



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

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

## *DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA*

### **LINIA 700**

**PATELNIĄ GAZOWĄ  
Z MISĄ PRZECHYLNĄ  
(Przechył misy: ręczny)**

**L700.PAG.030**



# SPIS TREŚCI

Strona

<b>1</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA .....</b>	<b>3</b>
1.1	Zastosowanie.....	3
1.2	Charakterystyka techniczna.....	3
1.3	Ogólny opis.....	5
<b>2</b>	<b>INSTRUKCJA MONTAŻU .....</b>	<b>5</b>
2.1	Ustawienie patelni gazowych .....	5
2.2	Przyłączenie do instalacji .....	6
2.2.1	Wentylacja.....	6
2.2.2	Przyłączenia do instalacji gazowej. ....	6
2.2.3	Przyłączenie do instalacji elektrycznej.....	7
2.2.4	Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego .....	8
2.2.5	Przyłączenia do instalacji wodociągowej.....	8
2.2.6	Przystosowanie do spalania innego gazu.....	8
<b>3</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI.....</b>	<b>10</b>
3.1	Przygotowanie patelni gazowych do pracy .....	10
3.2	Próbny rozruch.....	10
3.3	Czynności podczas pracy .....	10
3.3.1	Zapalanie palników i wygaszanie palników, obsługa układu sterowania.....	10
3.3.2	Czynności podczas przygotowywania potraw w patelni .....	11
3.3.3	Przechylanie misy, zlewanie produktu .....	12
3.4	Czynności po zakończeniu pracy .....	13
3.5	Uwagi eksploatacyjne .....	13
<b>4</b>	<b>WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY.....</b>	<b>13</b>
<b>5</b>	<b>INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY.....</b>	<b>15</b>
5.1	Konserwacja bieżąca .....	16
5.2	Konserwacja okresowa.....	16
5.3	Naprawy i remonty .....	16
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy .....	16
<b>6</b>	<b>WYPOSAŻENIE STANDARDOWE .....</b>	<b>17</b>
<b>7</b>	<b>WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH .....</b>	<b>17</b>
<b>8</b>	<b>RYSUNKI I SCHEMATY .....</b>	<b>18</b>

# 1 CHARAKTERYSTYKA

## 1.1 Zastosowanie

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

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

- ⚠ **Patelni nie należy używać do smażenia w głębokim tłuszczu. Praca przy nastawionej Temperaturze powyżej 200 ÷ 250°C może spowodować samozapłon tłuszczu lub oleju.**
- ⚠ **Temperatury powyżej 200 ÷ 250°C przeznaczone są wyłącznie do smażenia i pieczenia Produktów spożywczych bezpośrednio położonych na płycie grzewczej, bez oleju.**
- ⚠ **Patelni nie należy użytkować jako frytkownicy**

## 1.2 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

APROBATA TECHNICZNA	
<b>Kategoria</b>	<b>I12ELwLs3B/PP</b>
Kraj przeznaczenia	Polska –(PL)
<b>Kategoria</b>	<b>I2E</b>
Kraj przeznaczenia	Niemcy – (DE); Luksemburg – (LU); Rumunia – (RO);
<b>Kategoria</b>	<b>I2H</b>
Kraj przeznaczenia	Austria – (AT); Szwajcaria – (CH); Cypr– (CY); Czechy – (CZ); Dania – (DK); Estonia – (EE); Hiszpania – (ES); Finlandia – (FI); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Islandia – (IS); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Luksemburg –(LU); Łotwa – (LV); Norwegia – (NO); Portugalia – (PT); Rumunia – (RO); Szwecja – (SE); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
<b>Kategoria</b>	<b>I3P</b>
Kraj przeznaczenia	Belgia – (BE); Szwajcaria – (CH); Czechy – (CZ); Hiszpania – (ES); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Holandia– (NL); Portugalia – (PT); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Odprowadzanie spalin	<b>Typ A<sub>1</sub></b>
<b>CE</b> Cert. Budowy Typu	CE-1450
Stopień ochrony IP	IP22
Zabezp. przed prądem	Klasa I

TABLICA 2

TYP, MODEL		<b>L700.PAG.030</b>
Długość	mm	800
Szerokość	mm	700
Wysokość do płyty górnej	mm	900
Materiał płyty grzewczej		stal nierdzewna
Temperatura płyty grzewczej	°C	regulowana w zakresie 50÷250 °C
Powierzchnia płyty	m <sup>2</sup>	0,3
Wymiary płyty grzewczej	mm	630 x 430
Pojemność miski (zbiornika)	dm <sup>3</sup>	50
Głębokość miski - całkowita / użytkowa	mm	200 / 135
Napęd mechanizmu przechyłu		ręczny
Znamionowe obciążenie cieplne	kW	12
Zapalanie pilota		generator wysokonapięciowy
DANE PRZYŁĄCZENIA		
Przyłącze gazu		Gwint zewnętrzny R 1/2" ( DN 15 )
Zasilanie / Pobór mocy		~ 230V 50Hz / 10 W
Przyłącze elektryczne		Przewód zasilający 3G1 mm <sup>2</sup> z wtyczką 2P+Z 16A
Wymagane zabezpieczenie		6 A
Przyłącze wody		R 1/2"
Ciśnienie sieci wodociągowej		0,15 ÷ 0,6 MPa

TABLICA 3

DANE DLA GAZÓW		L700.PAG.030	
Znamionowe obciążenie cieplne	kW	12	
Zużycie gazu	E, H (G20)	m <sup>3</sup> /h	1,27
	Lw (G27)		1,55
	Ls (G2.350)		1,76
	B/P (G30)	kg/h	0,94
	P (G31)		0,93
Ciśnienie gazu regulowane na wylocie zaworu SIT 820 NOVA	E, H (G20)	mm H <sub>2</sub> O	140
	Lw (G27)		150
	Ls (G2.350)		100
	B/P (G30)		370
	P (G31)		Regulator ciśnienia zablokowany
Palnik główny Średnica dyszy	E, H (G20)	1/100 mm	270
	Lw (G27)		305
	Ls (G2.350)		370
	B/P (G30)		165
	P (G31)		175
Palnik pilotowy Średnica dyszy	E, H (G20)	1/100 mm	27
	Lw (G27)		27
	Ls (G2.350)		50
	B/P (G30)		14
	P (G31)		14
Odległość powietrza pierwotnego X	E, H (G20)	mm	15
	Lw (G27)		15
	Ls (G2.350)		15
	B/P (G30)		5
	P (G31)		10

**TABLICA 4**

Gaz	Ciśnienia zasilania nominalne [ mbar]	Ciśnienia graniczne [mbar]	
		Ciśnienie minimalne	Ciśnienie maksymalne
E, H (G20)	20	17	25
Lw (G27)	20	16	23
Ls (G2.350)	13	10	16
B/P (G30)	37	29	44
P (G31)	37	29	44

**TABLICA 5**

Wartości wg: EN 203 -1, EN 437		Wartość opałowa H <sub>i</sub> – 15 °C		Ciepło spalania H <sub>s</sub> – 15 °C	
		MJ/m <sup>3</sup>	MJ/kg	MJ/m <sup>3</sup>	MJ/kg
Gazy ziemne	E, H (G20)	34,02		37,78	
	Lw (G27)	27,89		30,98	
	Ls (G2.350)	24,49		27,20	
Gazy skroplone	Butan/Propan (G30)	116,09	45,65	125,81	49,47
	Propan (G31)	88,00	46,34	95,65	50,37

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

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

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

## **1.3 Ogólny opis**

Patelnie gazowe zbudowane są z przechylnej miski (rys.1, poz.1) zawieszanej na zawiasach w sztywnej, zabudowanej ze wszystkich stron ramie. Przechylenie odbywa się przez obracanie ręcznym kołem napędowym (rys.1, poz.5). Miska przykrywana jest pokrywą (rys.1, poz.2), której przeciwwaga umożliwia utrzymanie jej w dowolnym położeniu. W dolnej części ramy, po lewej stronie patrząc od strony obsługi znajduje się króciec przyłączeniowy instalacji wodnej (rys.1, poz. C). Zalewanie zbiornika wodą następuje poprzez rurkę zalewającą, widoczną w górnej części patelni, z lewej strony przeciwwagi pokrywy (rys.1, poz.12). Do ważniejszych zespołów należą:

- Przechylna miska (rys.1, poz.1) - posiada płytę grzewczą pod którą umieszczona jest komora spalania z kominem odprowadzającym spalinę przez kratkę umieszczoną z tyłu patelni.
- Zespół palników i pilota (rys. 4) - umieszczony jest w komorze spalania pod płytą grzewczą. Składa się z palnika 6- rurowego z palnikiem rozprowadzającym, dyszy głównej, palnika pilotowego, elektrody zapalającej i czujnika płomienia (termopary).
- Układ sterowania pracą patelni - składa się elektromagnetycznego zaworu gazowego SIT 820 NOVA sterowanego regulatorem temperatury. Pozwala to na płynną regulację temperatury płyty grzewczej.
- Ogranicznik temperatury (rys.1, poz.9) - zabezpiecza przed nadmiernym wzrostem temperatury płyty grzewczej w przypadku awarii regulatora temperatury.
- Zespół napędu (rys.7) - składa się z przekładni ślimakowej napędzanej ręcznym kołem napędowym i zespołu dźwigni przenoszących napęd na przechylną miskę.

## **2 INSTRUKCJA MONTAŻU**



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



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



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



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

**Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji patelni gazowych powinno posiadać:**

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

### **2.1 Ustawienie patelni gazowych**


Patelnie można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 700.

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg. W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym ciepło materiałem. Zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100 mm. W przypadku konieczności dostawienia urządzenia do ściany, powinna ona być ognioodporna. Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej. Nie należy ustawiać patelni przy oknie. Przeciąg, podmuchy wiatru, ruchy powietrza zakłócają pracę palników gazowych.

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

Wysokość okapu nad podłogą powinna wynosić minimum 1700 mm.

## **2.2 Przyłączenie do instalacji**

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

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


### **Instalator powinien:**

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

### **2.2.1 Wentylacja**

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

### **2.2.2 Przyłączenia do instalacji gazowej.**

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

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

- 1) Sprawdzić, czy patelnia przystosowana jest do gazu stosowanego przez użytkownika.
- 2) Sprawdzić, czy instalacja gazowa w pomieszczeniu wyposażona jest w ręczny zawór odcinający. Jeśli nie, należy taki zawór zainstalować.
- 3) Przewód instalacji gazowej doprowadzić do przyłącza gazowego (A) (rys.1).
- 4) Patelnie przystosowaną do gazów ziemnych E, H, Lw, Ls należy podłączyć „na sztywno” za pomocą stalowych rur instalacyjnych bez szwu. Do połączeń należy stosować typowe złączki instalacyjne o średnicy nominalnej DN 15 mm.

- 5) Patelnie przystosowaną do gazów płynnych B/P, P podłączyć do butli z gazem przy pomocy węża elastycznego o maksymalnej długości 3 m i reduktora zainstalowanego na zaworze butli. Koniec węża zabezpieczyć przed zsunięciem z króćców przyłączeniowych przy pomocy opasek zaciskowych. Patelnie łączyć z węzem elastycznym rurą stalową o długości co najmniej 500 mm. Wąż i reduktor muszą być przeznaczone do gazów płynnych.
- 6) Patelnie można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
- 7) Sprawdzić ciśnienie gazu za przyłączem wlotowym wykorzystując króciec  $\varnothing$  9 mm (rys.4, poz. K). W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:
  - odkręcić śrubę (rys.4, poz.14) z króćca  $\varnothing$  9 mm (K) znajdującego się za przyłączem wlotowym gazu R 1/2 "
  - rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego (K) i manometru (zakres 0÷6 kPa, dokładność co najmniej 0,1 kPa)
  - otworzyć zawór odcinający instalacji gazowej w pomieszczeniu
  - zapalić wszystkie palniki urządzenia
  - odczytać wskazania manometru



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

- 8) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową.
- 9) Wyłączyć wszystkie palniki.
- 10) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową.
- 11) Wkręcić śrubę z uszczelką (rys.4, poz. 14,15) do króćca (K).
- 12) Sprawdzić szczelność króćca (K) środkiem pianotwórczym.



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



**Do uszczelnienia połączeń gwintowych stosować uszczelniacze przeznaczone dla gazu.**



**Zabrania się sprawdzania szczelności za pomocą płomienia.**

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

### **2.2.3 Przyłączenie do instalacji elektrycznej**



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



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

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

W celu przyłączenia należy:

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

Patelnie można także podłączyć bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia.

Przewód zasilający należy doprowadzić do listwy zaciskowej patelni, od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu.

Przewód poprowadzić przez dławicę (B) (rys.1) w ramie patelni. Listwa przyłączeniowa znajduje się w skrzynce sterowniczej (rys.1, poz.15). Dostęp do listwy możliwy jest po zdjęciu osłony przedniej (rys.1, poz.3) i następnie pokrywki skrzynki sterowniczej.

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

W celu zdjęcia osłony przedniej i pokrywki skrzynki sterowniczej należy:

- wyciągnąć pokrętła wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.6),
- zdjąć pokrętło oraz osłonkę zaworu instalacji wodnej (rys.1, poz.11),
- zdjąć ręczne koło napędowe odkręcając uprzednio wkręt dociskowy (rys.7, poz.11),
- odkręcić 4 śruby mocujące osłonę przednią (rys.1, poz.13) i zdjąć osłonę,
- odkręcić 4 śruby mocujące pokrywę skrzynki sterującej,
- zdjąć pokrywę skrzynki sterowniczej.

Po podłączeniu przewodu zasilającego, postępując w kolejności odwrotnej należy:

- zamontować pokrywę skrzynki sterowniczej,
- założyć osłonę przednią,
- założyć kółko ręczne,
- założyć osłonkę oraz pokrętło zaworu instalacji wodnej,
- założyć pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury.

## **2.2.4 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego**

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

## **2.2.5 Przyłączenia do instalacji wodociągowej**

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

## **2.2.6 Przystosowanie do spalania innego gazu**

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

- 1) Zdjąć osłonę przednią
  - wyciągnąć pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury(rys.1, poz.6)
  - zdjąć pokrętło oraz osłonkę zaworu instalacji wodnej (rys.1, poz.11)
  - zdjąć ręczne koło napędowe odkręcając uprzednio wkręt dociskowy (rys.7, poz.11)
  - odkręcić 4 śruby mocujące osłonę przednią (rys.1, poz.13) i zdjąć osłonę



- 2) Zamontować dysze główną palnika (rys.4, poz.2) oraz dyszę palnika pilotowego (rys.4, poz.6) właściwe dla odpowiedniego gazu, zgodnie z tabelicą 6.
- 3) Sprawdzić wymiar X od czoła tulei regulacyjnej powietrza pierwotnego (rys.4, poz.4) do dyszy zgodnie z tabelicą 6. W razie potrzeby poluzować śrubę (rys.4, poz.3) i przesunąć tuleję tak, aby wymiar X był zachowany zgodnie z tabelicą 6. Ponownie dokręcić śrubę (rys.4, poz.3).
- 4) Zapalić palnik pilotowy wykonując czynności wg rozdz.3.3.1 pkt.a, sprawdzić szczelność połączenia nakrętki (rys.4, poz.8) środkiem pianotwórczym.
- 5) W razie potrzeby Wyregulować palnik pilotowy za pomocą śruby regulacyjnej przepływu palnika pilotowego umieszczonej na elektromagnetycznym zaworze SIT 820 NOVA palnika pilotowego (rys.5, poz.5) tak, aby uzyskać płomień o długości ok. 10÷15 mm.
- 6) Wyregulować ciśnienie gazu przed palnikiem - na wylocie zaworu SIT 820 NOVA.
  - a) Podłączyć ciśnieniomierz do króćca pomiarowego (rys.5, poz.4) ciśnienia gazu na wylocie (przed palnikiem) zaworu, wykręcając uprzednio z króćca wkręt zaślepiający.
  - b) Wykręcić osłonkę śruby regulacyjnej regulatora ciśnienia gazu (rys.5, poz.6).
  - c) Zapalić palniki główne.
  - d) Dokonać regulacji ciśnienia śrubą regulacyjną (rys.5, poz.6). Wartości ciśnienia dla odpowiedniego gazu podano w tabelicy 6.
- 7) Po dokonanej regulacji wyłączyć wszystkie palniki, założyć osłonkę regulatora ciśnienia gazu (rys.5, poz.6), odłączyć ciśnieniomierz, a króciec pomiarowy zaślepić wkrętem zaślepiającym. W przypadku gazu płynnego B/P (propan- butan) lub P (propan) należy zamontować na zaworze wyłącznik regulatora ciśnienia (rys.5, poz.7) kod.0.907.037, w miejsce osłonki, śruby regulacyjnej i sprężynki pod śrubą regulacyjną (rys.6).
- 8) Założyć osłonę przednią (rys.1, poz.3), ręczne koło napędowe (rys.1, poz.5), pokrętło oraz osłonkę zaworu instalacji wodnej (rys.1, poz.11), pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.6).

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

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

**TABLICA 6**

Gazy	Ciśnienie Zasilania. Nominalne	Ciśnienie gazu przed palnikiem- regulowane na zworze SIT 820 NOVA		Dysza palnika głównego D [1/100mm]	Dysza palnika pilotowego	Regulacja powietrza pierwotnego X [ mm ]
		Ciśnienie	Przepływ	Numer		
E, H (G20) 20 mbar	20 mbar	140 mm H <sub>2</sub> O / 14 mbar	1,27 m <sup>3</sup> /h	270P	27/D2	15
				GH.A.90.50.00.10.0		
Lw (G27) 20 mbar	20 mbar	150 mm H <sub>2</sub> O / 15 mbar	1,55 m <sup>3</sup> /h	305P	27/D2	15
				GH.A.90.50.00.11.0		
Ls (G2.350) 13 mbar	13 mbar	100 mm H <sub>2</sub> O / 10 mbar	1,76 m <sup>3</sup> /h	370P	50/D1	15
				GH.A.90.50.00.12.0		
Butan / Propan (G30) 37 mbar	37 mbar	Regulator ciśnienia zablokowany 370 mm H <sub>2</sub> O / 37mbar	0,94 kg <sup>3</sup> /h	165P	14/D3	5
				GH.A.90.50.00.15.0		
Propan (G31) 37 mbar	37 mbar	Regulator ciśnienia zablokowany 370 mm H <sub>2</sub> O / 37mbar	0,93 kg <sup>3</sup> /h	175P	14/D3	10
				GH.A.90.50.00.14.0		

### **3 INSTRUKCJA OBSŁUGI**

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

#### **3.1 Przygotowanie patelni gazowych do pracy**

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

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

#### **3.2 Próbny rozruch**

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

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

#### **3.3 Czynności podczas pracy**

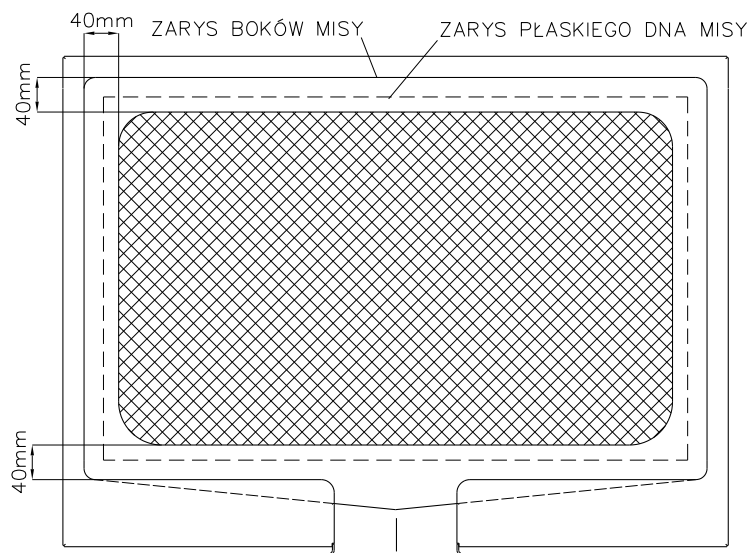
##### **3.3.1 Zapalanie palników i wygaszanie palników, obsługa układu sterowania**

- a) Opuścić całkowicie zbiornik patelni.
- b) Przekręcić w prawo pokrętko wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.2 ) i ustawić na wybraną temperaturę oznaczoną na pokrętle. W tym momencie powinna zaświecić się zielona lampka sygnalizująca włączenie zasilania elektrycznego oraz pomarańczowa lampka sygnalizująca załączenie regulatora temperatury. Położenie to umożliwi załączenie palników.
- c) Ustawić pokrętko zaworu gazowego (rys.3 ) w położenie (●) oznaczone na rysunku (A), odpowiadające wyłączeniu wszystkich palników.
- d) Ustawić pokrętko zaworu gazowego (rys.3) w położenie (★) oznaczone na rysunku (B), odpowiadające zapalaniu palnika pilotowego, następnie lekko je wcisnąć i przytrzymać. W tym momencie otworzony zostaje dopływ gazu do palnika pilotowego i oraz uruchomiony zostaje generator dający iskrę na elektrodę zapłonową.
- e) Po zapaleniu się palnika pilotowego przytrzymać wciśnięte pokrętko przez około 15 sekund do momentu otwarcia zabezpieczenia przeciwwyływowego. Płomień palnika pilotowego powinien być widoczny w otworze (rys.1, poz.4) w osłonie przedniej patelni.
- f) Po upewnieniu się, że palnik pilotowy jest zapalony, ustawić pokrętko zaworu gazowego (rys.3) w położenie (●) oznaczone na rysunku (C). Palnik główny powinien zapalić się w czasie nie dłuższym niż 10 sek. Maksymalne natężenie przepływu gazu powinno zostać osiągnięte po upływie 10 sek. od chwili otwarcia dopływu gazu do palników głównych.
- g) Ustawić ponownie pokrętko zaworu gazowego (rys.3) w położenie (★) oznaczone na rysunku (D). Palniki główne powinny zostać zgaszone, natomiast palnik pilotowy powinien się palić.
- h) Ustawić pokrętko zaworu gazowego w położenie (●) oznaczone na rysunku (E). Palnik pilotowy powinien zostać zgaszony. Ponowne załączenie palnika pilotowego jest możliwe po upływie 60 sekund.


- ⚠ **Podczas ręcznego wygaszania palnika głównego odczekać około 10 sekund przed ponownym zapłonem palnika głównego.**
- ⚠ **Patelnia wyposażona jest w wyłącznik krańcowy, którego zadziałanie powoduje samoczynne wygaszenie wszystkich palników przy podnoszeniu (przechyleniu) misy i uniemożliwia ponowne ich zapalenie przy przechylonej misie patelni.**
- ⚠ **Jeśli misa patelni nie jest całkowicie opuszczona, załączenie palników jest niemożliwe.**
- ⚠ **Jeśli palniki główne nie zapalają się w czasie nie dłuższym niż 10 sek. należy zgłosić patelnię do naprawy.**
- ⚠ **Ustawienie wyłącznika głównego w położenie „O” przy zapalonym palniku głównym lub przy zapalonych tylko palniku pilotowym, powoduje wygaszenie palnika głównego i pilotowego oraz wyłączenie zasilania elektrycznego patelni. Aby ponownie uruchomić palniki należy wykonać ponownie czynności zgodnie z pkt. 3.3.1 b), c), d), e), f).**

### **3.3.2 Czynności podczas przygotowywania potraw w patelni**

- a) Sprawdzić, czy zbiornik patelni znajduje się krańcowym dolnym położeniu.
- b) Unieść pokrywę i pokryć płytę grzewczą cienką warstwą tłuszczu.
- c) Włączyć patelnię zgodnie z pkt.3.3.1 b), c), d), e), f).
- d) Ustawić pokrętkiem regulatora temperatury (rys.2) wybraną temperaturę oznaczoną na pokrętkle. Zapali się pomarańczowa lampka. Zaleca się ustawić regulator na temperatury z zakresu 150 °C ÷200 °C, co jest wystarczającą temperaturą przy smażeniu.
- e) Wstępnie rozgrzać patelnię bez wsadu do momentu osiągnięcia nastawionej temperatury. Patelnię należy rozgrzewać do momentu zgaśnięcia pomarańczowej lampki (rys.2). Zaleca się odczekać jeszcze 15 minut po zgaśnięciu lampki. Wyżej opisana czynność konieczna jest do ustabilizowania i wyrównania się temperatur. Jeśli zaczniemy smażyć przed ustabilizowaniem się temperatur spowodujemy przypalenie się produktów.
- f) Na tak rozgrzaną płytę nakładamy tłuszcz, a po jego rozgrzaniu kładziemy produkt przeznaczony do smażenia. Produkty układać na strefie grzejnej . Na rysunku pole zakreskowane oznacza strefę grzejną płyty, której temperatury odpowiadają nastawie regulatora temperatury. Poza tą strefą temperatura płyty grzewczej jest niższa.



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

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

 Zabrania się dolewania oleju gdy misa grzewcza jest gorąca.

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


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

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

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

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

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


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


 Nigdy nie należy zostawiać patelni podczas pracy bez nadzoru.

### **3.3.3 Przechylenie misy, zlewanie produktu**

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

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

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

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

W celu przechylenia misy patelni i zlania jej zawartości należy:

- a) Podnieść pokrywę (rys.1, poz.2).
- b) Sprawdzić, czy zawór układu zasilania wodą (rys.1, poz.11) jest zamknięty.
- c) Pokręcać ostrożnie ręcznym kołem napędowym (rys.1, poz.5) w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (w prawo), aż do momentu uzyskania przechyłu zbiornika patelni wystarczającego do zlania produktu.
- d) Po zlaniu całej zawartości opuścić całkowicie zbiornik w położenie początkowe, pokręcając ręcznym kołem napędowym w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (w lewo).

 Nie należy zbyt szybko obracać ręcznym kołem napędowym, gdyż można spowodować przelewanie i wychłapywanie gorącego produktu ze zbiornika, narażając się na poparzenie.

### **3.4 Czynności po zakończeniu pracy**

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



**Zabrania się używania łatwopalnych substancji do czyszczenia misy.**

### **3.5 Uwagi eksploatacyjne**

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

## **4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY**



**Nieprzestrzeganie poniższych wskazań grozi poparzeniem lub porażeniem prądem elektrycznym.**

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

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

## **Szczególnie ważne jest, aby:**

- 1) Przed montażem urządzenia:
  - zdjąć opakowanie i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
  - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami sieci gazowniczej oraz instalacji elektrycznej.
- 2) Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjalście.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu osób do tego nieuprawnionych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją patelni.
- 5) Do użytkowania patelni dopuszczać tylko osoby przeszkolone.
- 6) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania patelni, gdyż nie znają one zasad ich obsługi.
- 7) **Nie dotykać gorących części. Szczególnie gorący zbiornik (misa), komora spalania, kominki i kratki wylotu spalin mogą być przyczyną poparzenia.**
- 8) **Zachować ostrożność przy przechylaniu zbiornika (misy), aby nie ulec poparzeniu gorącym tłuszczem.**
- 9) Nie zostawiać patelni bez nadzoru podczas użytkowania.
- 10) Uważać, aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego w kuchni sprzętu nie dotykały gorących części patelni.
- 11) Uważać, aby w czasie użytkowania patelni nie zalać palników.
- 12) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia palników. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- 13) Nie stawiać naczyń na pokrywie patelni.
- 14) Nie uderzać w pokręta.
- 15) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 16) Nie otwierać głównego zaworu na przyłączy gazu lub zaworu butli gdy urządzenie nie będzie użytkowane.
- 17) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 18) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 19) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 20) W razie poparzenia, skaleczenia, porażenia prądem elektrycznym lub zatrucia gazem, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 21) **W przypadku stwierdzenia ulatniania się gazu z instalacji gazowej urządzenia należy:**
  - **wygasić wszystkie źródła otwartego ognia i nie używać narzędzi i urządzeń powodujących iskrzenie (gniazda wtykowe, wyłączniki prądu, sprzęt RTV itp.),**
  - **zamknąć dopływ gazu do kuchni przez zamknięcie zaworu odcinającego,**
  - **otworzyć drzwi i okna, przewietrzyć pomieszczenie,**
  - **zawiadomić osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.**
- 22) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania par i produktów spalania.
- 23) Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.
- 24) **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**
- 25) **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy na butlę zarzucić mokry koc w celu ostudzenia butli, zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu wynieść butlę na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji butli.**
- 26) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
- 27) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych lub mechanicznych.
- 28) Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie, zgodnie z p. 3.4 niniejszej instrukcji. W przypadku korzystania z butli zakręcić zawór butli.

- 29) Jeśli palniki główne nie chcą zapalić się w czasie nie dłuższym niż 10 sek. należy zgłosić patelnię do naprawy.
- 30) Przed przystąpieniem do konserwacji lub naprawy należy odłączyć zasilanie elektryczne, zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody.  
Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem patelni i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.
- 31) Do miski nie należy wlewać produktu powyżej oznaczonego wewnątrz zbiornika poziomu maksymalnego.
- 32) **Zachować szczególną ostrożność przy zlewaniu gorących potraw i oleju, nigdy nie stawać na wprost zbiornika przed rozpoczęciem i w trakcie zlewania gorącego produktu. Przed rozpoczęciem przechylania zbiornika sprawdzić czy zawór układu zasilania wodą jest zamknięty.**
- 33) **Pod żadnym pozorem nie należy opierać się o misę patelni, ani nie wkładać rąk bądź innych części ciała między uniesioną misę a ramę nośną.**



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



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



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



**Zabrania się używania łatwopalnych substancji do czyszczenia miski.**



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

**Zatrucie tlenkiem węgla (CO)** można podejrzewać u osób, u których pojawiają się objawy, takie jak bóle głowy, zawroty głowy, szum w uszach, zaburzenia wzroku, zmiany psychiczne oraz uczucie odurzenia. Przy dłuższym okresie zatrucia następuje utrata przytomności, skurcze i wreszcie dochodzi do zatrzymania oddechu.

U osób podejrzewanych o zatrucie należy jak najszybciej przerwać kontakt z tlenkiem węgla. Pierwsza pomoc polega na usunięciu zatrutego z pomieszczenia. Należy szeroko otworzyć drzwi i wstrzymując oddech otworzyć szeroko okno, aby powstał przeciąg, a następnie wynieść poszkodowanego. Po wyniesieniu zatrutego natychmiast należy skontrolować jego oddech, w przypadku bezdechu trzeba rozpocząć sztuczne oddychanie. Jeśli oddycha, nieprzytomnego należy ułożyć na boku, zapewnić spokój, bezruch. Jak najszybciej wezwać karetkę pogotowia i zapewnić szybką pomoc lekarską.

## **5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY**



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



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



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

## **5.1 Konserwacja bieżąca**

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

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

## **5.2 Konserwacja okresowa**

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

## **5.3 Naprawy i remonty**

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

## **5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy**

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



## **6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**

Standardowo patelnia wyposażona jest w:

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

## **7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH**

Nazwa	Nr rysunku lub normy	Rys.	Poz.
Zbiornik /misa/	GH.C.80.01.01.00.6/7	1	1
Pokrywa kompletna (z przeciwwagą)	EH.C.80.06.00.00.5/7	1	2
Sprężyna przeciwwagi	EH.C.80.06.00.03.0/7	-	-
Zawias kompletny	EH.C.80.01.03.00.5/7	-	-
Zawór do wody zimnej	RdF 02401903	1	11
Pokrętko (ręczne koło napędowe)	VRTP.200+IR-A-20 kat. ELESA	1	5
Reduktor ślimakowy	NRV063-1/60 19x40 25 B3 MV	7	7
Zespół łożyskowy z oprawą kołnierkową masywną	UCFL205	7	6
Oznacznik pierścieniowy 50 ÷ 250 °C	GH.C.80.10.00.01.7/7	1	6
Pokrętko 0° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	6

### **OSPRZĘT GAZOWY**

Palnik główny kompletny 12 kW (Lozamet)	GH.C.81.03.00.00.7/7	4	1
Palnik pilotowy kompletny	GH.A.90.03.09.00.0	4	5
Palnik pilotowy H.P.B z podstawką	SIT 0.140.026	4	5
Pierścień zaciskowy rurki pilota ø 6	SIT 0.957.010	4	7
Nakrętka zacisku pilota ø 6	SIT 0.958.011	4	8
Elektroda C2 (M4)	SIT 0.915.024	4	9
Nakrętka elektrody	SIT 0.974.037	4	10
Nakrętka termopary	SIT 0.974.036	4	13
Termopara L=850mm -tuleja A2.Nakrętka złącza M9x1	SIT 0.290.088	4	12
Złączka przerywacza termopary M9x1	SIT 0.974.402	-	-
Złączka 6mm (M10x1pod rurkę pilota ø6)	SIT 0.958.031	-	-
Nakrętka M24x1,5 pod rurkę ø16 PEL kod 0907-3	OC.G.13.03.00.03.9	4	17
Pierścień zaciskowy ø16 PEL kod 0960	OC.G.13.03.00.04.9	4	16
Zawór gazowy elektromagnetyczny SIT 820 NOVA	0.820.010	4	18
Cewka elektrozaworu EV2 (do zaworu SIT 820 NOVA)	SIT 0.967.064	5	8
Mikrowyłącznik generatora (do SIT 820 NOVA)	SIT 0.927.012	5	2
Wyłącznik regulatora ciśnienia (dla gazów płynnych B/P, P)	SIT 0.907.037	6	4

### **OSPRZĘT ELEKTRYCZNY**

Wyłącznik krzywkowy (wyłącznik główny patelni)	EGO 49.21015.300	1	6
Regulator temperatury	EGO 55.17062.140	1	6
Element złączny (wyłącznik krzywkowy- regulator)	EGO 617.079	1	6
Ogranicznik temperatury	EGO 55.13572.040	1	9
Lampka sygnalizacyjna (pomarańczowa)	CO27500NAF	1	8
Lampka sygnalizacyjna (zielona)	CO27500NAH	1	7
Łącznik miniaturowy (popychacz długi z rączką wzdłuż)	5211-450 kat. Fael	-	-
Generator wysokonapięciowy	W10T-2A Miflex	-	-
Płytką drukowaną z przekaźnikami K1, K2	MV.C.20.03.01.04.0	-	-

## **8 RYSUNKI I SCHEMATY**

**Rysunek 1 - Widok ogólny patelni**

**Rysunek 2 - Pokrętko wyłącznika głównego i regulatora temperatury**

**Rysunek 3 - Pokrętko zaworu gazowego**

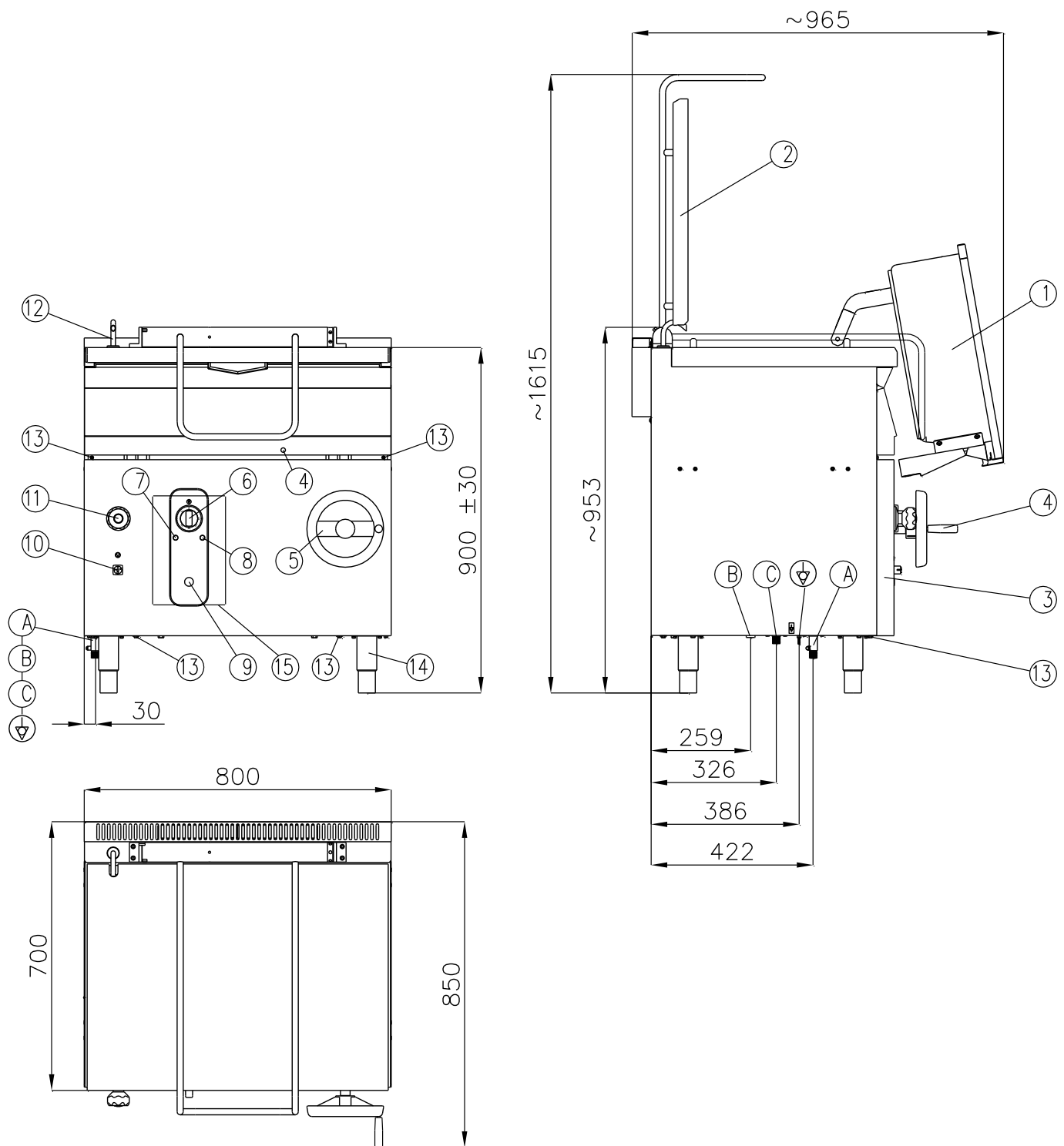
**Rysunek 4 - Widok palnika i instalacji gazowej**

**Rysunek 5 - Widok zaworu gazowego SIT 820 NOVA**

**Rysunek 6 - Wyłączenie regulatora ciśnienia zaworu gazowego SIT 820 NOVA**

**Rysunek 7 - Napęd przechyłu misy patelni**

**Rysunek 8 - Schemat elektryczny patelni**



**A – przyłącze instalacji gazowej**

**B – miejsce wyprowadzenia przewodu zasilającego instalacji elektrycznej**

**C – przyłącze instalacji wodnej**



**– przyłącze przewodu ekwipotencjalnego**

1 - zbiornik kompletny

2 - pokrywa kompletna z przeciwwagą

3 - osłona przednia

4 - otwór do obserwacji płomienia palnika

5 - pokrętło (ręczne koło napędowe)

6 - pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury

7 - lampka sygnalizacyjna zielona

8 - lampka sygnalizacyjna pomarańczowa

9 - przycisk ogranicznika temperatury

10 - pokrętło zaworu gazowego

11 - zawór instalacji wodnej

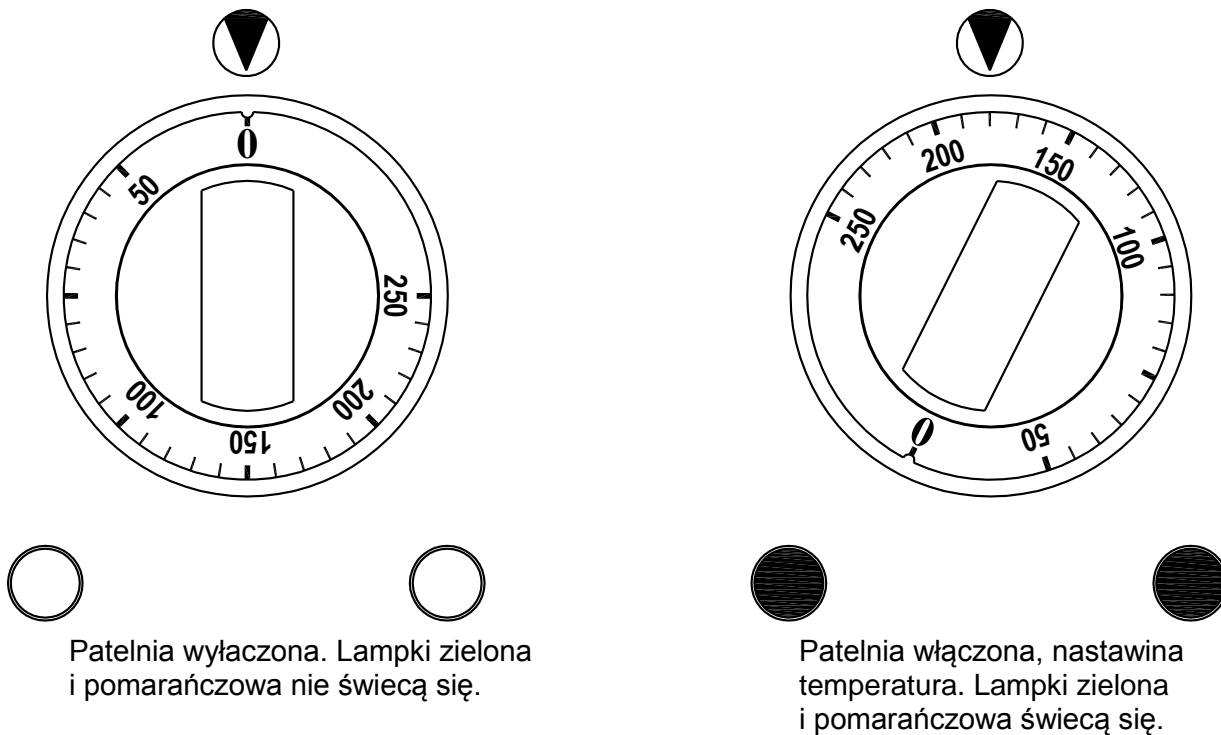
12 - rurka zalewająca

13 - śruby mocujące osłonę przednią

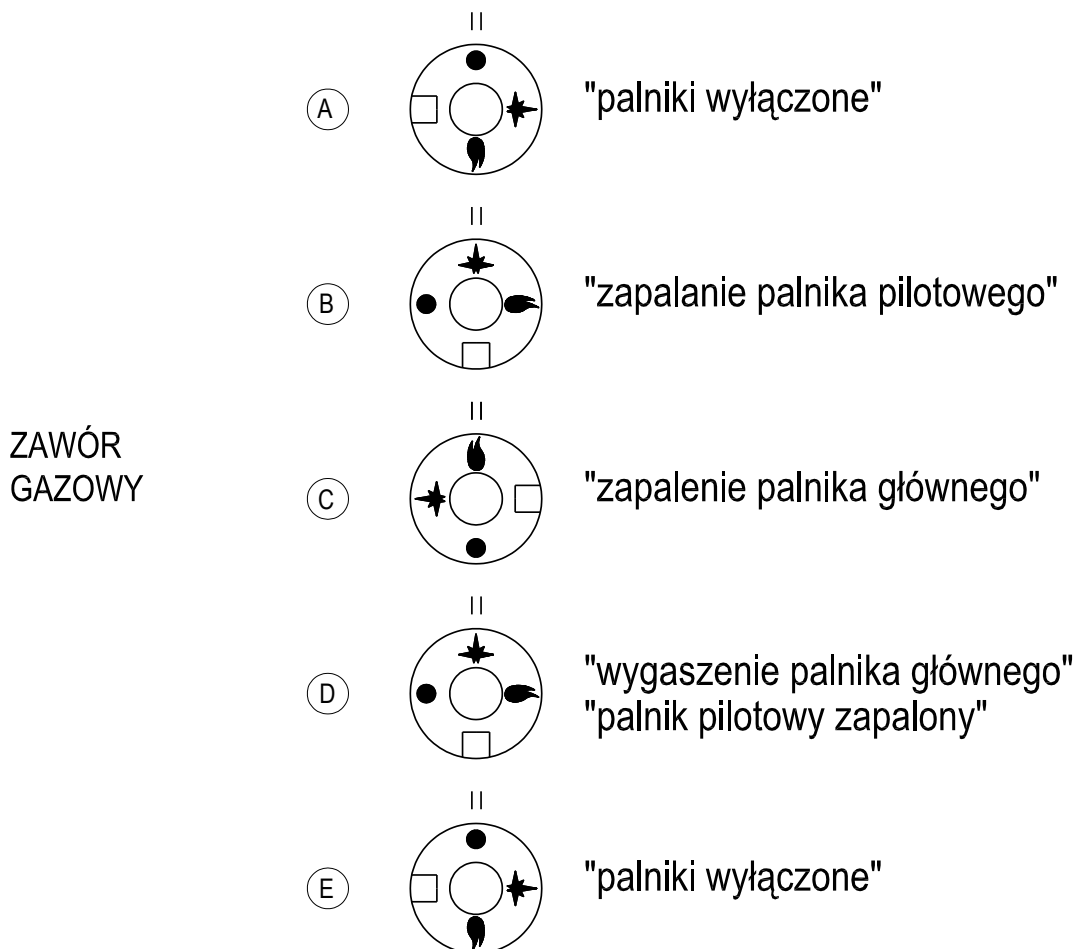
14 - regulowana noga

15 - skrzynka sterownicza (dostęp po zdjęciu osłony przedniej)

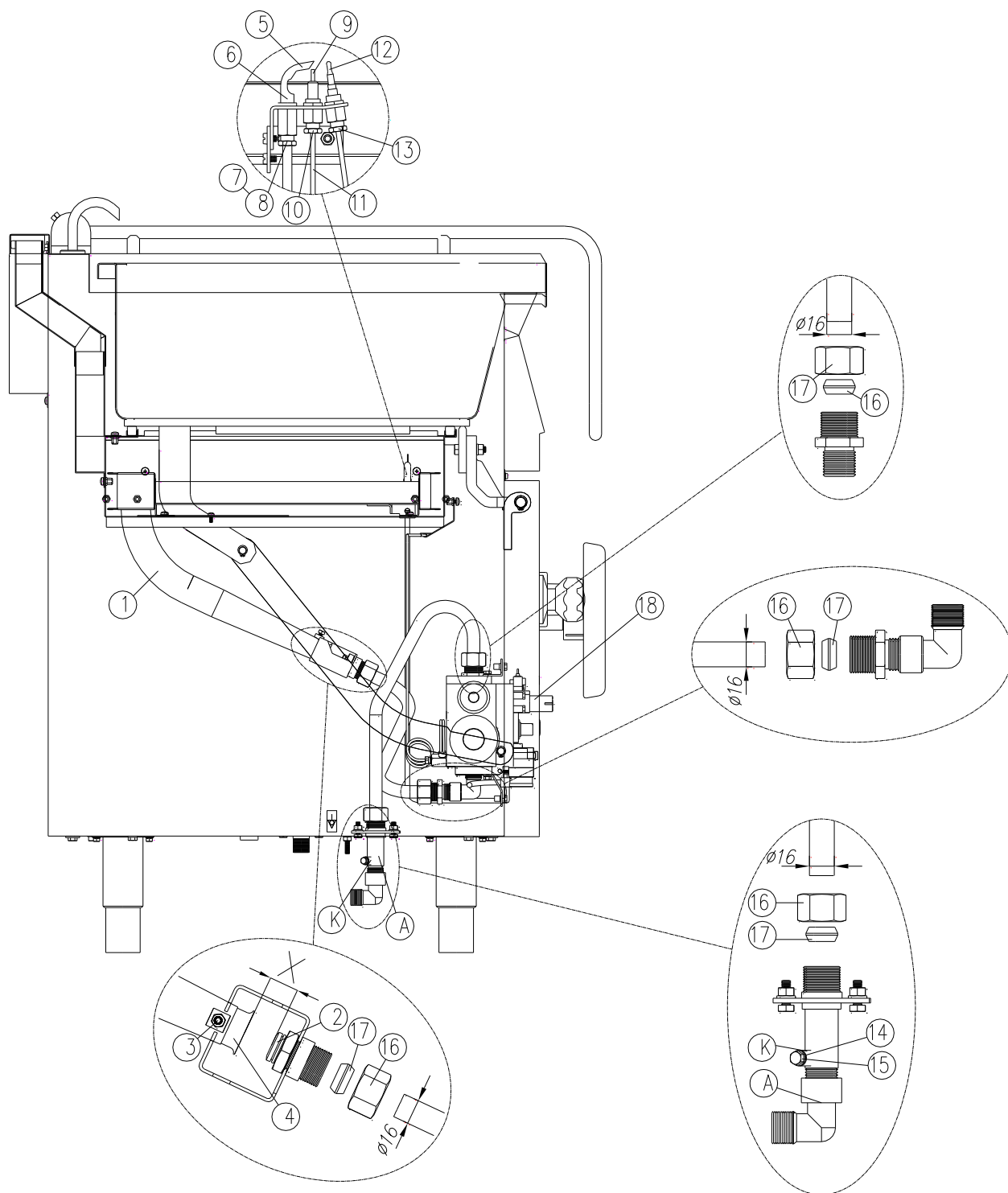
**Rysunek 1 - Ogólny widok patelni**



**Rysunek 2 - Pokrętko wyłącznika głównego i regulatora temperatury**



**Rysunek 3 - Pokrętko zaworu gazowego**

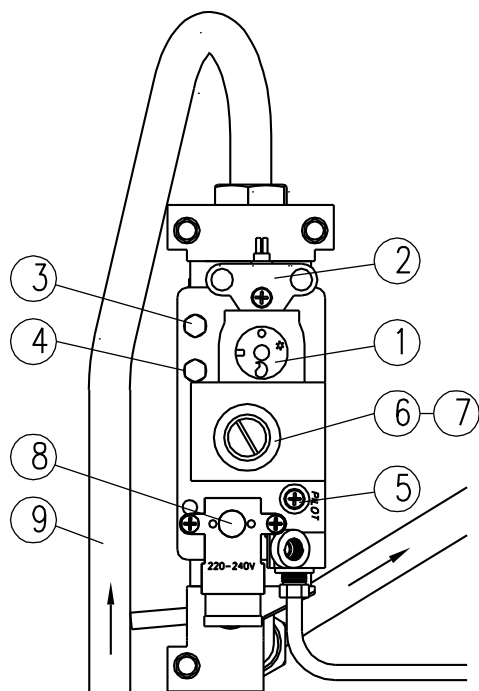


**A - przyłącze instalacji gazowej**  
**K - króciec kontrolny ciśnienia gazu**

- 1 - palnik główny
- 2 - dysza główna
- 3 - śruba blokująca
- 4 - tuleja regulacyjna powietrza pierwotnego
- 5 - palnik pilotowy
- 6 - dysza palnika pilotowego
- 7 - pierścień zaciskowy rurki pilota D6mm  
- przy dyszy pilota
- 8 - nakrętka do zacisku D4 - przy dyszy pilota
- 9 - elektroda zapalająca

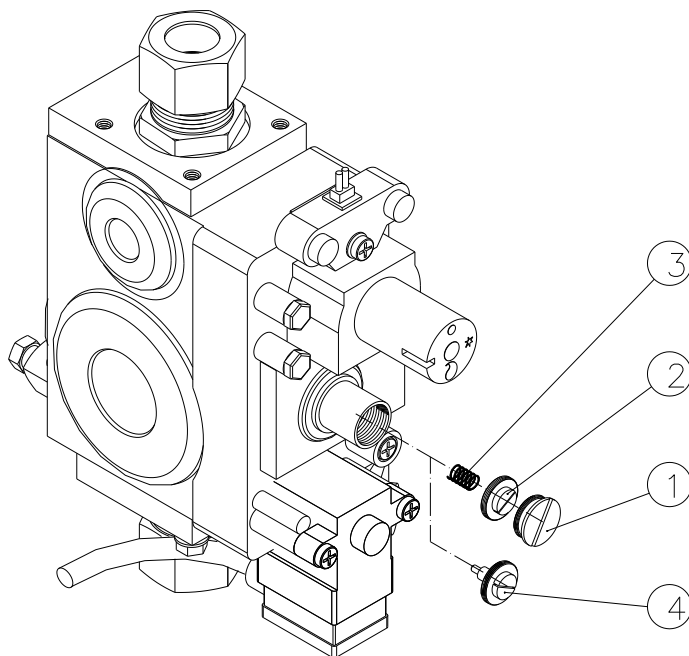
- 10 - nakrętka elektrody
- 11 - przewód zapalacza
- 12 - termopara
- 13 - nakrętka termopary
- 14 - śruba króćca kontrolnego
- 15 - uszczelka
- 16 - nakrętka M24x1,5 pod rurkę D16
- 17 - pierścień zaciskowy pod rurkę D16
- 18 - zawór gazowy SIT 820 NOVA

**Rysunek 4 - Widok palnika i instalacji gazowej**



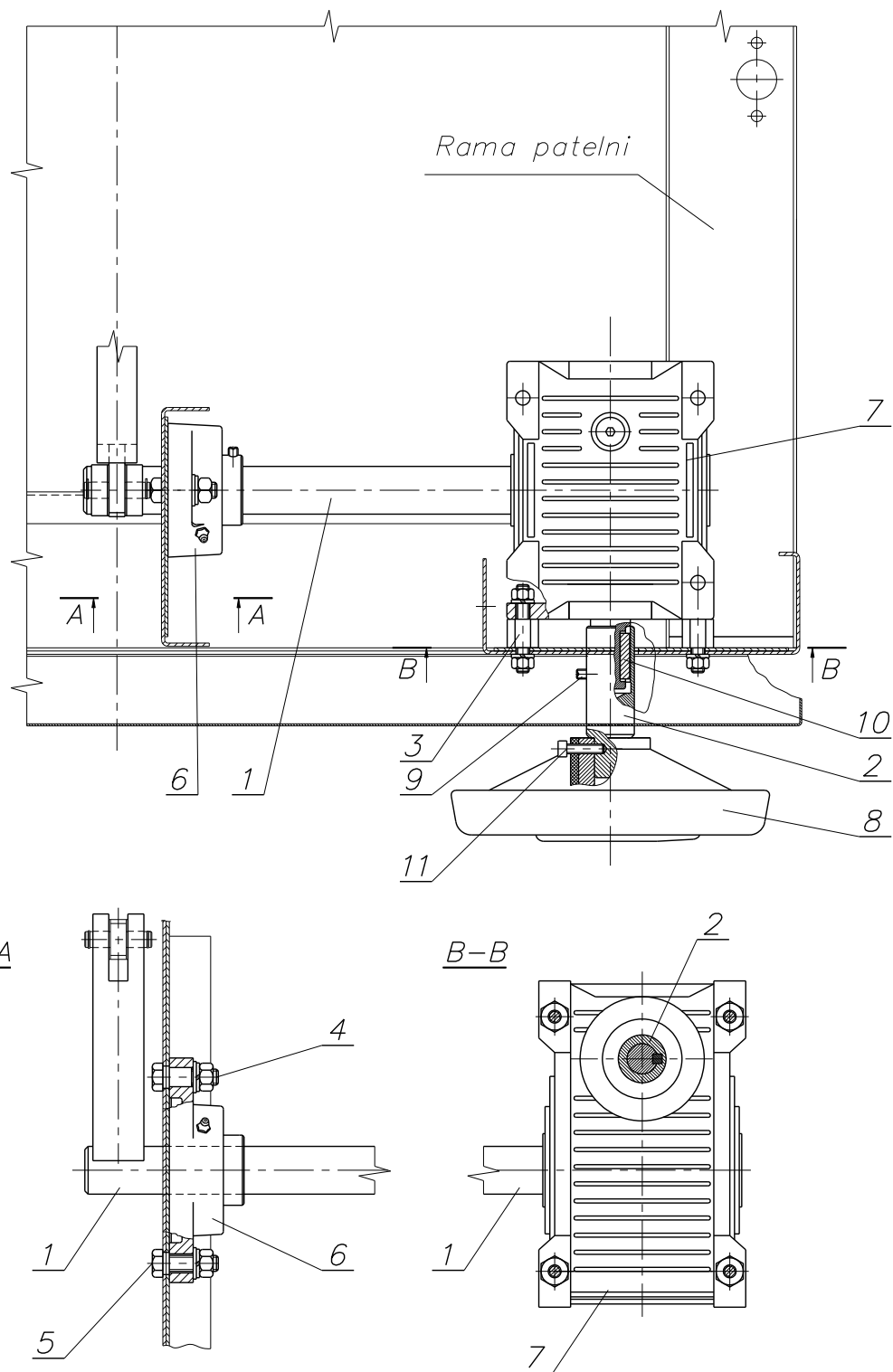
- |  |   |
|--|---|
| 1 - pokrętło zaworu gazowego               | 6 - regulator ciśnienia przed palnikiem |
| 2 - mikrowyłącznik zapalacza               | 7 - wyłącznik regulatora ciśnienia      |
| 3 - króciec pomiarowy ciśnienia na wlocie  | 8 - cewka zaworu                        |
| 4 - króciec pomiarowy ciśnienia na wylocie | 9 - rura gazowa                         |
| 5 - regulator płomienia pilota             |   |

**Rysunek 5 - Widok zaworu gazowego SIT 820 NOVA**



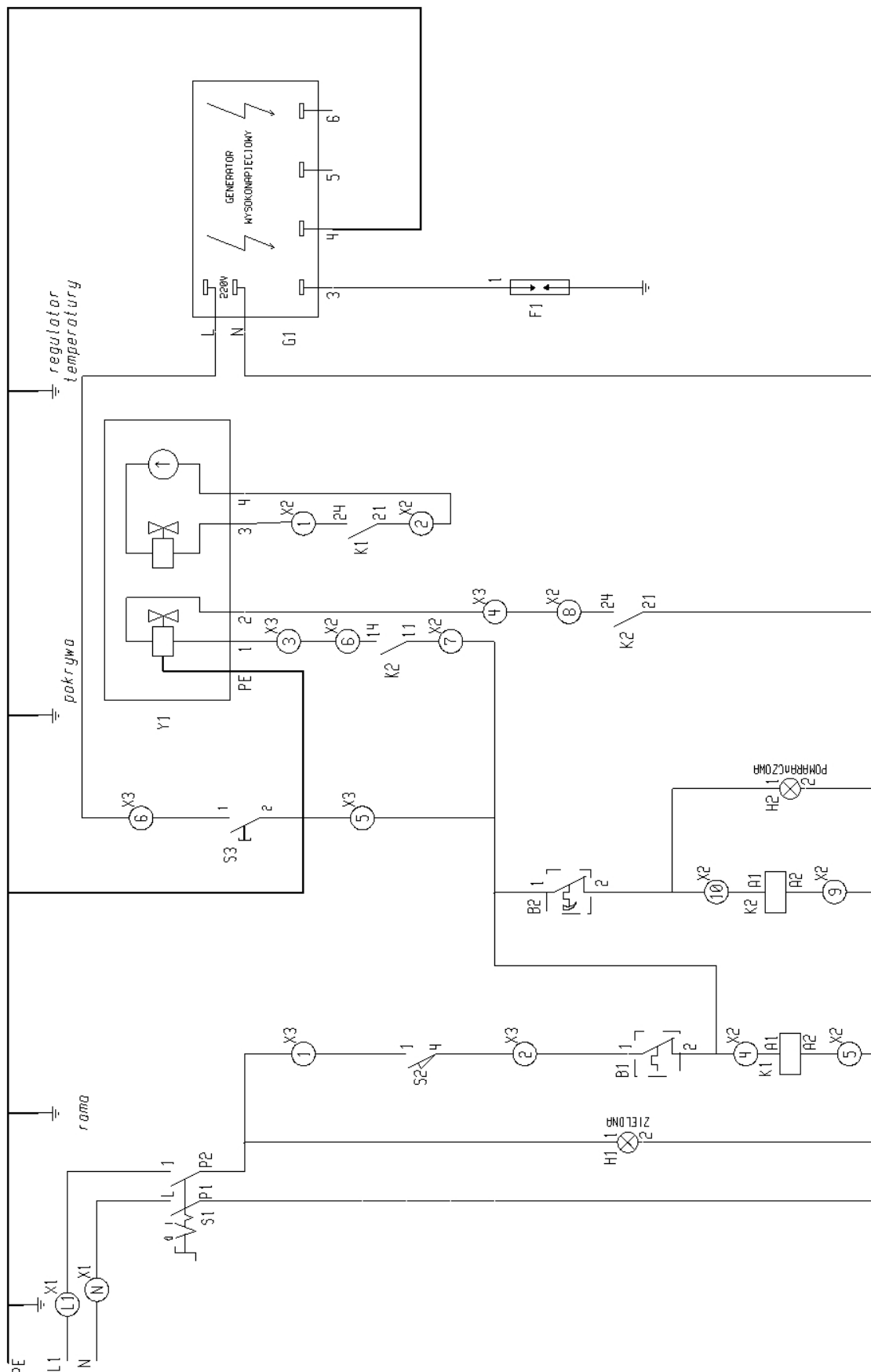
1. Osłonka wkrętu regulacyjnego
2. Wkręt regulacyjny ciśnienia gazu na wylocie zaworu gazowego
3. Sprężynka
4. Wyłącznik regulatora ciśnienia

**Rysunek 6 - Wyłączanie regulatora ciśnienia zaworu gazowego SIT 820 NOVA**



- 1 - wał z dźwignią
- 2 - sprzęgło
- 3 - szpilka (śruba dystansowa)
- 4 - śruba 1
- 5 - śruba 2
- 6 - zespół łożyskowy z oprawą kołnierkową
- 7 - reduktor ślimakowy
- 8 - pokrętło (ręczne koło napędowe)
- 9 - wkręt dociskowy
- 10 - wpust pryzmatyczny
- 11 - wkręt dociskowy pokrętła (ręcznego koła napędowego)

**Rysunek 7 - Napęd przechyłu misy patelni**



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

**Rysunek 8- Schemat elektryczny patelni**





## **WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI**

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

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

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