6NFR/E600R	600	400	3+N	50/60	12,00	5G2,5
F66ERP	EFE63210TP	OF66ERP	6NFR/E600PR	600	400	3+N	50/60	18,00	5G4



## DANE TECHNICZNE

T5					
MAKS. pojemność magazynowa					
Modele A	Modele B	Modele C	Modele D	Pojemność zbiornika	MAKS. pojemność magazynowa
				l	kg
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

1	DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA .....	24
2	PRZEPISY OGÓLNE .....	24
	UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA .....	24
	UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA.....	24
	UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA.....	24
	UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI.....	25
3	URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE I STERUJĄCE .....	25
4	UTYLIZACJA OPAKOWANIA ORAZ URZĄDZENIA .....	25
4.1	OPAKOWANIE .....	25
4.2	URZĄDZENIE.....	25
	INSTRUKCJE MONTAŻU.....	25
	UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA.....	25
5	OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY.....	25
6	ROZPAKOWANIE .....	25
7	USTAWIANIE.....	26
7.1	MONTAŻ URZĄDZENIA Z PODSTAWĄ.....	26
7.2	ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ W JEDNEJ LINII .....	26
8	UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH .....	26
8.1	URZĄDZENIE TYPU „A1”.....	26
8.2	URZĄDZENIE TYPU „B21”.....	26
8.3	URZĄDZENIE TYPU „B11”.....	26
9	POŁĄCZENIA .....	26
9.1	POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE .....	26
9.2	POŁĄCZENIA UZIEMIENIA OCHRONNEGO I MASY.....	26
10	PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU.....	26
10.1	WYMIANA GŁÓWNEJ DYSZY PALNIKA I REGULACJA GŁÓWNEGO PRZEPŁYWU POWIETRZA .....	27
10.2	WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTOWEGO .....	27
11	PIERWSZY ROZRUCH.....	27
	INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA.....	27
	UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA.....	27
12	UŻYTKOWANIE FRYTOWNICY.....	27
12.1	FRYTOWNICE GAZOWE .....	28
12.2	FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE .....	28
13	DŁUŻSZE OKRESY NIEUŻYTKOWANIA.....	28
	INSTRUKCJE CZYSZCZENIA I MYCIA .....	28
	UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI.....	28
14	FILTRY .....	29
	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI .....	29
	UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA.....	29
15	PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU.....	29
16	PIERWSZY ROZRUCH.....	29
16.1	URZĄDZENIA GAZOWE .....	29
16.2	URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE .....	29
17	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	30
17.1	FRYTOWNICE GAZOWE .....	30
17.2	FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE .....	30
18	WYMIANA PODZESPOŁÓW.....	30
	UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW.....	30
18.1	FRYTOWNICE GAZOWE .....	30
18.2	FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE .....	30
19	CZYSZCZENIE WNĘTRZA.....	31
20	GŁÓWNE PODZESPOŁY .....	31
20.1	FRYTOWNICE GAZOWE .....	31
20.2	FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE .....	31

## INFORMACJE OGÓLNE

Ten rozdział zawiera informacje ogólne, z którymi wszyscy użytkownicy instrukcji muszą być zaznajomieni. Informacje szczegółowe dla użytkowników poszczególnych urządzeń zawarte są w kolejnych rozdziałach („INSTRUKCJE DOTYCZĄCE...”).

### 1 DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

- Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz panelu sterowania.
- Model i numer seryjny urządzenia są także zamieszczane na nalepkach pod logo producenta oraz na opakowaniu.

### 2 PRZEPISY OGÓLNE

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

#### UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

#### UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu znanym wszystkim użytkownikom w taki sposób, aby można było z niej swobodnie korzystać przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z ośrodkami pomocy technicznej autoryzowanymi przez producenta.
- Urządzenie należy serwisować co najmniej dwa razy w roku. Producent zaleca zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw, jak to określono w uwagach dotyczących jego użytkowania. Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.
- Nie wolno dopuszczać, aby urządzenie pracowało puste przez dłuższy czas. Piekarnik należy podgrzewać wstępnie tuż przed jego użyciem.
- W czasie pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku usterki urządzenia lub nieprawidłowego działania należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Czyścić urządzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI”.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. ZAGROŻENIE POŻAROWE.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (a także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź takie, które nie posiadają dostatecznego doświadczenia i wiedzy, o ile nie znajdują się one pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w sposób odpowiedni przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.
- Czyścić urządzenie wyłącznie niepalnymi detergentami.

#### UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

## **UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI**

- Codziennie myć i czyścić powierzchnie zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu, komory do gotowania oraz płyty grzejne.
- Dwa razy w roku dokonać przeglądu technicznego poprzez uprawnionego technika, który oczyści wewnętrzne części urządzenia i przeprowadzi ich konserwację.
- Do czyszczenia czy mycia urządzenia nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody.
- Do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem nie stosować żadnych środków powodujących korozję.
- Czyścić niepalnymi detergentami.

## **3 URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE I STERUJĄCE**

### **TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie resetowany termostat zabezpieczający, który odłącza zasilanie grzałki, gdy temperatura przekroczy maksymalną dozwoloną wartość.
- Aby przywrócić pracę urządzenia, należy nacisnąć przycisk resetowania termostatu. Tę procedurę może jedynie wykonać wykwalifikowany i upoważniony technik.

### **ZAWÓR SPUSTU OLEJU**

- Urządzenie jest wyposażone w zawór spustowy oleju z dźwignią sterującą. Modele ze spustem oleju na panelu sterowania są wyposażone w urządzenie zabezpieczające, aby zapobiec przypadkowemu otwarciu. Aby spuścić olej, należy nacisnąć dźwignię sterującą zaworem w dół, a następnie pociągnąć ją do przodu.

## **4 UTYLIZACJA OPAKOWANIA ORAZ URZĄDZENIA**

### **4.1 OPAKOWANIE**

Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych środowisku. Elementy z tworzyw sztucznych nadające się do recyklingu to:

- przezroczysta osłona, torby zawierające instrukcje obsługi i dysze (wykonane z polietylenu – PE);
- obejmy (polipropylen – PP).

### **4.2 URZĄDZENIE**

Urządzenie jest wykonane w 90% z metali podlegających recyklingowi (stal nierdzewna, blacha aluminiowa, miedź itp. ). Urządzenie musi być złomowane zgodnie z obowiązującymi przepisami regulującymi taką utylizację.

- Musi ono być utylizowane w sposób właściwy.
- Przed złomowaniem należy sprawić, aby urządzenie nie mogło być już dalej użytkowane.

## **INSTRUKCJE MONTAŻU**

### **UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

### **Urządzenia w serii DROP-IN**

- Urządzenie musi być instalowane ściśle według wskazówek podanych w załączonych rysunkach.
- Urządzenia należy instalować wyłącznie w jednostkach wykonanych z metalu (a nie z drewna czy innych materiałów palnych).
- Należy zachować szczególną ostrożność, prowadząc przewód zasilający: korytka muszą być idealnie gładkie, bez ostrych narożników ani krawędzi. Przewód nie może na żadnym odcinku być poddawany działaniu temperatury powyżej 50°C ponad normalną temperaturę w pomieszczeniu.

## **5 OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY**

Urządzenie należy zainstalować zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami w zakresie bezpieczeństwa.

Urządzenie należy montować zgodnie z postanowieniami normy EN1717 oraz obowiązującymi przepisami danego kraju w zakresie zanieczyszczenia wód.

## **6 ROZPAKOWANIE**

Sprawdzić stan opakowania, a w przypadku uszkodzenia należy poprosić dostawcę, aby dokonał przeglądu dostarczonych towarów.

- Usunąć opakowania.
- Zdjąć folię ochronną z zewnętrznych powierzchni. Użyć odpowiedniego rozpuszczalnika w celu usunięcia z powierzchni wszelkich śladów kleju.

## 7 USTAWIANIE

- Wymiary ogólne urządzenia oraz położenie przyłączy podane są na schemacie instalacyjnym na początku niniejszej instrukcji.
- Urządzenie może być instalowane pojedynczo lub w połączeniu z innymi urządzeniami w tym samym zakresie produktów.
- Urządzenie to nie nadaje się do montażu zintegrowanego.
- Urządzenie należy ustawić w odległości co najmniej 10 cm od przyległych ścian. Odległość ta może być zmniejszona w przypadku ścian niepalnych lub z izolacją termiczną.

### 7.1 MONTAŻ URZĄDZENIA Z PODSTAWĄ

Należy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do typu zastosowanego urządzenia jako podstawy.

### 7.2 ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ W JEDNEJ LINII

- Urządzenia ustawić obok siebie, bok przy boku, i wyrównać blaty do tej samej wysokości.
- Urządzenie łączyć, używając do tego celu specjalnych złączek – osłon dostarczanych na życzenie.

## 8 UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH

Założyć system odprowadzania oparów w oparciu o „typ” urządzenia. „Typ” ten jest podany na tabliczce znamionowej urządzenia.

### 8.1 URZĄDZENIE TYPU „A1”

- Urządzenie typu „A1” ustawić pod okapem wyciągowym w celu zapewnienia bezpośredniego usuwania dymów i oparów powstających w procesie gotowania.

### 8.2 URZĄDZENIE TYPU „B21”

- Urządzenie typu „B21” ustawić pod okapem wyciągowym.

### 8.3 URZĄDZENIE TYPU „B11”

- Urządzenie typu „B11” wyposażyć w odpowiedni wyciąg oferowany przez producenta urządzenia. Postępować zgodnie z instrukcją montażu dostarczoną wraz z wyciągiem.
- Kanał podłączyć do węża o średnicy 150/155 mm o termoodporności do 300°C.
- Wylot przewodu wyprowadzić na zewnątrz lub do wydajnego wyprowadzającego przewodu wentylacji wylotowej. Długość węża nie może przekraczać 3 m.

## 9 POŁĄCZENIA


Wymiary oraz położenie przyłączy podane są na schemacie instalacyjnym na początku niniejszej instrukcji.

### 9.1 POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do pracy z napięciem zasilania elektrycznego i częstotliwością miejscowej sieci elektrycznej. Sprawdzić parametry podane na tabliczce znamionowej urządzenia.

- W łatwo dostępnym miejscu powyżej urządzenia należy zamontować odłącznik elektryczny, obejmujący wszystkie bieguny, o odpowiedniej wydajności, o odległości odłączającej między stykami co najmniej 3 mm oraz wysoce czułym różnicowym urządzeniu zabezpieczającym. Maksymalny dopuszczalny prąd upływu wynosi 1 mA/kW.
- Do wykonania podłączenia do sieci należy zastosować giętki przewód gumowany z izolacją o parametrach nie niższych niż dla typu H05 RN-F.
- Przewód zasilania podłączyć do płyty zaciskowej, jak pokazano na schemacie elektrycznym dostarczonym wraz z urządzeniem.
- Zabezpieczyć przewód zasilania zaciskiem kabla.
- Kabel zasilacza zabezpieczyć na zewnątrz urządzenia za pomocą sztywnej plastikowej lub metalowej rurki.

### 9.2 POŁĄCZENIA UZIEMIENIA OCHRONNEGO I MASY

Urządzenie podłączyć do skutecznego obwodu zwarciego doziemnego. Podłączyć przewód masy do zacisku o symbolu  $\perp$  umiejscowionego obok głównej płyty zaciskowej. Konstrukcję metalową urządzenia podłączyć do węzła wyrównania potencjałów. Przewód podłączyć do zacisku o symbolu  na zewnętrznej części spodu.

## 10 PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU

Tabela T1 podaje obowiązujące dla każdego kraju następujące specyfikacje:

- rodzaj gazu możliwego do zastosowania dla urządzenia;
- dysze i ustawienia dla każdego typu gazu, który może być użyty; w przypadku dysz numer podany w tabeli T1 jest wybity także na trzonie dyszy.

Aby urządzenie przystosować do typu miejscowego gazu, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli T1 oraz wykonać poniższe kroki procedury:

- Wymienić dyszę palnika głównego (UM).
- Ustawić regulator dopływu powietrza do palnika głównego na odległość A.
- Wymienić dyszę palnika pilotowego (UP).
- Wyregulować przepływ powietrza palnika pilotowego (w razie potrzeby).
- Wymienić dyszę minimalną zaworu gazowego (Um).

- Nakleić nalepkę podającą nowy typ zastosowanego gazu. Dysze i naklejki samoprzylepne są dostarczane wraz z urządzeniem.

### **10.1 WYMIANA GŁÓWNEJ DYSZY PALNIKA I REGULACJA GŁÓWNEGO PRZEPŁYWU POWIETRZA**

- Poluzować śrubę V.
- Wymontować dyszę UM (wyposażoną w regulator Z) i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Przykręcić dyszę UM (wyposażoną w regulator Z).
- Ustawić regulator dopływu powietrza głównego Z na odległość A podaną w tabeli T1.
- Dokręcić do końca śrubę V.
- Z powrotem zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

### **10.2 WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTOWEGO**

- Odkręcić złączkę R.
- Wymontować dyszę UP i zastąpić jedną ze wskazanych w tabeli T1.
- Odkręcić złączkę R.
- Z powrotem zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

## **11 PIERWSZY ROZRUCH**

Patrz rozdział „INSTRUKCJE KONSERWACJI”.

## **INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA**

### **UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu znanym wszystkim użytkownikom w taki sposób, aby można było z niej swobodnie korzystać przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z ośrodkami pomocy technicznej autoryzowanymi przez producenta.
- Urządzenie należy serwisować co najmniej dwa razy w roku. Producent zaleca zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw, jak to określono w uwagach dotyczących jego użytkowania. Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.
- Nie wolno dopuszczać, aby urządzenie pracowało puste przez dłuższy czas. Piekarnik należy podgrzewać wstępnie tuż przed jego użyciem.
- W czasie pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku usterki urządzenia lub nieprawidłowego działania należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Czyścić urządzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI”.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. **ZAGROŻENIE POŻAROWE.**
- Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (a także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź takie, które nie posiadają dostatecznego doświadczenia i wiedzy, o ile nie znajdują się one pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w odpowiedni sposób przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.
- Czyścić niepalnymi detergentami.

## **12 UŻYTKOWANIE FRYTOWNICY**

### **UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA**

- Urządzenie jest przeznaczone do smażenia na oleju lub roztopionym tłuszczu.
- Nie kłaść dużych kawałków żywności lub żywności, z której ścieka woda, ponieważ takie działanie może powodować chlapanie wrzącego oleju i powodować jego przelewanie się.
- Uzupełnić poziom oleju, gdy opadnie poniżej znaku dopuszczalnego poziomu minimalnego (niebezpieczeństwo pożaru). Przed wlaniem oleju upewnić się, że w zbiorniku nie ma wody.
- Wlać olej do zbiornika do poziomu zaznaczonego na tylnej/poprzecznej ścianie zbiornika.
- W przypadku stosowania tłuszczu stałego należy go osobno roztopić przed wlaniem do zbiornika. Nie pozostawiać tłuszczu w zbiorniku po zakończeniu pieczenia.
- Stopniowo zanurzać koszyk zawierający żywność do smażenia we wrzącym oleju i uważać, aby powstająca piana nie rozlewała się na boki. Należy wtedy na kilka sekund wstrzymać zanurzenie kosza.
- Nie uruchamiać układu ogrzewania, jeśli nie ma wody w tłuszczu w zbiorniku.
- Jeśli frytownica jest włączona, to poziom oleju w urządzeniu musi utrzymywać się powyżej minimalnego poziomu

- wskazanego na ścianie zbiornika.
- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie resetowany termostat zabezpieczający, który odłącza zasilanie grzałki, gdy temperatura przekroczy maksymalną dozwoloną wartość.

## **NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA**

### **Napełnianie**

- Zamknąć zawór spustowy zbiornika (pokrętko na panelu przednim).
- Napełnić zbiornik olejem lub włożyć grudki tłuszczu, uzupełniając ilość tłuszczu do poziomu znaku wskazującego poziom minimalny.

### **Opróżnianie**

- Wyłączyć palniki.
- Poczekać do ostygnięcia oleju.
- Otworzyć zawór spustowy zbiornika (pokrętko na panelu przednim).

## **12.1 FRYTOWNICE GAZOWE**

Pokrętko regulacji zaworu gazowego posiada następujące pozycje:

- Wył. (Off)
- ★ Zapłon pilota

1–6 Pośrednie temperatury pieczenia

7 Maksymalna temperatura pieczenia

## **ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKA**

### **Zapłon pilota**

Wcisnąć i obrócić pokrętko do pozycji „★”. Nacisnąć pokrętko do końca w dół i zapalić palnik pilota używając zapalarki elektrycznej.

- Wcisnięte pokrętko przytrzymać, aż upłynie ok. 20 sekund i puścić je. Jeśli płomień pilota nie zapali się, należy powtórzyć tę czynność.
- Płomień pilota powinien być widoczny z chwilą otwarcia drzwiczek.
- Płomień pilota można zapalić przez zbliżenie do dyszy otwartego płomienia zapalarki.

### **Zapłon palnika głównego**

- Pokrętko obrócić w celu ustawienia wybranej temperatury pieczenia.

### **Wyłączanie**

- Aby wyłączyć palnik główny, należy pokrętko obrócić do położenia „★”.

Aby wyłączyć płomień palnika pilotowego, należy nacisnąć i obrócić pokrętko do położenia „●”.

## **12.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE**

Pokrętko regulacji termostatu posiada następujące pozycje:

0 Wył. (Off)

90 Maksymalna temperatura pieczenia

120–150 Temperatury pośrednie

180 Maksymalna temperatura pieczenia

### **Włączanie**

- Pokrętko termostatu obrócić do pozycji wybranej temperatury pieczenia.
- Zaświeci się żółta kontrolka.
- Żółta kontrolka gaśnie, gdy płyta osiągnie ustawioną temperaturę.

### **Wyłączanie**

- Pokrętkiem termostatu obrócić do pozycji „0”.
- Wyłączy się żółta kontrolka.

## **13 DŁUŻSZE OKRESY NIEUŻYTKOWANIA**

Przed dłuższym okresem nieużytkowania urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Urządzenie dokładnie oczyścić i umyć.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej wytrzeć szmatką nasączoną w oleju wazelinowym w celu utworzenia warstwy ochronnej.
- Pokrywę należy pozostawiać otwartą.
- Poodcinać dopływ mediów (wody, gazu) poprzez zamknięcie zaworów odcinających oraz odłącznika sieciowego przed urządzeniem.

Po okresie nieużytkowania postępować w sposób następujący:

- Dokładnie sprawdzić całe urządzenie przed przystąpieniem do jego ponownego użytkowania.
- Umożliwić podzespołom elektrycznym pracę przy najniższej temperaturze przez okres co najmniej 60 minut.

## **INSTRUKCJE CZYSZCZENIA I MYCIA**

### **UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Codziennie myć i czyścić powierzchnie zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu, komory do gotowania oraz płyty grzejne.
- Dwa razy w roku dokonać przeglądu technicznego poprzez uprawnionego technika, który oczyści wewnętrzne części urządzenia i przeprowadzi ich konserwację.
- Do czyszczenia bądź mycia urządzenia nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody.
- Do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem nie stosować żadnych środków powodujących korozję.
- Czyścić urządzenie wyłącznie niepalnymi detergentami.

**POWIERZCHNIE ZE STALI NIERDZEWNEJ O WYKOŃCZENIU SATYNOWYM**

- Powierzchnie czyścić szmatką lub gąbką, używając roztworu wody i wskazanych nieściernych środków czyszczących. Poruszać gąbką lub ścierką w kierunku wskazanym przez linie satynowego wykończenia powierzchni. Płukać dwukrotnie i dokładnie osuszyć.
- Nie używać narzędzi do szorowania garnków czy innych przedmiotów z żelaza.
- Nie stosować środków chemicznych zawierających chlor.
- Nie używać ostrych przedmiotów, które mogą rysować lub nawet uszkodzić powierzchnie.

**STUDZIENKI (KOMORY) DO GOTOWANIA**

- Studzienki czyścić poprzez doprowadzenie wody w studzienkach do wrzenia, dodając w razie takiej potrzeby środka odtłuszczającego.
- Usunąć wszelkie ślady osadu kamienia, stosując odpowiedni środek do usuwania kamienia.

**14 FILTRY**

Użycie filtrów do oleju przedłuża żywotność oleju, a jeżeli olej jest ponownie używany, gwarantuje lepsze jakościowo pieczenie potraw. Aby wyczyścić filtr, należy go wyciągnąć z gniazda; jeżeli filtr jest odtłuszczony, umyć go w roztworze mydła odtłuszczającego, starannie wypłukać i wysuszyć. Po zakończeniu tej procedury filtr ponownie zamontować w jego gnieździe. Jeśli filtr posiada oznaki zużycia, należy wymienić go na nowy.

**INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI**

**UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani wypadki wynikające z nieprzestrzegania poniższych zaleceń.**

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Instalacja, konwersja do innego typu gazu i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów na urządzeniu.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

**15 PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU/TYPU GAZU**

Patrz rozdział „Instrukcje montażu”.

**16 PIERWSZY ROZRUCH**

Po zakończeniu instalacji, konwersji do innego typu gazu lub jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy sprawdzić działanie urządzenia. W razie niesprawności, patrz następny rozdział „Rozwiązywanie problemów”.

**16.1 URZĄDZENIA GAZOWE**

Włączyć urządzenie w sposób opisany w instrukcji i ogólnych uwagach dotyczących użytkowania, zamieszczonych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- ciśnienie gazu zasilającego (patrz następny rozdział).
- prawidłowe zapalenie palników oraz skuteczność systemu odprowadzania oparów.

**16.1.1 SPRAWDZANIE CIŚNIENIA GAZU ZASILAJĄCEGO**

- Aby zmierzyć ciśnienie gazu zasilającego, należy użyć manometru o minimalnej dokładności do 0,1 mbar.
- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić śrubę w punkcie PP sprawdzania ciśnienia gazu i w tym miejscu podłączyć manometr.
- Dokonać pomiaru przy pracującym urządzeniu.

**WAŻNE!** Jeżeli ciśnienie gazu zasilającego nie mieści się w granicach (min.–maks.) podanych w tabeli T2, przerwać pracę urządzenia i skontaktować się z firmą komunalną dostarczającą gaz.

- Odłączyć manometr i z powrotem przykręcić śrubę zabezpieczającą w złączce pomiaru ciśnienia.

**16.2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE**

Włączyć urządzenie w sposób opisany w instrukcji i ogólnych uwagach dotyczących użytkowania, zamieszczonych w rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- bieżące wartości napięcia każdej fazy;



- prawidłowość działania elementów grzejnych.

## **17 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

### **17.1 FRYTOWNICE GAZOWE**

#### **Nie pali się palnik pilotujący**

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- uszkodzona lub niewłaściwie podłączona zapalarka;
- uszkodzona zapalarka lub jej przewód;
- uszkodzony termostat bezpieczeństwa.

#### **Palnik pilotowy gaśnie podczas użytkowania**

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- usterka termopary lub niedostateczne ogrzewanie;
- niewłaściwie podłączona termopara do kurka lub zaworu gazowego;
- niedostatecznie dociśnięte pokrętko korka lub zaworu gazowego;
- uszkodzony termostat bezpieczeństwa.

#### **Nie pali się palnik główny (nawet przy zapalonym palniku pilotowym)**

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt małe ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- uszkodzony palnik (zatkane otwory wylotowe gazu).

#### **Nie można regulować ogrzewania**

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony kurek gazowy.

### **17.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE**

#### **Urządzenie nie podgrzewa**

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury;
- uszkodzone elementy grzejne;
- zadziałał termostat bezpieczeństwa.

#### **Nie można regulować ogrzewania**

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury.

## **18 WYMIANA PODZESPOŁÓW**

### **UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW**

- Przed przeprowadzeniem każdej czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia, jeśli jest.
- Po wykonaniu wymiany części składowej układu gazowego należy sprawdzić, czy nie ma nieszczelności na złączach.
- Po dokonaniu wymiany elementu składowego układu elektrycznego należy sprawdzić, czy wszystkie przewody zostały podłączone w prawidłowy sposób.

### **18.1 FRYTOWNICE GAZOWE**

#### **Wymiana palnika pilotowego, termopar, zapłonników, zapalarek piezoelektrycznych oraz termostatów bezpieczeństwa**

- Wymontować panel sterujący.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

#### **Wymiana zaworu gazowego, palnika i zaworu spustu oleju**

- Wymontować panel sterujący.
- Wymontować spodnią płytę urządzenia.
- Sprawdzić szczelność połączeń gazowych.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

### **18.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE**

#### **Wymiana elementu grzejnego (grzałki)**

- Spuścić cały olej ze zbiornika.

- Wymontować panel sterowania i pokrywę chroniącą przewody elementów grzejnych.
- Wyjąć końcówki termostatu zamocowane między elementami grzejnymi (aby je wyjąć, należy poluzować śruby mocujące płyty wspornikowe).
- Rozłączyć połączenia elektryczne do innych urządzeń.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

#### **Wymiana termostatu roboczego oraz termostatu zabezpieczającego**

- Spuścić cały olej ze zbiornika.
- Wymontować panel sterujący.
- Uwolnić końcówkę termostatu do wymiany; jest ona zamocowana pomiędzy elementami grzejnymi za pomocą zacisku elastycznego.
- Rozłączyć połączenia elektryczne do innych urządzeń.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

### **19 CZYSZCZENIE WNĘTRZA**

- Sprawdzić stan wnętrza urządzenia.
- Usunąć wszelki brud i osad.
- Sprawdzić i oczyścić oraz umyć układ odprowadzania oparów.

### **20 GŁÓWNE PODZESPOŁY**

#### **20.1 FRYTOWNICE GAZOWE**

- Zawór gazowy
- Palnik główny
- Palnik pilotowy
- Termopara
- Zapalarka
- Zapłon piezoelektryczny
- Termostat bezpieczeństwa
- Zawór spustu oleju

#### **20.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE**

- Termostat bezpieczeństwa
- Termostat roboczy
- Element grzejny