



NP70-90

FRYTOWNICE
INSTRUKCJE MONTAŻU, EKSPLOATACJI I KONSERWACJI
Niezwłocznie przeczytaj informacje ogólne!

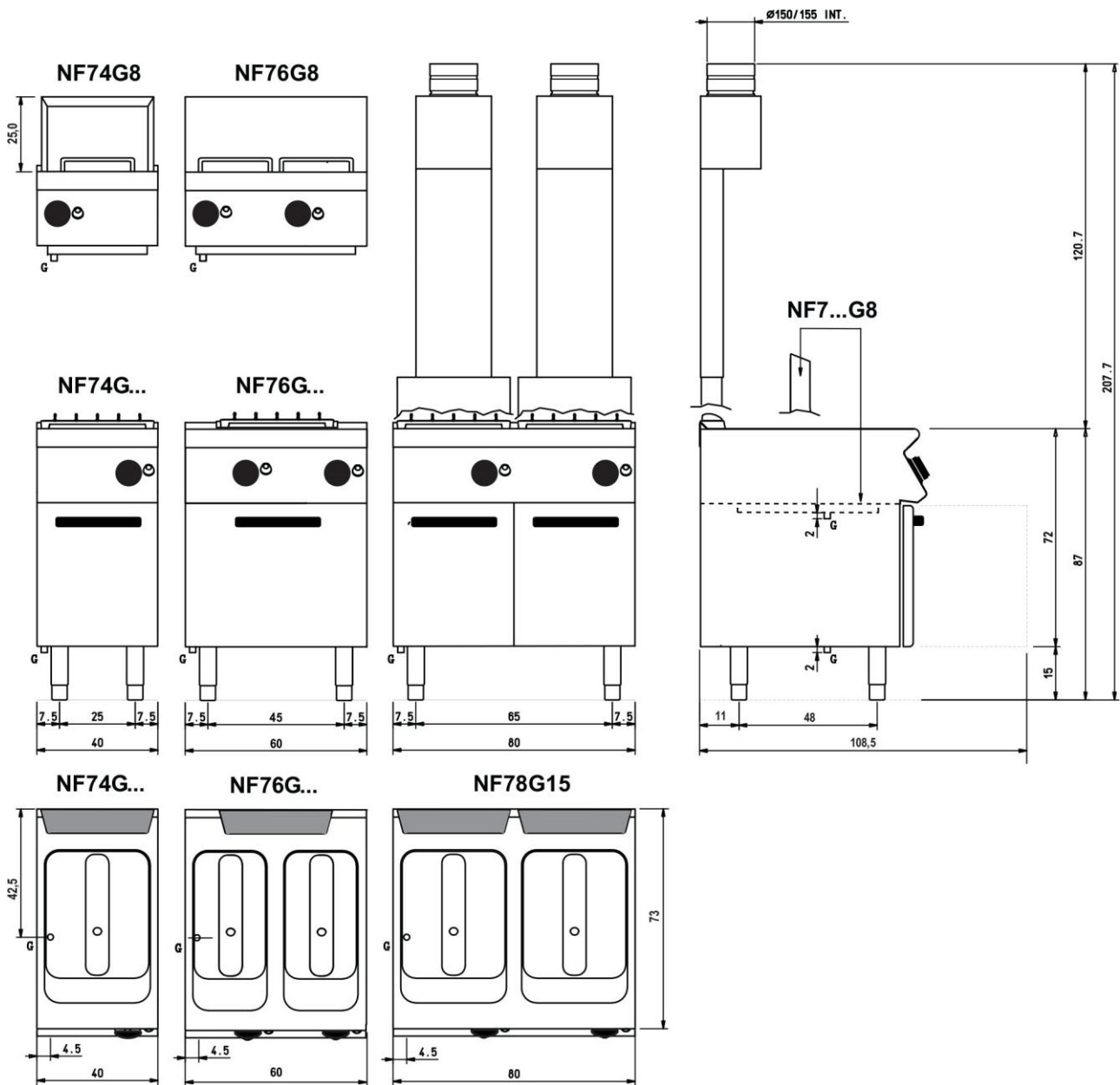
GB – IE – MT

INSTRUKCJA NR 3

DOK. NR CR0580360
WYDANIE 003

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w cm

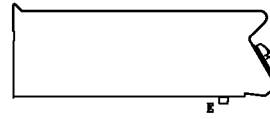
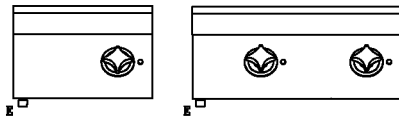


Legenda

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

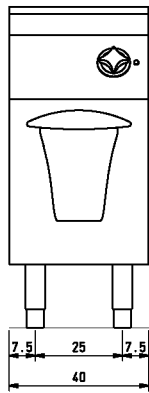
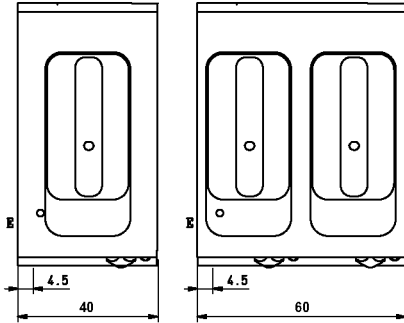
SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w cm

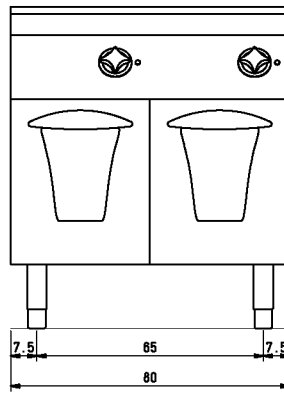
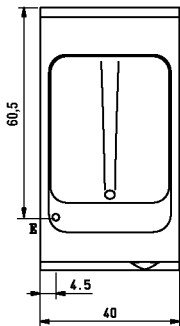


NF74E10.

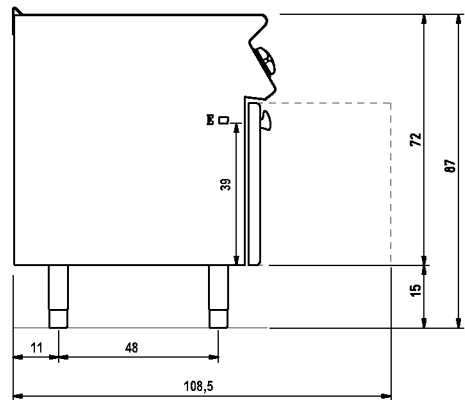
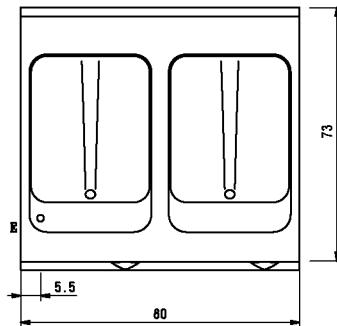
NF76E10.



NF74E...



NF78E...

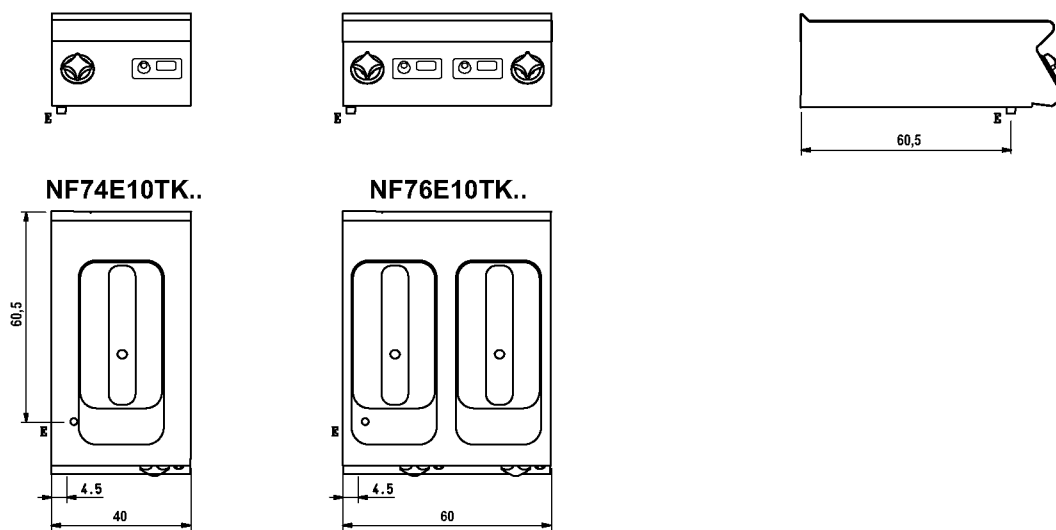


Legenda

E Dławiak kabla elektrycznego

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w cm

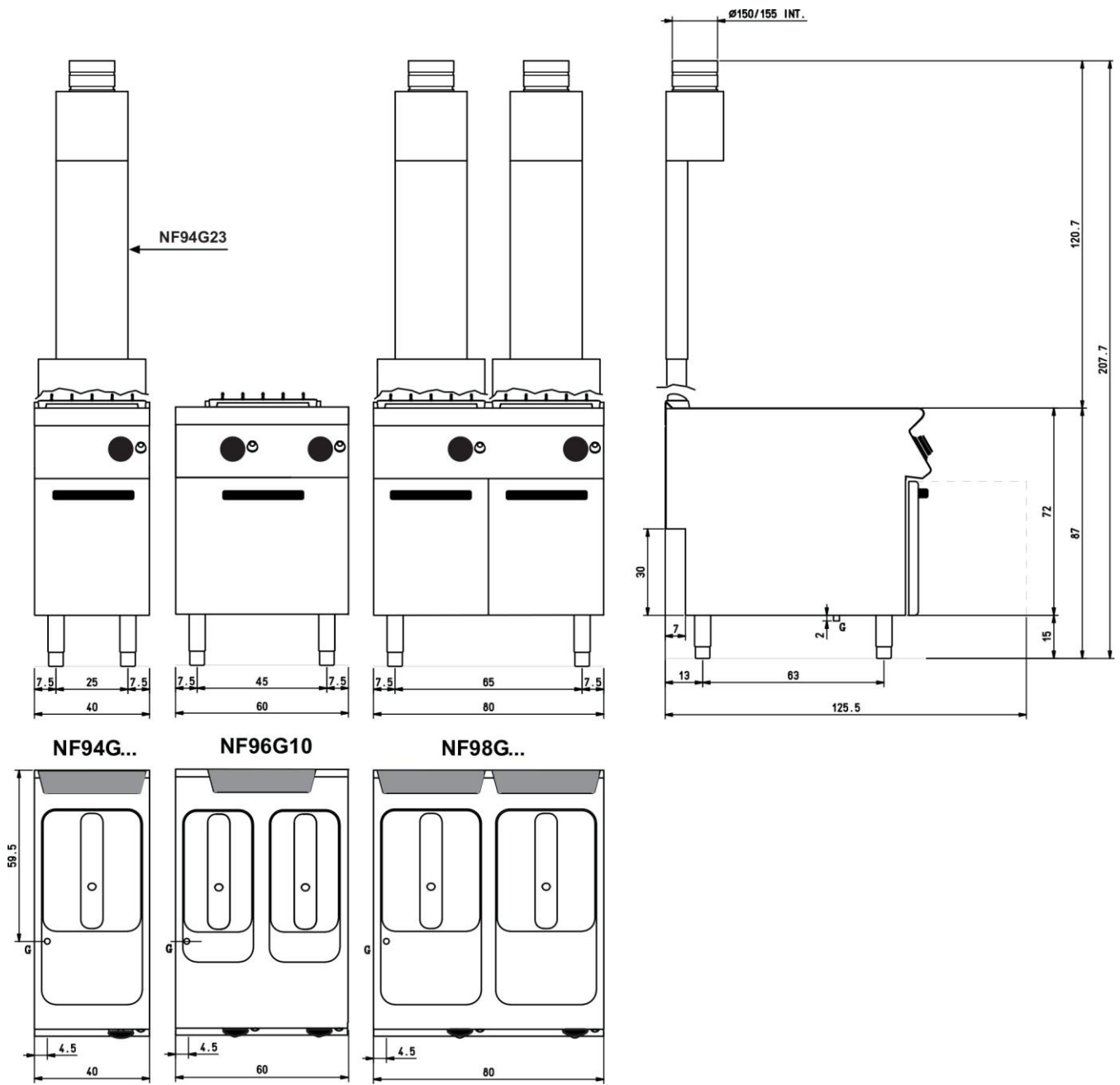


Legenda

E Dławik kabla elektrycznego

SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w cm

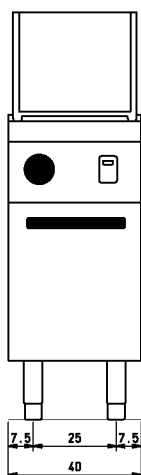


Legenda

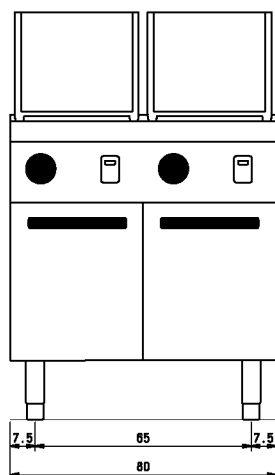
- G** Podłączenie gazu
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

SCHEMAT INSTALACJI

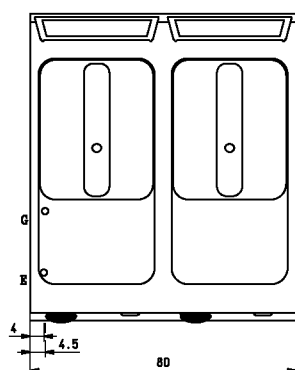
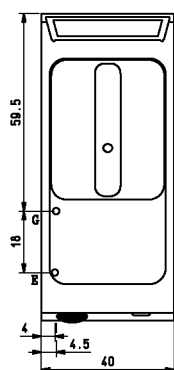
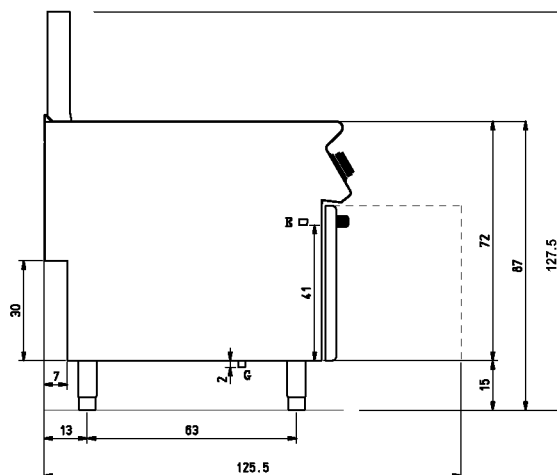
WYMIARY w cm



NF94G23K



NF98G23K



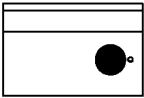
Legenda.

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

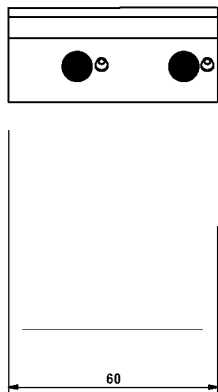
SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w cm

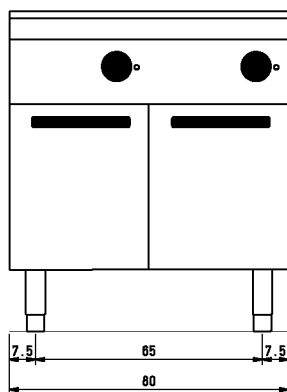
NF94E10



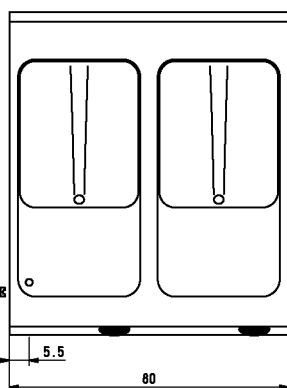
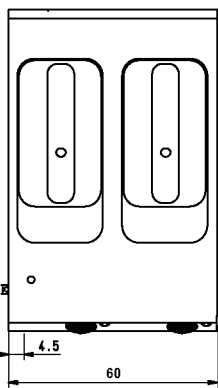
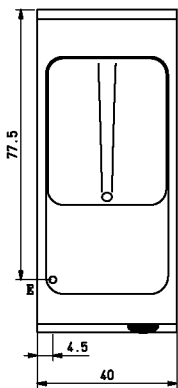
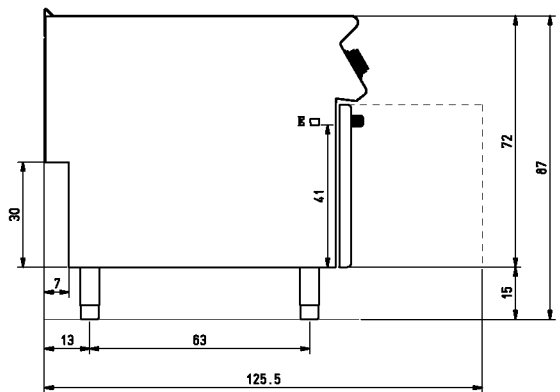
NF94E...



NF96E10



NF98E...

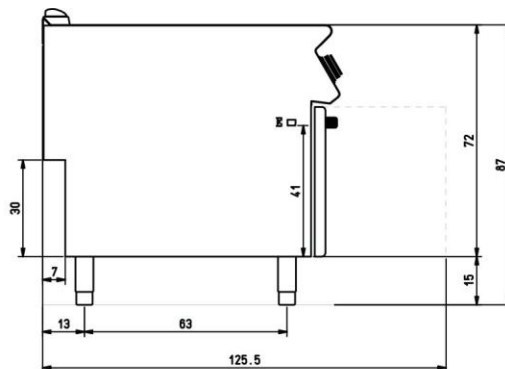
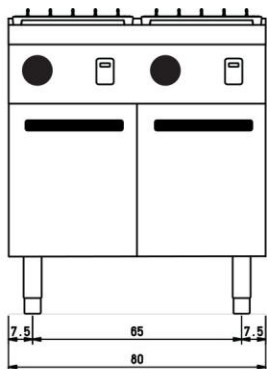


Legenda

E Dławik kabla elektrycznego

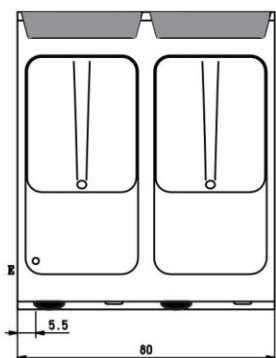
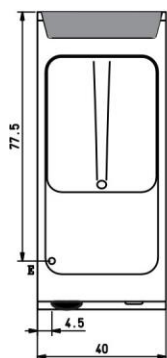
SCHEMAT INSTALACJI

WYMIARY w cm



NF94E...K

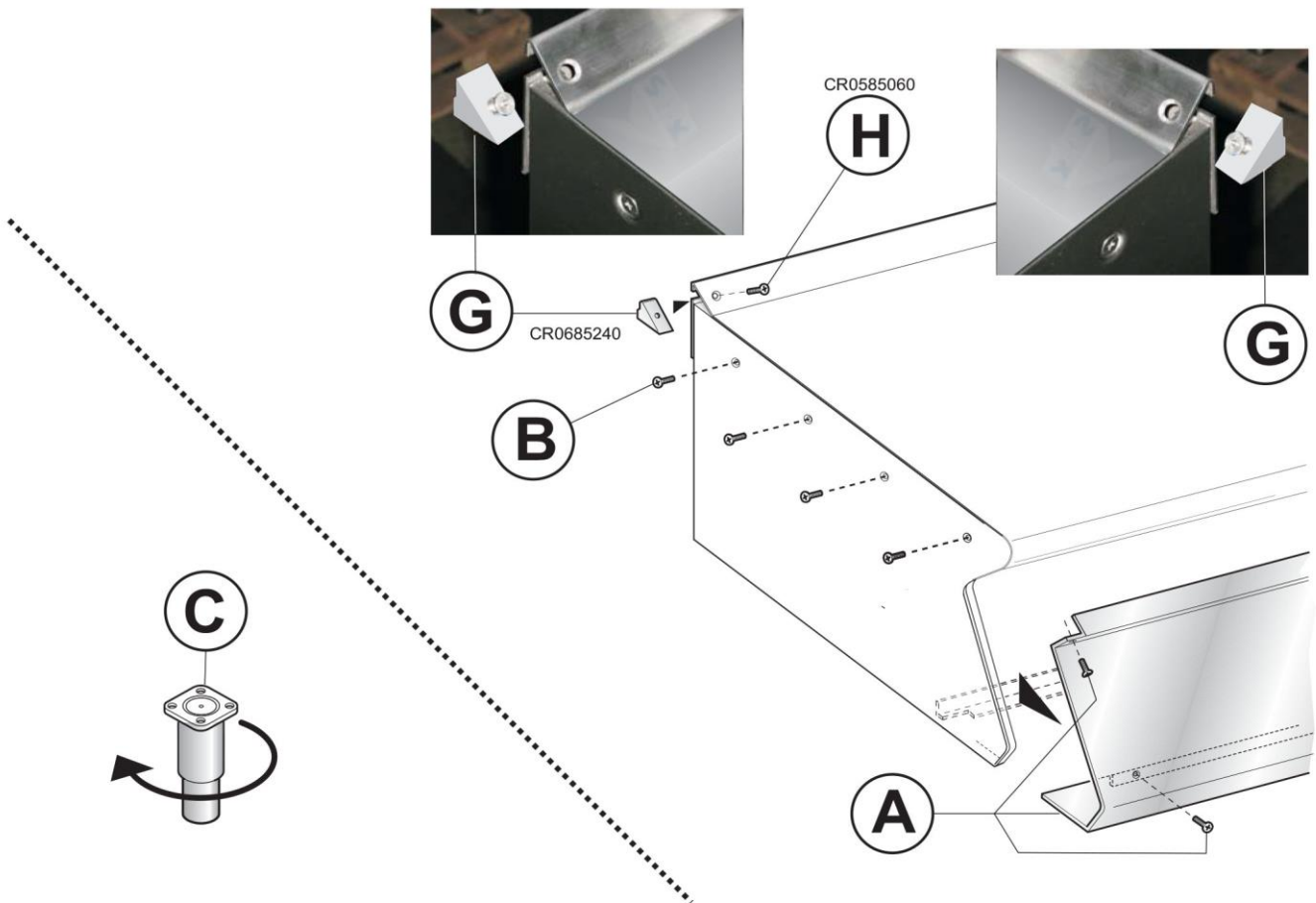
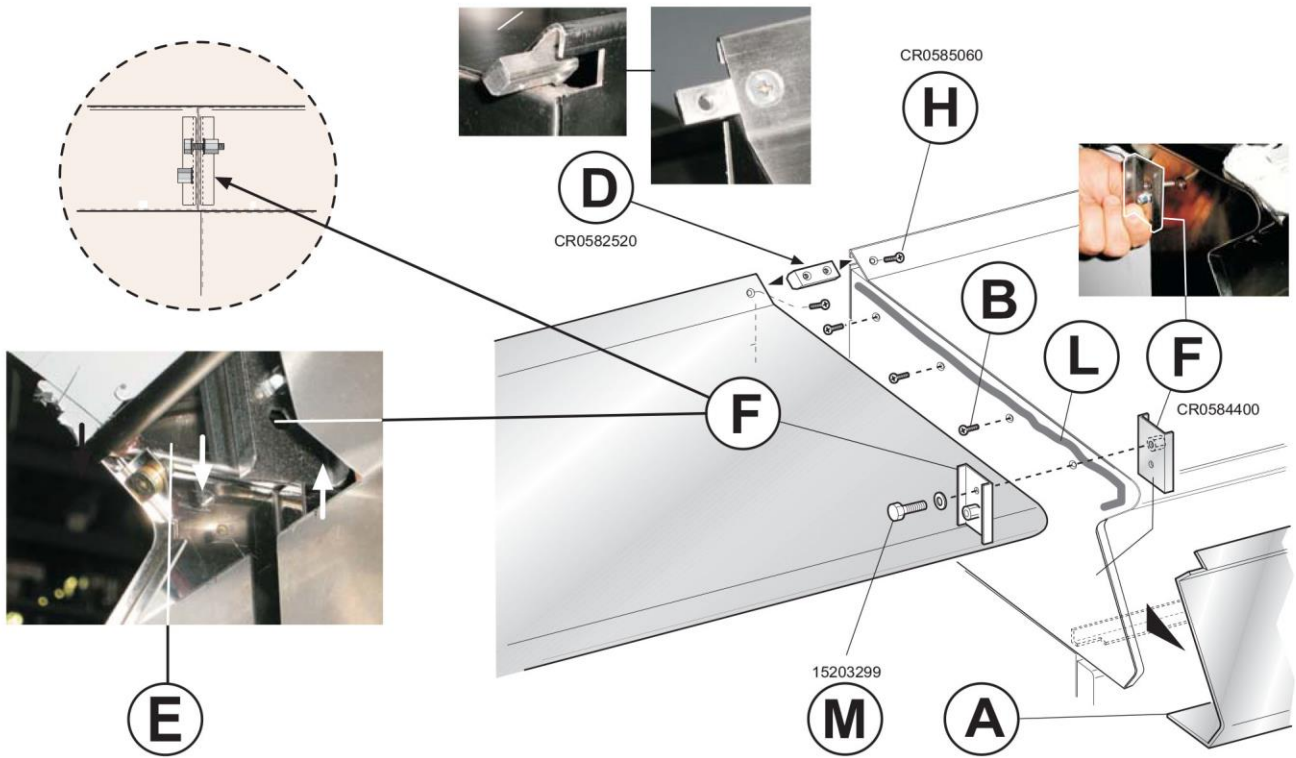
NF98E...K



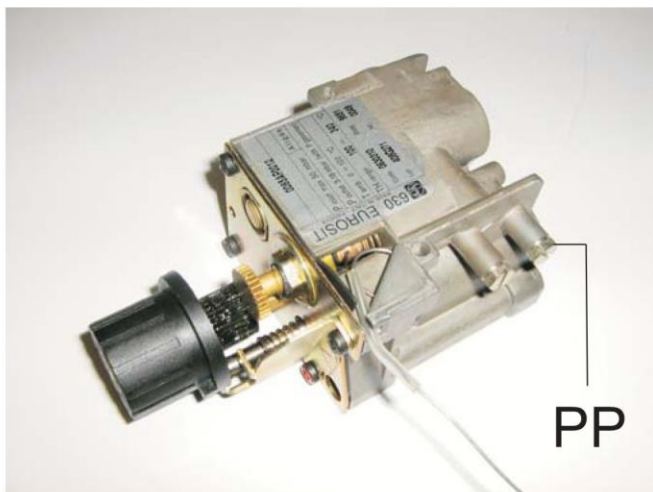
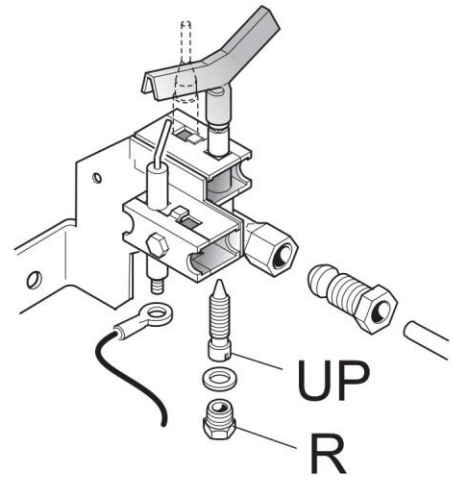
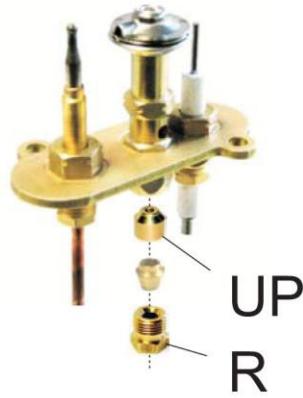
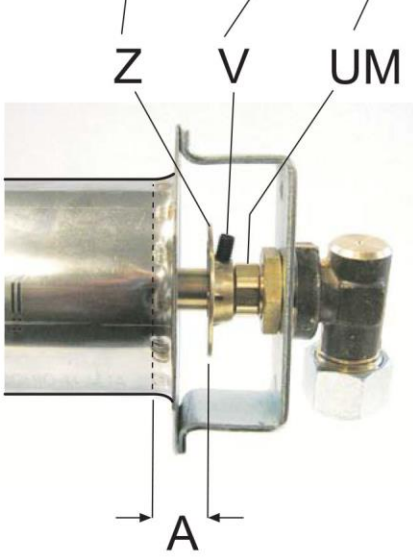
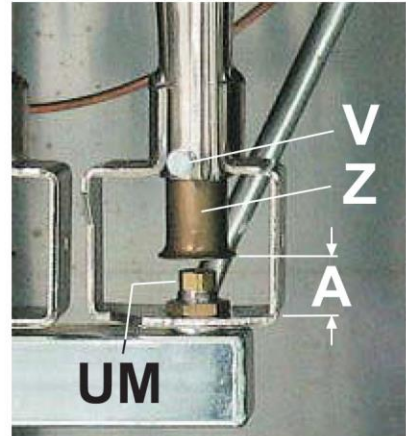
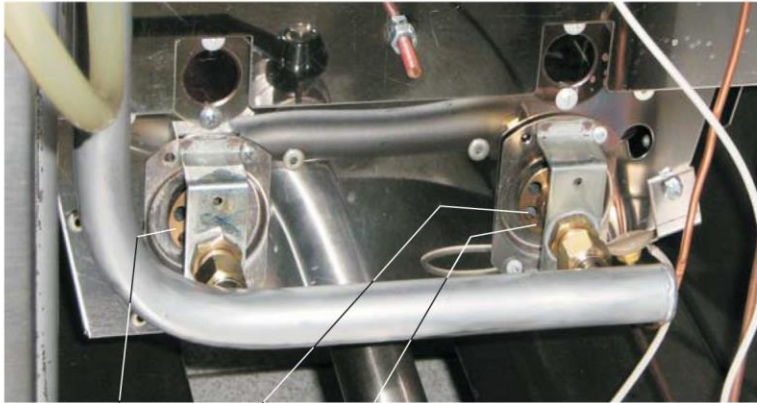
Legenda

E Dławik kabla elektrycznego

ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ

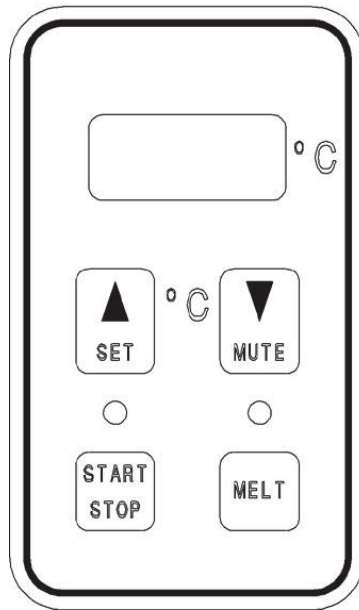


RYSUNEK

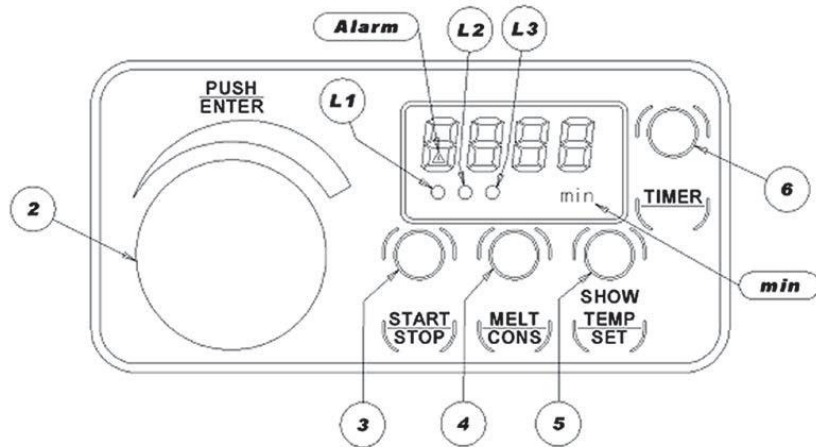


RYSUNEK

Rys. A



Rys. B



DANE TECHNICZNE

T1.1					
Dysze i ustawienia					
Państwo	Gaz	Pa (mbar)		MNF94G23 NF94G23 NF98G23	MNF94G23K NF94G23K NF98G23K
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	250	260
			UP	41	41
			A (mm)	3	4
			Um	-	-
DE	G25	20	UM	280	290
			UP	41	41
			A (mm)	2,5	4
			Um	-	-
NL	G25	25	UM	250	260
			UP	41	41
			A (mm)	3	4
			Um	-	-
HU	G20	25	UM	230	240
			UP	41	41
			A (mm)	2,5	3
			Um	-	-
HU	G25,1	25	UM	255	275
			UP	41	41
			A (mm)	2	2,5
			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	165	175
			UP	30	30
			A (mm)	3	4
			Um	-	-
PL	G30/G31	37	UM	155	160
			UP	30	30
			A (mm)	3	4
			Um	-	-
AT-CH-DE-HU	G30/G31	50	UM	145	150
			UP	25	25
			A (mm)	3	4
			Um	-	-
IT-CH-SE-DK	G110	8	UM	-	-
			UP	-	-
			A (mm)	-	-
			Um	-	-
SE	G120	8	UM	-	-
			UP	-	-
			A (mm)	-	-
			Um	-	-

UM: MAKS. długość dyszy

Um: MIN. długość dyszy

UP: Pilot

A: Otwór napowietrzania

Pa: Ciśnienie zasilania

DANE TECHNICZNE

T1.2							
Dysze i ustawienia							
Państwo	Gaz	Pa (mbar)		MNF94G15	MNF94G15T	MNF94G10	-
				NF94G15	NF94G15T	MNF96G10	
				NF98G15	NF98G15T	NF94G10	
				MNF74G15	MNF74G15T	MNF74G10	MNF74G8
				NF74G15	NF74G15T	MNF76G10	MNF76G8
				NF78G15	NF78G15T	NF74G10	NF74G8
						NF76G10	NF76G8
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	205	165	170	145
			UP	41	40	41	41
			A (mm)	0	18	0	0
			Um	-	-	-	-
DE	G25	20	UM	220	190	190	160
			UP	41	40	41	41
			A (mm)	0	18	0	0
			Um	-	-	-	-
NL	G25	25	UM	205	165	170	145
			UP	41	40	41	41
			A (mm)	0	18	0	0
			Um	-	-	-	-
HU	G20	25	UM	190	150	160	135
			UP	41	40	41	41
			A (mm)	0	14	0	0
			Um	-	-	-	-
HU	G25,1	25	UM	215	180	185	145
			UP	41	40	41	41
			A (mm)	0	14	0	0 ⁽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	135	110	115	95
			UP	30	25	30	30
			A (mm)	2	14	1	0
			Um	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	125	100	105	90
			UP	30	25	30	25
			A (mm)	2	11	1	0
			Um	-	-	-	-
AT-CH-DE-HU	G30/G31	50	UM	115	95	100	83
			UP	25	20	25	20
			A (mm)	0	11	1	0
			Um	-	-	-	-
IT-CH-SE-DK	G110	8	UM	500	-	320	-
			UP	75	-	75	-
			A (mm)	12	-	0	-
			Um	-	-	-	-
SE	G120	8	UM	440	-	290	-
			UP	75	-	75	-
			A (mm)	12	-	0	-
			Um	-	-	-	-

UM: MAKS. długość dyszy

Um: MIN. długość dyszy

UP: Pilot

A: Otwór napowietrzania

Pa: Ciśnienie zasilania

(1): Napowietrzanie przez 8 otworów o średnicy 4,2 mm

DANE TECHNICZNE

T2.1					
Kategorie i ciśnienia					
(M)NF9.23.; (M)NF.15T; (M)NF7.8					
Państwo	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	I3+	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

T2.2					
Kategorie i ciśnienia					
(M)NF.15; (M)EFG.15.; (M)NF.10; (M)EFG.10					
Państwo	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	I3+	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
FI; 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
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28–30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

DANE TECHNICZNE

T3																	
Dane techniczne urządzeń gazowych																	
Modele	Szerokość	Σ Qn	Σ Qn G25 (25)	Σ Qn G20 (25)	Σ Qn G25,1 (25)	Σ Qn G110 (8)	Σ Qn G120 (8)	Całkowite zużycie gazu									
								G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25,1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
								m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h	kg/h
NF94G10	400	10	9,5	10	10	9	9	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,32	2,07	0,79	0,79	0,79
MNF94G10	-	10	9,5	10	10	9	9	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,32	2,07	0,79	0,79	0,79
NF96G10	600	20	19	20	20	18	18	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	4,65	4,13	1,58	1,58	1,58
MNF96G10	-	20	19	20	20	18	18	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	4,65	4,13	1,58	1,58	1,58
NF94G15	400	14	13,5	14	14	14	14	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
MNF94G15	-	14	13,5	14	14	14	14	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
NF98G15	800	28	27	28	28	28	28	2,96	3,32	3,45	2,96	3,44	7,23	6,43	2,21	2,21	2,21
NF94G23	400	21	20	20	20	-	-	2,22	2,46	2,58	2,12	2,46	-	-	1,66	1,66	1,66
MNF94G23	-	21	20	20	20	-	-	2,22	2,46	2,58	2,12	2,46	-	-	1,66	1,66	1,66
NF98G23	800	42	40	40	40	-	-	4,44	4,92	5,17	4,23	4,91	-	-	3,31	3,31	3,31
NF94G23K	400	23	22	23	23	-	-	2,43	2,71	2,83	2,43	2,83	-	-	1,81	1,81	1,81
MNF94G23K	-	23	22	23	23	-	-	2,43	2,71	2,83	2,43	2,83	-	-	1,81	1,81	1,81
NF98G23K	800	46	44	46	46	-	-	4,87	5,42	5,66	4,87	5,65	-	-	3,63	3,63	3,63
NF94G15T	400	14	13	13	14	-	-	1,48	1,60	1,72	1,38	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
NF98G15T	800	28	26	26	28	-	-	2,96	3,20	3,45	2,75	3,44	-	-	2,21	2,21	2,21
MNF94G15T	-	14	13	13	14	-	-	1,48	1,60	1,72	1,38	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
NF74G10	400	10	9,5	10	10	9	9	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,32	2,07	0,79	0,79	0,79
MNF74G10	-	10	9,5	10	10	9	9	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,32	2,07	0,79	0,79	0,79
NF76G10	600	20	19	20	20	18	18	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	4,65	4,13	1,58	1,58	1,58
MNF76G10	-	20	19	20	20	18	18	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	4,65	4,13	1,58	1,58	1,58
NF74G15	400	14	13,5	14	14	14	14	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
MNF74G15	-	14	13,5	14	14	14	14	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
NF78G15	800	28	27	28	28	28	28	2,96	3,32	3,45	2,96	3,44	7,23	6,43	2,21	2,21	2,21
MNF74G8	-	7	6,65	7	6,65	-	-	0,74	0,82	0,86	0,74	0,82	-	-	0,55	0,55	0,55
NF74G8	400	7	6,65	7	6,65	-	-	0,74	0,82	0,86	0,74	0,82	-	-	0,55	0,55	0,55
NF76G8	600	14	13,3	14	13,3	-	-	1,48	1,64	1,72	1,48	1,63	-	-	1,10	1,10	1,10
MNF76G8	-	14	13,3	14	13,3	-	-	1,48	1,64	1,72	1,48	1,63	-	-	1,10	1,10	1,10
NF74G15T	400	14	13	13	14	-	-	1,48	1,60	1,72	1,38	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
NF78G15T	800	28	26	26	28	-	-	2,96	3,20	3,45	2,75	3,44	-	-	2,21	2,21	2,21
MNF74G15T	-	14	13	13	14	-	-	1,48	1,60	1,72	1,38	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10

DANE TECHNICZNE

T4						
Dane techniczne urządzeń elektrycznych						
Modele	Szerokość	Napięcie zasilania	Fazy	Częstotliwość	Maks. moc całkowita	Przekrój kabla zasilania
		V	Nr	Hz	kW	-
MNF94G23K	-	230	1+N	50	0,020	3 G 1
NF94G23K	400	230	1+N	50	0,020	3 G 1
NF98G23K	800	230	1+N	50	0,040	3 G 1
NF94E10	400	400	3+N	50/60	9,00	5 G 1.5
NF96E10	600	400	3+N	50/60	18,00	5 G 4
NF94E15	400	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2.5
NF98E15	800	400	3+N	50/60	24,00	5G 6
NF94E22	400	400	3+N	50/60	18,00	5 G 4
NF98E22	800	400	3+N	50/60	36,00	5G 10
NF94E22K	400	400	3+N	50/60	18,00	5 G 4
NF98E22K	800	400	3+N	50/60	36,00	5 G 10
NF94E222	400	230	3	50/60	18,00	4 G 10
NF94E222K	400	230	3	50/60	18,00	4 G 10
NF98E222	800	230	3	50/60	36,00	4 G 25
NF98E222K	800	230	3	50/60	36,00	4 G 25
NF74E10	400	400	3+N	50/60	9,00	5 G 1.5
NF76E10	600	400	3+N	50/60	18,00	5 G 4
NF74E15	400	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2.5
NF78E15	800	400	3+N	50/60	24,00	5 G 6
NF74E10T	400	400	3+N	50/60	9,00	5 G 1.5
NF76E10T	600	400	3+N	50/60	18,00	5 G 4
NF74E10TK	400	400	3+N	50/60	9,00	5 G 1.5
NF76E10TK	600	400	3+N	50/60	18,00	5 G 4
NF74E10TW	400	400	3+N	50/60	9,00	5 G 1.5
NF74610TW	600	400	3+N	50/60	18,00	5 G 4
NF74E10TKW	400	400	3+N	50/60	9,00	5 G 1.5
NF76E10TKW	600	400	3+N	50/60	18,00	5 G 4

DANE TECHNICZNE

T5		
MAKS. pojemność przechowywania		
Modele	Pojemność zbiornika	MAKS. pojemność przechowywania
	l	kg
MNF94G10	10	1
NF94G10	10	1
MNF96G10	10 + 10	1 + 1
NF96G10	10 + 10	1 + 1
NF94E10	10	1
NF96E10	10 + 10	1 + 1
MNF94G15	15	2
NF94G15	15	2
NF98G15	15 + 15	2 + 2
NF94E15	15	2
NF98E15	15 + 15	2 + 2
NF94E22	22	3
NF98E22	22 + 22	3 + 3
NF94E22K	22	3
NF98E22K	22 + 22	3 + 3
NF94E222	22	3
NF98E222	22 + 22	3 + 3
NF94E222K	22	3
NF98E222K	22 + 22	3 + 3
MNF94G23	23	3
MNF94G23K	23	3
NF94G23	23	3
NF98G23	23 + 23	3 + 3
NF94G23K	23	3
NF98G23K	23 + 23	3 + 3
NF94G15T	15	2
NF98G15T	15 + 15	2 + 2
MNF94G15T	15	2
MNF74G10	10	1
NF74G10	10	1
MNF76G10	10 + 10	1 + 1
NF76G10	10 + 10	1 + 1
NF74E10	10	1
NF76E10	10 + 10	1 + 1
MNF74G15	15	2
NF74G15	15	2
NF78G15	15 + 15	2 + 2
NF74E15	15	2
NF78E15	15 + 15	2 + 2
MNF74G8	8	0,8
NF74G8	8	0,8
NF76G8	8 + 8	0,8 + 0,8
MNF76G8	8 + 8	0,8 + 0,8
NF74G15T	15	2
NF78G15T	15 + 15	2 + 2
MNF74G15T	15	2
NF74E10T	10	1
NF76E10T	10 + 10	1 + 1
NF74E10TK	10	1
NF76E10TK	10 + 10	1 + 1
NF74E10TW	10	1
NF74610TW	10 + 10	1 + 1
NF74E10TKW	10	1
NF76E10TKW	10 + 10	1 + 1

INFORMACJE OGÓLNE.....	20
1 SPECYFIKACJA URZĄDZENIA.....	20
2 ZALECENIA OGÓLNE.....	20
UWAGI OGÓLNE DLA INSTALATORA.....	20
UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA.....	20
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA.....	20
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI.....	20
3 URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE I STERUJĄCE.....	20
4 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA.....	20
4.1 PAKOWANIE.....	20
4.2 URZĄDZENIE.....	21
INSTRUKCJA MONTAŻU.....	21
5 OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY.....	21
6 ROZPAKOWYWANIE.....	21
7 USTAWIANIE.....	21
7.1 MONTAŻ URZĄDZENIA Z PODSTAWĄ, MOSTKIEM I WSPORNIKAMI.....	21
7.2 MOCOWANIE URZĄDZENIA DO PODŁOGI.....	21
7.3 ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ W JEDNEJ LINII.....	21
8 UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH.....	21
8.1 TYP URZĄDZENIA „A1”.....	21
8.2 TYP URZĄDZENIA „B21”.....	21
8.3 TYP URZĄDZENIA „B11”.....	21
9 PRZYŁĄCZA.....	21
9.1 PODŁĄCZENIE GAZU DO URZĄDZENIA.....	21
9.2 PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE.....	22
9.3 POŁĄCZENIA UZIEMIENIA OCHRONNEGO I MASY.....	22
10 PRZEROBIECIE NA INNY RODZAJ GAZU.....	22
10.1 WYMIANA GŁÓWNEJ DYSZY PALNIKA I REGULACJA GŁÓWNEGO PRZEPŁYWU POWIETRZA.....	22
10.2 WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTOWEGO.....	22
11 ROZRUCH.....	22
ZALECENIA DOT. UŻYCIA.....	22
UWAGI OGÓLNE DLA UŻYTKOWNIKA.....	22
12 ZASTOSOWANIE FRYTOWNICY.....	22
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA.....	22
NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE STUDZIENKI.....	23
12.1 FRYTOWNICE GAZOWE.....	23
12.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE.....	23
12.3 FRYTOWNICE GAZOWE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM.....	23
12.4 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM.....	24
12.5 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM (Z KODEREM).....	24
13 OBSŁUGA TERMOSTATU ELEKTRONICZNEGO (Z KODEREM).....	25
14 DŁUŻSZY OKRES NIEUŻYWANIA.....	26
INSTRUKCJE CZYSZCZENIA I MYCIA.....	26
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI.....	26
15 FILTRY.....	26
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI.....	26
UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA.....	26
16 PRZEROBIECIE NA INNY RODZAJ GAZU.....	27
17 ROZRUCH.....	27
17.1 URZĄDZENIA NA GAZ.....	27
17.2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE.....	27
18 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	27
18.1 FRYTOWNICE GAZOWE.....	27
18.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE.....	27
18.3 FRYTOWNICE GAZOWE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM.....	27
18.4 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM.....	28
19 WYMIANA PODZESPOŁÓW.....	28
UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW.....	28
19.1 FRYTOWNICE GAZOWE.....	28
19.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE.....	28
19.3 FRYTOWNICE GAZOWE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM.....	28
19.4 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM.....	28
20 CZYSZCZENIE I MYCIE WNĘTRZA.....	29
21 WYKAZ ELEMENTÓW GŁÓWNYCH.....	29
21.1 FRYTOWNICE GAZOWE.....	29
21.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE.....	29
21.3 FRYTOWNICE GAZOWE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM.....	29
21.4 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM.....	29

INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszy rozdział zawiera informacje ogólne, z którymi muszą zapoznać się wszyscy użytkownicy. Informacje szczegółowe dla użytkowników poszczególnych urządzeń znajdują się w kolejnych rozdziałach („INSTRUKCJE DOTYCZĄCE...”).

1 SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

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

2 ZALECENIA 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.
- Montaż urządzenia, przystosowanie do innego typu gazu i konserwacja powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie należy zainstalować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu i na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów urządzenia.
- 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, aby można było z niej swobodnie korzystać przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Montaż urządzenia, przystosowanie do innego typu gazu i konserwacja powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z centrami pomocy technicznej autoryzowanymi przez producenta.
- Urządzenie należy serwisować co najmniej dwa razy w roku. Producent zaleca zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw, jak to określono w instrukcji. 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 lub nieprawidłowego działania urządzenia należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Urządzenie czyścić zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI”.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. ZAGROŻENIE POŻAROWE.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów urządzenia.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.
- Czyścić wyłącznie detergentami niepalnymi.

UWAGI OGÓLNE DLA TECHNIKA KONSERWATORA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Montaż urządzenia, przystosowanie do innego typu gazu i konserwacja powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu i na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie należy zainstalować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów urządzenia.
- 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.
- Co najmniej dwa razy w roku zlecać przegląd techniczny uprawnionemu technikowi, który przeczyści wewnętrzne części urządzenia.
- Nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować żadnych środków powodujących korozję do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem.
- Czyścić detergentami niepalnymi.

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 działanie urządzenia, należy otworzyć drzwi i nacisnąć przycisk resetowania termostatu. Procedurę tę może przeprowadzić tylko wykwalifikowany i autoryzowany personel techniczny.

4 UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

4.1 OPAKOWANIE

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

- przezroczysta osłona, torebki zawierające instrukcje obsługi i dysze (wykonane z polietylenu – PE);

- obejmą (polipropylen – PP).

4.2 URZĄDZENIE

Urządzenie jest wykonane w 90% z metali podlegających recyklingowi (stal nierdzewna, blacha aluminiowa, miedź itp.).

Urządzenie należy złomować wg obowiązujących przepisów regulujących taką utylizację.

- Utylizacja powinna przebiegać w sposób właściwy.
- Przed złomowaniem należy doprowadzić urządzenie do stanu uniemożliwiającego dalsze użytkowanie.

INSTRUKCJA 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.
- Montaż urządzenia, przystosowanie do innego typu gazu i konserwacja powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu i na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie należy zainstalować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów urządzenia.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

5 OBOWIĄZUJĄCE NORMY I PRZEPISY

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

Urządzenie należy montować zgodnie z postanowieniami normy EN1717 i przepisów obowiązujących w danym kraju w zakresie zanieczyszczenia wód.

6 ROZPAKOWYWANIE

Należy sprawdzić stan opakowania, a w przypadku uszkodzenia poprosić dostawcę, aby dokonał przeglądu dostarczonych towarów.

- Zdjąć opakowanie.
- Zdjąć folię ochronną z powierzchni zewnętrznych. 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 można instalować pojedynczo lub w połączeniu z innymi urządzeniami z tej samej grupy produktów.
- Urządzenie to nie nadaje się do montażu zintegrowanego.
- Urządzenie należy ustawić w odległości co najmniej 10 cm od przyległych ścian. Odległość tę można zmniejszyć w przypadku ścian niepalnych lub z izolacją termiczną.
- Urządzenie wypoziomować za pomocą nóżek o regulowanej wysokości.

7.1 MONTAŻ URZĄDZENIA Z PODSTAWĄ, MOSTKIEM I WSPORNIKAMI

Należy postępować zgodnie z instrukcją typu zastosowanej podstawy.

7.2 MOCOWANIE URZĄDZENIA DO PODŁOGI

Urządzenia o szerokości 40 cm, instalowane samodzielnie, muszą być przymocowane do podłogi. Do tego celu należy wykorzystać dostarczone nóżki kołnierzone.

7.3 ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ W JEDNEJ LINII

- Wymontować panele sterujące (A).
- Odkręcić śruby mocujące najbliższy panel sąsiedniego boku do połączenia (B).
- Urządzenia ustawić obok siebie, bok do boku, i wyrównać blaty do tej samej wysokości (C).
- Wsunąć płytkę łącznika (w zestawie) w gniazdo z boku u góry. Urządzenia łączyć poprzez przykręcenie płytki łącznikowej (D), używając śrub z łbem płaskim M5 (w zestawie).
- Obrócić jedną z dwóch wewnętrznych kłapek łączonych urządzeń tak, aby wykonać połączenie 180° (E).
- Połączyć urządzenia, skręcając je śrubami M5x40 po przeciwnej stronie wkładki (F).

8 UKŁAD WYCIĄGOWY OPARÓW KUCHENNYCH

Typ układu odprowadzania oparów kuchennych zależy od „Typu” urządzenia. „Typ” ten jest podany na tabliczce znamionowej.

8.1 TYP URZĄDZENIA „A1”

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

8.2 TYP URZĄDZENIA „B21”

- Urządzenie typu „B21” ustawić pod okapem wyciągowym.

8.3 TYP URZĄDZENIA „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 wyprowadzającego przewodu wentylacji wylotowej. Długość węża nie może przekraczać 3 m.

9 PRZYŁĄCZA

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

9.1 PODŁĄCZENIE GAZU DO URZĄDZENIA

Sprawdzić zgodność układu zasilania gazem. Sprawdzić szczegóły znajdujące się na naklejkach na opakowaniu i na urządzeniu. W razie konieczności przystosować urządzenie do pracy z użyciem miejscowego typu gazu. Postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w następnym rozdziale „PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO TYPU GAZU”.

Na urządzeniach blatowych dostępne jest także połączenie tylne. Wykręcić istniejącą zaślepkę i przykręcić ją szczelnie na złączu przednim.

- Przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, należy zainstalować gazowy zawór odcinający szybkiego działania.

- Nie stosować rur przyłączowych o średnicy mniejszej niż złącze gazowe urządzenia.
- Po zainstalowaniu urządzenia sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu w punktach połączeniowych.

9.2 PODŁĄCZENIA 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.

9.3 POŁĄCZENIA UZIEMIENIA OCHRONNEGO I MASY

Urządzenie podłączyć do skutecznego obwodu zwarcowego doziemnego. Podłączyć przewód do masy do zacisku o symbolu \perp umieszczonego 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 GAZU

Tabela T1 podaje następujące specyfikacje obowiązujące dla każdego kraju:

- 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).
- Przykleić naklejkę informującą o nowym typie 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.
- Dokręcić dyszę UM (wyposażoną w regulator Z).
- Ustawić regulator dopływu powietrza głównego Z na odległość A podaną w tabeli T1.
- Dociągnąć do końca śrubę V.

- Ponownie 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.
- Przykręcić złączkę R.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

11 ROZRUCH

Patrz rozdział „INSTRUKCJE KONSERWACJI”.

ZALECENIA DOT. UŻYCIA

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, aby można było z niej swobodnie korzystać przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Montaż urządzenia, przystosowanie do innego typu gazu i konserwacja powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W sprawie usług posprzedażnych i zamawiania oryginalnych części zamiennych należy kontaktować się z centrami pomocy technicznej autoryzowanymi przez producenta.
- Urządzenie należy serwisować co najmniej dwa razy w roku. Producent zaleca zawarcie umowy serwisowej.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw, jak to określono w instrukcji. 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 lub nieprawidłowego działania urządzenia należy zamknąć zawór odcinający gaz i/lub odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika głównego zainstalowanego przed urządzeniem.
- Urządzenie czyścić zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI”.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. ZAGROŻENIE POŻAROWE.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów urządzenia.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.
- Czyścić detergentami niepalnymi.

12 ZASTOSOWANIE FRYTOWNICY

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie przeznaczone jest do smażenia potraw w oleju lub tłuszczu stałym.

- Nie umieszczać dużych kawałków żywności ani jedzenia oczekującego wodą w studzience ze względu na ryzyko rozprysków i wycieków wrzącego oleju.
- Dolewać olej zawsze, gdy jego poziom spadnie poniżej poziomu minimalnego (ryzyko pożaru). Przed dolaniem oleju upewnić się, że w studzience nie ma wody.
- Wlać olej do studzienki do poziomu wskazanego na tylnej/bocznej ścianie studzienki.
- Roztopić tłuszcz stały przed jego użyciem. Nie zostawiać tłuszczu w studzience po zakończeniu smażenia.
- Stopniowo zanurzać kosz z żywnością przeznaczoną do smażenia we wrzącym oleju i uważać, aby powstająca piana nie wyciekała ze studzienki. Jeżeli tak się stanie, przerwać zanurzanie kosza i odczekać kilka sekund.
- Nie uruchamiać układu ogrzewania, jeśli nie ma oleju ani tłuszczu w studzience.
- Kiedy frytownica jest włączona, poziom oleju powinien sięgać wskaźnika poziomu minimalnego, który znajduje się na tylnej ścianie studzienki, lub go przekraczać.
- Urządzenie jest wyposażone w ręcznie resetowany termostat zabezpieczający, który odłącza zasilanie grzałki, gdy temperatura przekroczy maksymalną dozwoloną wartość.

NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE STUDZIENKI

Napełnianie

- Przekręcić uchwyt zaworu spustowego w dół. Spust jest całkowicie zamknięty, kiedy uchwyt znajduje się w pozycji pionowej.
- Studzienkę napełniać wodą co najmniej do minimalnego poziomu (znak na spodzie) wskazanego na jej tylnej ścianie.

Opróżnianie

- Zgasić palniki.
- Poczekać, aż olej ostygnie.
- Wkręcić przedłużkę dostarczaną wraz z urządzeniem do zaworu spustowego tak, aby zakrzywienie było skierowane w dół.
- Olej spuszczać do zbiornika umieszczonego pod przedłużką.
- Powoli obrócić uchwyt zaworu spustowego w górę. W trakcie czynności zachować ostrożność. RYZYKO poparzenia gorącym olejem.

12.1 FRYTOWNICE GAZOWE

ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKA

Pokrętko regulacji zaworu termostatycznego ma następujące pozycje:

● Wył.

✱ Zapłon pilota

100°C Minimalna temperatura smażenia

185°C Maksymalna temperatura smażenia

Zapłon pilota

Wcisnąć i obrócić pokrętko do położenia „✱”. Docisnąć do końca pokrętko i zapalarką piezoelektryczną zapalić płomień pilota.

- Wciśnięte pokrętko przytrzymać przez ok. 20 sekund i puścić je. Jeśli płomień pilota nie zapali się, należy powtórzyć tę czynność.
- Płomień palnika pilotowego można zobaczyć po otwarciu drzwi.
- Palnik pilotowy można zapalić, przykładając otwarty płomień do dyszy.

Zapłon palnika głównego

- Pokrętko obrócić do pozycji wybranej temperatury smażenia.

Wyłączanie

Aby wyłączyć palnik główny, 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)

115–185°C Temperatura smażenia

Włączanie

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

Wyłączanie

- Pokrętkiem termostatu obrócić do pozycji „0”.
- Żółta kontrolka zgaśnie.

12.3 FRYTOWNICE GAZOWE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

Przełącznik główny ma następujące pozycje:

0 Frytownica wyłączona

1 Frytownica włączona

Pokrętko regulacji zaworu gazowego posiada następujące pozycje

● Palniki wył.

✱ Zapłon pilota

🔥 Palniki wł.

Przyciski sterowania termostatem elektronicznym mają następujące pozycje: Rys. A

START/STOP do wł./wył. podgrzewania oleju

SET ▲, MUTE ▼ do regulacji temperatury smażenia

MELT roztopianie (tłuszczu stałego) i utrzymywanie oleju w temperaturze 100°C

MUTE do wyłączania sygnału akustycznego


Zapłon pilota

- Otworzyć drzwi.



Wcisnąć i obrócić pokrętko do położenia „✱”. Docisnąć do końca pokrętko i zapalarką piezoelektryczną zapalić płomień palnika pilotowego.

- Wciśnięte pokrętko przytrzymać przez ok. 20 sekund i puścić je. Jeśli płomień palnika pilotowego nie zapali się, należy powtórzyć tę czynność.
- Palnik pilotowy można zapalić, przykładając otwarty płomień do dyszy.

Włączanie frytownicy


Aby przygotować frytownicę do użycia, należy obrócić pokrętko do położenia 


- Aby włączyć frytownicę, należy obrócić przełącznik główny do położenia 1. Wyświetli się temperatura oleju w studzience. Uwaga: Jeżeli odczyt temperatury wyświetla się z przerwami, trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk STOP przez min. 2 sekundy. W przypadku pojawienia się następujących komunikatów: „E0”, „E2”, „EOC” wyłączyć frytownicę i skontaktować się z obsługą techniczną.
- Aby włączyć tryb topnienia lub utrzymywania oleju w określonej temperaturze, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk MELT przez min. 2 sekundy. Zaświeci się żółta kontrolka. W trybie topnienia urządzenie podgrzewa z przerwami tłuszcz stały w sposób umożliwiający jego stopienie. Tryb utrzymywania służy do utrzymywania oleju w temperaturze 100°C.
- Aby włączyć tryb topnienia lub utrzymywania oleju w określonej temperaturze, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk START przez min. dwie sekundy. Zamigoczą kontrolki: zielona i żółta. Osiągnięcie docelowej temperatury w trybie utrzymywania zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym słyszalnym przez pięć sekund. Zielona i żółta kontrolka zaświecą się światłem stałym.
- Aby wstrzymać tryb topnienia lub utrzymywania oleju w określonej temperaturze, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk MELT przez min. dwie sekundy. Żółta kontrolka zgaśnie.

Nacisnąć przycisk SET, aby ustawić temperaturę smażenia. Temperatura smażenia pojawi się na wyświetlaczu. W ciągu czterech sekund nacisnąć , aby zwiększyć temperaturę albo , aby ją obniżyć. Po ustawieniu wymaganej temperatury smażenia odczekać kilka chwil. Temperatura oleju w studzience wyświetli się ponownie.

- Aby włączyć tryb podgrzewania, nacisnąć i przytrzymać przycisk START przez min. dwie sekundy. Zamigocze zielona kontrolka. Osiągnięcie zaprogramowanej temperatury smażenia zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym słyszalnym przez pięć sekund. Zielona kontrolka zaświeci się światłem stałym.
- Aby wstrzymać tryb podgrzewania, nacisnąć i przytrzymać przycisk STOP przez min. dwie sekundy. Zielona kontrolka zgaśnie.
- Aby wyłączyć frytownicę, należy obrócić przełącznik główny do położenia 0.

Wyłączenie

Aby wyłączyć palnik główny, pokrętko obrócić do położenia .

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

12.4 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

Przełącznik główny ma następujące pozycje:

0 Frytownica wyłączona

1 Frytownica włączona

Przyciski sterowania termostatem elektronicznym mają następujące pozycje: Rys. A

START/STOP Wł./wył. podgrzewania oleju



SET , MUTE  Regulacja temperatury smażenia

MELT Roztopianie (tłuszczu stałego) i utrzymywanie oleju w temperaturze 100°C

MUTE Wyłączenie sygnału akustycznego

Włączanie frytownicy

- Aby włączyć frytownicę, należy obrócić przełącznik główny do położenia 1. Wyświetli się temperatura oleju w studzience. Uwaga: Jeżeli odczyt temperatury wyświetla się z przerwami, trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk STOP przez min. 2 sekundy. W przypadku pojawienia się następujących komunikatów: „E0”, „E2”, „EOC” wyłączyć frytownicę i skontaktować się z obsługą techniczną.
- Aby włączyć tryb topnienia lub utrzymywania oleju w określonej temperaturze, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk MELT przez min. 2 sekundy. Zaświeci się żółta kontrolka. W trybie topnienia urządzenie podgrzewa z przerwami tłuszcz stały w sposób umożliwiający jego stopienie. Tryb utrzymywania służy do utrzymywania oleju w temperaturze 100°C.
- Aby włączyć tryb topnienia lub utrzymywania oleju w określonej temperaturze, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk START przez min. dwie sekundy. Zamigoczą kontrolki: zielona i żółta. Osiągnięcie docelowej temperatury w trybie utrzymywania zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym słyszalnym przez pięć sekund. Zielona i żółta kontrolka zaświecą się światłem stałym.
- Aby wstrzymać tryb topnienia lub utrzymywania oleju w określonej temperaturze, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk MELT przez min. dwie sekundy. Żółta kontrolka zgaśnie.

Nacisnąć przycisk SET, aby ustawić temperaturę smażenia. Temperatura smażenia pojawi się na wyświetlaczu. W ciągu czterech sekund nacisnąć , aby zwiększyć temperaturę albo , aby ją obniżyć. Po ustawieniu wymaganej temperatury smażenia odczekać kilka chwil. Temperatura oleju w studzience wyświetli się ponownie.

- Aby włączyć tryb podgrzewania, nacisnąć i przytrzymać przycisk START przez min. dwie sekundy. Zamigocze zielona kontrolka. Osiągnięcie zaprogramowanej temperatury smażenia zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym słyszalnym przez pięć sekund. Zielona kontrolka zaświeci się światłem stałym.
- Aby wstrzymać tryb podgrzewania, nacisnąć i przytrzymać przycisk STOP przez min. dwie sekundy. Zielona kontrolka zgaśnie.
- Aby wyłączyć frytownicę, należy obrócić przełącznik główny do położenia 0.

Wyłączenie

- Pokrętkiem termostatu obrócić do pozycji „0”.
- Wyświetlacz wyłączy się.

12.5 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM (Z KODEREM)

Przełącznik główny ma następujące pozycje:

0 Frytownica wyłączona

1 Frytownica włączona

Włączanie frytownicy

- Włączyć (albo wyłączyć) urządzenie, obracając przełącznik główny o 45°. Na kilka sekund zaświeci się cały wyświetlacz; następnie pojawi się temperatura w studzience. Regulacja temperatury nie jest aktywna.

Wyłączenie

- Pokrętkiem termostatu obrócić do pozycji „0”.
- Wyświetlacz wyłączy się.

13 OBSŁUGA TERMOSTATU ELEKTRONICZNEGO (Z KODEREM)

Przyciski do sterowania termostatem elektronicznym są takie, jak pokazano na rysunku:

Rys. B

Temperaturę można regulować w trzech trybach operacyjnych:

- (A) Podgrzewanie wstępne: do topienia tłuszczu stałych. Podgrzewanie odbywa się cyklicznie w ustalonym czasie, aby uniknąć nagłego wzrostu temperatury. Faza kończy się automatycznie, kiedy temperatura w studzience po raz pierwszy osiągnie nastawioną temperaturę (100°C).
- (B) Przetrzywanie: regulacja i utrzymywanie temperatury o ustalonej wartości (100°C).
- (C) Regulacja główna: regulacja i utrzymywanie zadanej wartości temperatury ustawionej przez użytkownika. Pierwsze osiągnięcie tej wartości może zostać zasygnalizowane przez brzęczyk.

Ustawienie wartości zadanej

- Nacisnąć i puścić pokrętkę nr 2. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna wartość zadana.
- Przekręcić pokrętkę nr 2 do pożądanej wartości.
- Potwierdzić wartość, ponownie naciskając i puszczając pokrętkę nr 2, ewentualnie nie robić nic przez 15 sekund. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się wartość temperatury w studzience.

Naciskanie przycisków

- Działanie termostatu różni się w zależności od tego, czy naciśnięto i natychmiast puszczono przyciski 3–4–5–6, czy też przytrzymało je przez min. 1 sekundę.

Włączanie podgrzewania

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk nr 3 przez 1 sekundę. Urządzenie uruchamia się w trybie C, w którym regulacja jest zgodna z ustawioną wartością zadaną.

Włączanie podgrzewania wstępnego (topnienia)

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk nr 4 przez 1 sekundę, pamiętając o tym, że:
- jeżeli temperatura w studzience jest niższa od wartości zadanej (100°C), podgrzewanie wstępne (tryb A) działa do momentu przejścia urządzenia w tryb przetrzywania (tryb B);
- jeżeli temperatura w studzience jest wyższa od wartości zadanej (100°C), urządzenie od razu przechodzi w tryb przetrzywania (tryb B).

Powrót do trybu C

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk nr 4 przez 1 sekundę.

Zatrzymanie podgrzewania

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk nr 3 przez 1 sekundę.

Funkcje timera

Nb.: Timer wyposażono w funkcję prostego odliczania. Nie ma ona wpływu na regulację ani na działanie termostatu.

Wartość timera można ustawić w granicach 0–99 minut. Ustawienie wartości 0 spowoduje wyłączenie timera. Czas podawany jest w minutach. Kilka sekund przed powrotem timera do wartości zero włączy się brzęczyk, a na wyświetlaczu automatycznie pojawi się pozostały czas wyrażony w sekundach. Tuż po zakończeniu odliczania brzęczyk wyłączy się, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się wartość temperatury w studzience.

Ustawienia timera

1. Upewnić się, że timer nie jest aktywny (komunikat „min” wył.).
2. Nacisnąć i natychmiast puścić przycisk nr 6. Prawidłowe ustawienia migają na wyświetlaczu. Miga też komunikat „min”.
3. Przekręcić pokrętkę nr 2 do pożądanej wartości.
4. Potwierdzić wartość, ponownie naciskając przycisk nr 2, ewentualnie nie robić nic przez 15 sekund. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się wartość temperatury w studzience.

Początek odliczania

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk nr 6 przez 1 sekundę. Komunikat „min” miga, a na wyświetlaczu cały czas pokazuje się temperatura w studzience.

Koniec odliczania

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk nr 6 przez 1 sekundę. Wyłącza się komunikat „min”. Timer zatrzymuje się, a wartość początkowa jest resetowana.

Zmiana odliczania

- Aby zmienić trwające odliczanie (miga komunikat „min”), należy postępować wg kroków 2–3–4. Odliczanie rozpocznie się ponownie od nowej wartości zadanej, ale wartość ta nie zostanie zapisana: Następne odliczanie rozpocznie się od poprzedniej wartości.

Wyciszanie brzęczka.

Aby wyciszyć brzęczyk, należy nacisnąć jakikolwiek przycisk lub pokrętkę nr 2. Brzęczyk wyda odgłos w przypadku:

- błędu czujnika (*),
 - alarmu temperatury płyty (*),
 - alarmu temperatury,
 - za pierwszym razem, kiedy zostanie osiągnięta wartość zadana,
 - pod koniec odliczania przez timer.
- Przypadki oznaczone (*) wymagają interwencji wykwalifikowanej pomocy.

Wybór wartości pokazywanej na wyświetlaczu

Zazwyczaj na wyświetlaczu widoczna jest wartość temperatury w studzience. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku nr 5 przez 1 sekundę spowoduje pokazanie na wyświetlaczu następujących informacji, w podanej kolejności:

- aktualnej wartości zadanej, jeżeli świeci się dioda L3,
- timera, jeżeli świeci się komunikat „min”.

Nb.: Po naciśnięciu i natychmiastowym puszczaniu przycisku nr 5 na wyświetlaczu pojawi się komunikat (Pbb): Komunikat jest przeznaczony dla producenta. Aby anulować, należy nacisnąć i natychmiast zwolnić przycisk 5.

Alarmy

Termostat zarządza następującymi alarmami:

- Alarm błędu czujnika regulacji
Włącza się w przypadku awarii lub nieprawidłowego podłączenia czujnika. Na wyświetlaczu w formie komunikatu „Pr1”, pokazywanego naprzemiennie z widokiem normalnym; dioda Alarm jest zapalona, a brzęczyk włączony. Następuje wyłączenie podgrzewania ze względów bezpieczeństwa. Niniejszy alarm wymaga interwencji wykwalifikowanego personelu.

- Alarm błędu czujnika temperatury płyty
Występuje w przypadku awarii czujnika na płycie elektronicznej. Na wyświetlaczu w formie komunikatu „Pr1”, pokazywanego naprzemiennie z widokiem standardowym;

dioda Alarm pali się, a brzęczyk jest włączony. Następuje wyłączenie podgrzewania ze względów bezpieczeństwa. Niniejszy alarm wymaga interwencji wykwalifikowanego personelu.

• Alarm temperatury płyty

Występuje w razie przegrzania płyty elektronicznej. Na wyświetlaczu w formie komunikatu „Ht”, pokazywanego naprzemiennie z widokiem standardowym; dioda Alarm pali się, a włączony brzęczyk można wyciszyć, naciskając jakikolwiek przycisk. Komunikat „Ht” znika tylko w momencie przywrócenia temperatury o ustalonych parametrach. Mimo wystąpienia alarmu, urządzenie będzie nadal działać; niemniej zaleca się przegląd urządzenia przez wykwalifikowany personel.

• Alarm temperatury oleju

Występuje, jeżeli olej osiąga temperaturę zbyt wysoką w porównaniu z ustawioną wartościąadaną. Na wyświetlaczu w formie komunikatu „AL”, pokazywanego naprzemiennie z widokiem standardowym; dioda Alarm pali się, a włączony brzęczyk można wyciszyć, naciskając jakikolwiek przycisk. Komunikat „AL” znika tylko w momencie przywrócenia temperatury o ustalonych parametrach. Mimo wystąpienia alarmu, urządzenie będzie nadal działać; niemniej zaleca się przegląd urządzenia przez wykwalifikowany personel.

Znaczenie diod L1, L2, L3

Diody LED świecą się w zależności od faz operacyjnych, zgodnie z poniższymi informacjami:

L1	Tryb A (podgrzewanie wstępne)	Migotanie
	Tryb B (przetrzywanie)	Zapalona przy temperaturze 100 +/- 5°C. Migotanie przy temperaturze poza zakresem 100 +/-5°C przez ponad 20 sekund.
	Tryb C (regulacja)	Zapalona, jeżeli temperatura po osiągnięciu wartości zadanej jest między +/- 5°C. Migotanie do momentu osiągnięcia wartości zadanej i jeżeli temperatura jest poza zakresem +/-5°C przez ponad 20 sekund.
L2	Tryb A (podgrzewanie wstępne)	Migotanie
	Tryb B (przetrzywanie)	Zapalona
	Tryb C (regulacja)	Wył.
L3	Ustawienie wartości zadanej	Migotanie
	Wyświetlanie wartości zadanej przy użyciu przycisku nr 5	Zapalona

14 DŁUŻSZY OKRES NIEUŻYWANIA

Przed dłuższym okresem nieużywania urządzenia należy przeprowadzić następujące czynności:

- Dokładnie wyczyścić urządzenie.
- 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 dłuższym okresie nieużytkowania postępować w sposób następujący:

- Dokładnie sprawdzić całe urządzenie przed jego ponownym użyciem.
- Umożliwić podzespołom elektrycznym pracę w 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.
- Co najmniej dwa razy w roku zlecać przegląd techniczny uprawnionemu technikowi, który przeczyści wewnętrzne części urządzenia.
- Nie używać bezpośrednich lub wysokociśnieniowych strumieni wody do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować żadnych środków powodujących korozję do czyszczenia lub zmywania podłogi pod urządzeniem.
- Czyścić detergentami niepalnymi.

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 porysować lub uszkodzić powierzchnie.

STUDZIENKI (KOMORY) DO SMAŻENIA

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

15 FILTRY

Zastosowanie filtrów wydłuża okres przydatności oleju i zwiększa wydajność smażenia w przypadku jego ponownego użycia. Wymontować filtr z gniazda w celu jego wyczyszczenia; jeżeli filtr jest tłusty, umyć go mydłem odtłuszczającym, wypłukać i osuszyć. Po zakończeniu operacji ponownie zamontować filtr w gnieździe. Jeśli filtr jest uszkodzony, należy go wymienić.

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.
- Montaż urządzenia, przystosowanie do innego typu gazu i konserwacja powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

- Należy zidentyfikować model danego urządzenia. Numer modelu jest wyszczególniony na opakowaniu i na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie należy zainstalować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie blokować żadnych otworów wentylacyjnych ani odpływów urządzenia.
- Nie wolno manipulować elementami urządzenia.

16 PRZEROBIE NIE NA INNY RODZAJ GAZU

Patrz rozdział „INSTRUKCJE MONTAŻU”.

17 ROZRUCH

Po wykonaniu montażu, przestawieniu na inny rodzaj gazu czy po zakończeniu konserwacji należy sprawdzić prawidłowe działanie urządzenia. W przypadku jakiegokolwiek usterki najpierw odnieść się do uwag zawartych w następnym rozdziale „ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW”.

17.1 URZĄDZENIA NA GAZ

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

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

17.1.1 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, należy przerwać pracę urządzenia i skontaktować się z firmą komunalną dostarczającą gaz.

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

17.2 URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE

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

- bieżące wartości napięcia każdej fazy;
- prawidłowe działanie elementów grzejnych.

18 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

18.1 FRYTOWNICE GAZOWE

Nie pali się palnik pilotowy

Prawdopodobne przyczyny:

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

Palnik pilotowy gaśnie podczas użytkowania

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt niskie ciśnienie doprowadzanego gazu;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- usterka termopary lub niedostateczne ogrzewanie;

- termopara niewłaściwie podłączona do kurka lub zaworu gazowego;
- niedostatecznie dociśnięte pokrętko korka lub zaworu gazowego.
- wadliwy termostat bezpieczeństwa.

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

Prawdopodobne przyczyny:

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

Nie można regulować ogrzewania

Prawdopodobne przyczyny:

- wadliwy zawór gazowy.

18.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

Urządzenie nie podgrzewa.

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury;
- uszkodzony element grzejny (grzałka);
- zadziałał termostat bezpieczeństwa.

Nie można regulować ogrzewania

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury.

18.3 FRYTOWNICE GAZOWE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

Nie pali się palnik pilotowy

Prawdopodobne przyczyny:

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

Palnik pilotowy gaśnie podczas użytkowania

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt niskie 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;
- wadliwy termostat bezpieczeństwa.

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

Prawdopodobne przyczyny:

- zbyt niskie ciśnienie doprowadzanego gazu;
- zatkane przewody lub dysza;
- uszkodzony kurek lub zawór gazowy;
- wadliwy termostat bezpieczeństwa.

Nie można regulować ogrzewania

Prawdopodobne przyczyny:

- wadliwy termostat cyfrowy;
- wadliwy czujnik.

Cyfrowy wyświetlacz termostatu nie podświetla się

Prawdopodobne przyczyny:

- wadliwy termostat cyfrowy;
- rozłączony wyłącznik główny;
- niewystarczające napięcie lub nieprawidłowe połączenie elektryczne urządzenia

18.4 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

Urządzenie nie podgrzewa.

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury;
- uszkodzony element grzejny (grzałka);
- zadziałał termostat bezpieczeństwa.

Nie można regulować ogrzewania

Prawdopodobne przyczyny:

- uszkodzony termostat temperatury.

19 WYMIANA PODZESPOŁÓW

UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE WYMIANY PODZESPOŁÓW

- Przed przeprowadzeniem każdej czynności najpierw odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia, jeśli jest.
- Po wymianie podzespołu układu gazowego należy sprawdzić, czy nie ma nieszczelności na złączach.
- Po wymianie podzespołu układu elektrycznego należy sprawdzić, czy wszystkie przewody zostały podłączone prawidłowo.

19.1 FRYTOWNICE GAZOWE

Wymiana zaworu gazowego i termostatu bezpieczeństwa.

- Spuścić olej ze studzienki.
- Otworzyć drzwi.
- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić nakrętkę zabezpieczającą na zewnątrz studzienki.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Wymienić uszczelnienie O-ring czujnika/oprawki w studzience.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

Wymiana palnika, palnika pilotowego, termopary, układu zapalania piezoelektrycznego i zapalarki.

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

19.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

Wymiana elementu grzejnego i kontrolki

- Wymontować panel sterujący.
- 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 olej ze studzienki.
- Otworzyć drzwi.
- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić nakrętkę zabezpieczającą na kołnierzu elementu grzejnego.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Wymienić uszczelnienie O-ring czujnika/oprawki w studzience.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

19.3 FRYTOWNICE GAZOWE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

Wymiana palnika głównego, pilotowego, termopary i zapalarki

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

Wymiana cyfrowego termostatu regulacji temperatury

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

Wymiana czujnika temperatury i termostatu bezpieczeństwa.

- Spuścić olej ze studzienki.
- Otworzyć drzwi.
- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić nakrętkę zabezpieczającą na zewnątrz studzienki.
- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Wymienić uszczelnienie O-ring czujnika/oprawki w studzience.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

Wymiana przełącznika głównego, zapalarki elektronicznej, wentylatora i bezpieczników.

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

19.4 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

Wymiana elementu grzejnego (grzałki)

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

Wymiana czujnika temperatury i termostatu bezpieczeństwa.

- Spuścić olej ze studzienki.
- Otworzyć drzwi.
- Wymontować panel sterujący.
- Odkręcić nakrętkę zabezpieczającą na kołnierzu elementu grzejnego.

- Wyjąć i wymienić uszkodzony element.
- Wymienić uszczelnienie O-ring czujnika/oprawki w studziencie.
- Ponownie zamontować wszystkie części. Montaż polega na wykonaniu czynności demontażu w odwrotnej kolejności.

20 CZYSZCZENIE I MYCIE WNĘTRZA

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

21 WYKAZ ELEMENTÓW GŁÓWNYCH

21.1 FRYTOWNICE GAZOWE

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

21.2 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

- Termostat bezpieczeństwa
- Termostat roboczy
- Element grzejny

21.3 FRYTOWNICE GAZOWE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

- Zawór gazowy
- Palnik główny
- Palnik pilotowy
- Termopara
- Zapalarka
- Termostat cyfrowej regulacji temperatury.
- Termostat bezpieczeństwa
- Zapalarka elektroniczna

21.4 FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

- Termostat cyfrowej regulacji temperatury.
- Termostat bezpieczeństwa
- Element grzejny