

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych
Kromet® Sp. z o. o.
ul. Poczтова 30 66-600 Krosno Odrzańskie
Tel. 68 383 5273 centrala, 68 3835431 fax, 68 383 5461 handlowy
www.kromet.com.pl e-mail handlowy@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA

TECHNICZNO-RUCHOWA

FRYTKOWNICA GAZOWA

900.FG-22f

900.FG-2x22f



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr B-BŻ-6071-210/19/D
Krosno Odrzańskie, grudzień 2020r.

1. Przeznaczenie frytkownicy	3
2. Charakterystyka techniczna frytkownicy	3
3. Opis techniczny frytkownicy	4
4. Użytkowanie	5
4.1. Sposób uruchomienia frytkownicy	5
4.2. Smażenie frytek.....	6
4.3. Czynności po zakończeniu pracy frytkownicy	7
5. Zalecenia bezpieczeństwa	7
6. Obsługa frytkownicy gazowej	8
7. Przeglądy okresowe	9
8. Uwagi końcowe	10
9. Instalacja urządzenia	11
9.1. Ogólne zasady	11
9.2. Pomieszczenia	11
9.3. Podstawowe zasady użytkowania urządzeń zasilanych gazem	12
9.4. Ustawienie frytkownicy	13
9.5. Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej i sieci elektrycznej	13
9.6. Przystosowanie frytkownicy do innego rodzaju gazu	13
9.7. Regulacja palników	17
10. Wykaz części zamiennych	18

Uwaga:

Przed pierwszym uruchomieniem, urządzenie należy rozpakować, usunąć folię ochronną ze wszystkich powierzchni wewnętrznych i zewnętrznych. Umyć wszystkie powierzchnie wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu i wytrzeć do sucha. Sprawdzić czy na powierzchniach urządzenia nie znajdują się pozostałości opakowania, materiały łatwopalne lub czy powierzchnia nie jest zabrudzona.

W trakcie mycia zbiornika należy, zachować szczególną ostrożność aby nie uszkodzić elementów pomiarowych (czujników).

1. Przeznaczenie frytkownicy

Frytkownica gazowa przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone i służy do smażenia frytek, drobiu, ryb itp. produktów spożywczych, których przygotowanie do spożycia wymaga smażenia w głębokim tłuszczu w zakresie temperatur 100 – 190°C.

Do smażenia należy używać wyłącznie frytury lub specjalnych olei. Frytkownica może być instalowana jako urządzenie wolnostojące lub w zestawie z innymi urządzeniami linii gastronomicznej „900”. Szafka wyposażona jest w prowadnice, na których można umieścić pojemnik gastronomiczny np. GN1/1 o głębokości do 100mm, który może służyć do opróżniania zbiornika z frytury.

2. Charakterystyka techniczna frytkownicy

Tabela 1. Dane techniczne

	900.FG-22f	900.FG-2x22f
Wymiary gabarytowe		
• szerokość	450mm	900mm
• głębokość	900mm	900mm
• wysokość	900mm	900mm
Masa urządzenia	83kg	125kg
Obciążenie cieplne palnika	17,4kW	34,8kW
Obciążenie cieplne płomienia oszczędnego	nie większe niż 25%	nie większe niż 25%
Pojemność znamionowa	22 dm ³	2x22 dm ³
Sprawność palnika	nie mniej niż 50%	nie mniej niż 50%
Zawartość CO w spalinach	nie więcej niż 0,1% objętościowo	nie więcej niż 0,1% objętościowo
Max. zalecana masa wsadu (frytek)	2kg	4kg
Max. zalecana masa wsadu (piersi z kurczaka)	2kg	4kg
Max. zalecana masa wsadu (ryb)	1kg	2kg
Nap. znamionowe i rodzaj prądu	230V~	230V~

Uwaga:

Przed pierwszym uruchomieniem, urządzenie należy rozpakować, usunąć folię ochronną ze wszystkich powierzchni wewnętrznych i zewnętrznych. Umyć wszystkie powierzchnie wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu i wytrzeć do sucha. Sprawdzić czy na powierzchniach urządzenia nie znajdują się pozostałości opakowania, materiały łatwopalne lub czy powierzchnia nie jest zabrudzona.

W trakcie mycia zbiornika należy, zachować szczególną ostrożność aby nie uszkodzić elementów pomiarowych (czujników).

3. Opis techniczny frytkownicy

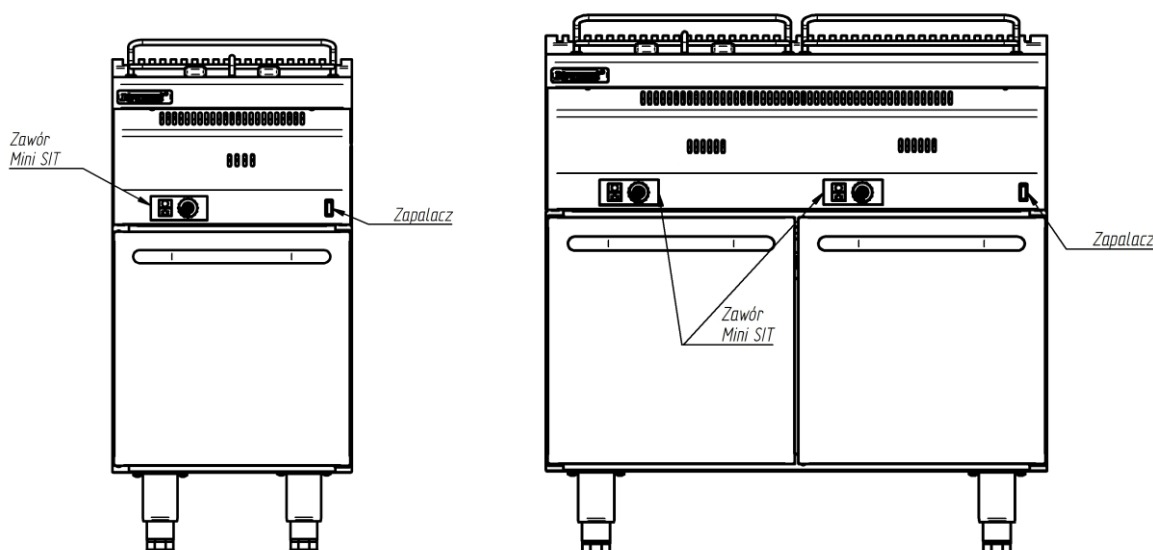
Frytkownica wykonana jest z wysokogatunkowych blach nierdzewnych jako samonośna konstrukcja i stanowi wraz z szafką kompletne urządzenie.

Nogi szafki zakończone są regulowanymi stopkami w celu umożliwienia prawidłowego ustawienia frytkownicy – wypoziomowania.

Zawór gazowy Mini SIT z ośmiostopniową regulacją temperatury, zabezpieczeniem przeciw wypływowym oraz przyciskiem zapalacza znajdują się na tablicy urządzenia.

Frytkownica wyposażona jest w zabezpieczenie odcinające dopływ gazu do palnika zapalającego i głównego w przypadku przekroczenia temperatury oleju 220⁰C. Ponowne uruchomienie frytkownicy jest możliwe po ostygnięciu oleju w zbiorniku. Uruchomienie należy rozpocząć od zapalenia palnika zapalającego.

Palnik główny wraz z palnikiem zapalającym zamontowany jest pod zbiornikiem oleju.

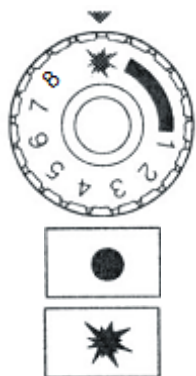


Rysunek 1. Widok ogólny frytkownicy 900.FG-22f oraz 900.FG-2x22f

4. Użytkowanie

4.1. Sposób uruchomienia frytkownicy

Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy zawór gazowy frytkownicy jest zamknięty – pokrętko w pozycji „zapalacz” – rys.nr 2.



pokrętko do ustawiania temperatury (pokrętko termostatu), na rys. pokazano pozycję „zapalacz” – zawór zamknięty



wyłącznik

przycisk urządzenia zapalającego (zapalniczki)

Rysunek 2. Przyciski i pokrętko zaworu gazowego Mini SIT

Następnie należy otworzyć zawór odcinający na instalacji gazowej.

W celu zapalenia palnika zapalającego należy:

- wcisnąć przycisk  do oporu, wcisnąć przycisk zapalacza do momentu zapalenia się palnika zapalającego,
- po kilkunastu sekundach przycisk  można puścić, płomień palnika zapalającego nie powinien zgasnąć.

Przed napełnieniem zbiornika fryturą należy sprawdzić czy zawór spustowy jest zamknięty a zbiornik czysty i suchy.

Nie należy również napełniać zbiornika powyżej górnego przetłoczenia na bocznej ścianie gdyż po włożeniu koszyka z frytkami piany tłuszczu mogą nie zmieścić się w zbiorniku, grozi to ich wypłynięciem poza zbiornik.

Rozgrzewanie frytury.

Po napełnieniu zbiornika fryturą ustawiamy pokrętko kurka gazowego w położenie 1 – 3 (rys. nr 2), gwarantuje to rozgrzanie tłuszczu do temperatury nie wyższej niż 95⁰ C i nie powoduje jego przedwczesnego starzenia.

Po rozgrzaniu frytury wkładamy do zbiornika podstawkę pod koszyk, której zadaniem jest również zatrzymywanie okruchów i odłamków frytek.

UWAGA!

Przystępując do zapalania palników kuchni należy pamiętać, że w jej armaturze znajduje się powietrze, które musi zostać wyparte przez napływający gaz z instalacji zasilającej. Palnik zapalający zapali się, gdy gaz wypełni całą armaturę.

UWAGA!

Należy zwrócić uwagę aby poziom frytury nie był niższy od dolnego przetłoczenia na ścianie (poziom minimalny) oraz nie przekraczał przetłoczenia górnego (poziom maksymalny). Nieprzestrzeganie powyższego może doprowadzić do zapalenia się frytury w przypadku poziomu frytury niższego od „min” lub też w przypadku przekroczenia poziomu określonego jako „max” wylaniem nadmiaru poza frytkownicę.

UWAGA!

Nie należy stosować wielokrotnie używanego oleju ponieważ olej taki ma obniżoną temp. zapłonu oraz łatwiej ulega gwałtownemu pienieniu. Zaleca się stosowanie tłuszczu wysokotemperaturowych np. frytura palmowa.

UWAGA!

Nie ustawiać frytkownicy w pobliżu mediów z wodą lub z płynami/z cieciami (umywalki, kran, dozowniki napojów itp.) i nie wlewać wody lub innego płynu do oleju gdyż grozi to pożarem.

UWAGA!

Nie otwierać zaworu spustowego oleju podczas pracy urządzenia i po uprzednim jego wystudzeniu do temperatury 40°C, gdyż grozi to poparzeniem lub pożarem.

4.2. Smażenie frytek.

Przed włożeniem koszyka z frytkami rozgrzewamy fryturę do temperatury 180-190°C – pozycja pokrętki „8”.


Koszyk z frytkami wkładamy do zbiornika z rozgrzanym tłuszczem i smażymy.

Ustalenie odpowiedniego czasu oraz temperatury smażenia pozostawia się do indywidualnej dyspozycji użytkownika.

Tabela 2. Orientacyjne temperatury frytury w zależności od ustawienia

Pozycja pokrętki	Temperatura °C	Uwagi
1	70	rozgrzewanie frytury
2	80	
3	90	
4	105	smażenie
5	130	
6	150	
7	165	
8	190	

4.3. Czynności po zakończeniu pracy frytkownicy

W celu wygaszenia palnika frytkownicy pokrętko zaworu przekręcić do oporu w prawo – pozycja „zapalacz”. Palnik główny zgaśnie, natomiast palnik zapalający będzie się palił nadal w celu ponownego zapalenia palnika głównego. Ażeby zgasić palnik zapalający należy wcisnąć przycisk wyłącznika . Przycisk ten wyłącza zawór niezależnie od pozycji pokrętkła do ustawiania temperatury.

Ponowne zapalenie palnika zapalającego i głównego jest możliwe dopiero po ostygnięciu czujnika zabezpieczenia przeciw wypływowego.

Po zgaszeniu palnika należy zamknąć zawór odcinający na instalacji gazowej przed frytkownicą.

5. Zalecenia bezpieczeństwa

Aby nie uszkodzić frytkownicy lub uniknąć wypadku podczas jej użytkowania nie wolno:

- Otwierać zawór spustowy oleju podczas pracy u rządu oraz jeżeli urządzenie nie wystygnie do temp. 40°C
- Ustawiać frytkownicę w pobliżu mediów z wodą lub innych płynów, cieczy
- Doprowadzać do zalewania oleju wodą lub innymi płynami/cieczami.
- otwierać zaworu odcinającego na instalacji gazowej bez uprzedniego sprawdzenia czy zawór gazowy frytkownicy jest zamknięty,
- gasić płomień przez podmuchy powietrza,
- dopuszczać do zalewania palników lub ich zanieczyszczania,
- samowolnie dokonywać przeróbek frytkownicy na inny rodzaj gazu niż podane w DTR oraz dokonywać zmian w armaturze gazowej urządzenia,
- uderzać w pokrętko, palnik lub zawór,
- dokonywać samodzielnie napraw,
- pozostawiać bez nadzoru frytkownicę z włączonym palnikiem głównym,
- przechowywać w pobliżu frytkownicy materiałów łatwopalnych,
- dopuszczać osoby nie zapoznane z niniejszą instrukcją do użytkowania urządzenia,
- użytkować frytkownicę w pomieszczeniu bez sprawnej wymiany powietrza,
- użytkować frytkownicę w warunkach utrudniających obsługę,
- podłączać do rurociągu gazowego przewodów uziemiających,
- samowolnie dokonywać przeróbek i napraw instalacji doprowadzającej gaz,
- używać otwartego ognia, urządzeń elektrycznych i mechanicznych mogących spowodować powstanie iskry elektrycznej lub udarowej w pomieszczeniu, jeżeli stwierdzono zapach ulatniającego się gazu.

UWAGA!

Jeśli stwierdzono w pomieszczeniu zapach ulatniającego się gazu należy natychmiast zamknąć zawór odcinający na instalacji zasilającej, dokładnie przewietrzyć pomieszczenia i w razie potrzeby wezwać pogotowie gazowe.

UWAGA!

W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej armatury należy natychmiast zamknąć zawór odcinający na instalacji zasilającej, przerwać pracę frytkownicy, zgłosić przełożonemu zauważoną usterkę i zlecić dokonanie naprawy.

OSTRZEŻENIE!

Niewłaściwe obchodzenie się z frytkownicę może spowodować wydzielanie się znacznych ilości gazu lub jego złe spalanie co może stać się przyczyną pożaru lub zatrucia.

Zatrucie gazem lub spalinami zawierającymi tlenek węgla objawia się szumem w uszach, ociężałością, przyspieszonym tętnem, zawrotami głowy, wymiotami i ogólnym osłabieniem.

Należy choremu udzielić pierwszej pomocy i wezwać pogotowie ratunkowe.

Udzielając pierwszej pomocy należy:

- wynieść chorego na świeże powietrze,
- ułatwić oddychanie rozpinając odzież,
- podać do wdychania środki trzeźwiące,
- chorego okryć kocem i nie pozwolić zasnąć,
- nieustannie nadzorować chorego,
- w przypadku, gdy chory stracił przytomność i nie oddycha należy zastosować sztuczne oddychanie aż do czasu przybycia lekarza.

ZAZNAJOMIĆ OBSŁUGĘ Z PODSTAWOWYMI PRZEPISAMI BHP DOTYCZĄCYMI UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ GAZOWYCH I ISTNIEJĄCEGO STANOWISKA ROBOCZEGO.

6. Obsługa frytkownicy gazowej

W zakres obsługi frytkownicy wchodzi:

- mycie i czyszczenie frytkownicy,
- wymiana frytury, mycie i czyszczenie zbiornika,
- wymiana uszkodzonych części,

UWAGA!!!

Fryturę ze zbiornika spuszcza się poprzez zawór spustowy do naczynia po uprzednim jej wystygnięciu do temperatury poniżej 40⁰C. Przy spuszczeniu tłuszczu zachować należy ostrożność ponieważ zawór spustowy może być gorący.

Frytkownicę należy utrzymywać w czystości. Podstawkę i koszyk należy dokładnie umyć, wypłukać w wodzie i osuszyć.

Zbiornik należy myć przy pomocy środków czyszczących do tego celu przeznaczonych. Zewnętrzną obudowę zmywać ciepłą wodą z dodatkiem środków myjących.

W okresie gwarancji wymianę części i wszelkie naprawy wykonuje wytwórca frytkownicy.

Kategorycznie zabrania się mycia urządzenia przy pomocy strumienia wody, a szczególnie zalewania wodą palnika.

7. Przeglądy okresowe

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi urządzenia do użytkownika należy:

- Okresowa kontrola i konserwacja elementów i zespołów urządzenia.
- **Konserwację okresową części elektrycznych piekarnika gazowego, należy przeprowadzić raz w miesiącu.**

Podczas konserwacji należy sprawdzić:

- jakość przewodu elektrycznego zasilającego,
- prawidłowość działania poszczególnych elementów elektrycznych.

Po upływie okresu gwarancyjnego przynajmniej raz w roku, a także w przypadku, gdy urządzenie wykazuje objawy niesprawności należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego urządzenia, usunąć stwierdzone usterki.

Przegląd powinny przeprowadzać osoby posiadające kwalifikacje wymagane w zakresie naprawy, konserwacji urządzeń gazowych i elektrycznych. Urządzenie po przeglądzie powinno spełniać wymagania:

PN-EN 203-1:2014 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.

PN-EN 60335-1:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego. Bezpieczeństwo użytkowania Część 1: Wymagania ogólne.

Należy zwrócić uwagę na zużycie takich elementów jak:

- zużycie elementów generatora iskier,
- jakość elementów izolacyjnych przewodów elektrycznych.

Za wszystkie uszkodzenia mechaniczne oraz uszkodzenia wynikłe ze złej eksploatacji producent nie ponosi odpowiedzialności.

8. Uwagi końcowe

Wytwórca zastrzega sobie prawo do zmian nie pogarszających parametrów użytkowych frytkownicy gazowej.

Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej która stanowi integralną część niniejszej instrukcji obsługi.

9. Instalacja urządzenia

UWAGA!!!

Przed przystąpieniem do instalowania i eksploatacji wyrobu należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji.

UWAGA!!!

W pomieszczeniu przeznaczonym do eksploatacji urządzeń, musi znajdować się prawidłowo wykonana instalacja elektryczna/gazowa.

Warunkiem zachowania gwarancji na wszystkie urządzenia gazowe, kotły warzelne elektryczne i piece konwekcyjne, podłączenie do instalacji elektrycznej/gazowej oraz pierwsze uruchomienie, musi dokonać wyłącznie autoryzowany serwis firmy Kromet.

UWAGA!

Przed uruchomieniem frytkownicy należy upewnić się, czy rodzaj gazu jakim dysponujecie Państwo odpowiada temu, do którego został fabrycznie przystosowany.

UWAGA!

Tylko osoba mająca uprawnienia może dokonać podłączenia frytkownicy. Korzystajcie Państwo z usług fachowców z uprawnieniami.

9.1. Ogólne zasady

Produkowane przez naszą firmę frytkownica gazowa jest urządzeniem wykonanym zgodnie z wymogami norm:

- PN-EN 203-2-4 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania szczegółowe. Frytkownice
- PN-EN 203-1. Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.

Powyższe normy dotycząca urządzeń gazowych nakazuje użytkowanie frytkownicy gazowej pod sprawnie działającymi wyciągami miejscowymi z okapami.

Jeżeli urządzenie pracuje pod okapem z wentylacją wymuszoną wymagane jest zabezpieczenie odcinające dopływ gazu do urządzenia w przypadku przerwy w pracy wentylacji spowodowanej np. zanikiem prądu.

W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji urządzeń gazowych należy stosować się do przedstawionych niżej wytycznych.

9.2. Pomieszczenia

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich

usytuowanie. (Dz. U. Nr 75 z dnia 12 kwietnia 2002 r. rozdział 7 instalacja gazowa na paliwa gazowe).

Zgodnie z w/w przepisami pomieszczenie takie musi posiadać :

- pomieszczenie przewidziane do ustawienia i użytkowania frytkownicy gazowej powinno mieć zapewnioną ciągłą wymianę powietrza (dopływ wystarczającej ilości powietrza do spalania gazu oraz odpływ spalin), a frytkownica powinna być instalowana pod miejscowym wyciągiem – okapem,
- w przypadku użytkowania frytkownicy gazowej zasilanej gazem płynnym B/P pomieszczenie takie nie może znajdować się poniżej poziomu „zerowego” (terenu) tzn. w piwnicy lub suterenie. Temperatura pomieszczenia w którym znajduje się butla z gazem płynnym nie może przekraczać 35°C,
- pomieszczenia, w których instaluje się urządzenia gazowe, powinny mieć wysokość co najmniej 2,2m,
- frytkownice gazową należy instalować w odległości co najmniej 0,5m od okien do boku urządzenia, licząc w rzucie poziomym,
- w przypadku ustawienia frytkownicy przy ścianie pomieszczenia, minimalna odległość powinna wynosić:
 - od ściany niepalnej wg możliwości ustawienia, ale nie mniej niż 10 cm,
 - od ściany chronionej tj. ściany z materiałów łatwopalnych, ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny i równorzędny sposób nie mniej niż 30 cm,
 - od ściany nie chronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych nie mniej niż 60 cm,
- frytkownice należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do niej co najmniej od przodu.

9.3. Podstawowe zasady użytkowania urządzeń zasilanych gazem

- zgodnie z Dz. U. Nr 75 z dnia 12 kwietnia 2002 r. rozdział 7 zabrania się stosowania w jednym budynku gazu płynnego i gazu z sieci gazowej,
- w pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie gazowe przystosowane do zasilania gazem płynnym nie można przechowywać i eksploatować więcej niż dwie butle gazowe o zawartości 11 kg każda. W przypadku stosowania gazu płynnego producent zaleca zastosowanie baterii butli na zewnątrz budynku lub zbudowanie zbiornikowej instalacji gazowej,
- urządzenia gazowe należy połączyć ze stalowymi lub miedzianymi przewodami instalacji gazowej na stałe lub z zastosowaniem elastycznych przewodów metalowych,
- urządzenia gazowe należy łączyć z reduktorem ciśnienia gazu na butli za pomocą elastycznego przewodu o długości nie przekraczającej 3m i wytrzymałości na ciśnienie co najmniej 300kPa, odpornego na składniki gazu płynnego, uszkodzenia mechaniczne oraz temperaturę do 60°,

- urządzenie gazowe o mocy cieplnej przekraczającej 10kW należy łączyć z przewodem elastycznym, o którym mowa w/w pkt., rurą stalową o długości co najmniej 0,5 m.

9.4. Ustawienie frytkownicy

Urządzenie posiada regulowane nogi, które pozwalają na wypoziomowanie i dopasowanie wysokości urządzenia do indywidualnych potrzeb

9.5. Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej i sieci elektrycznej

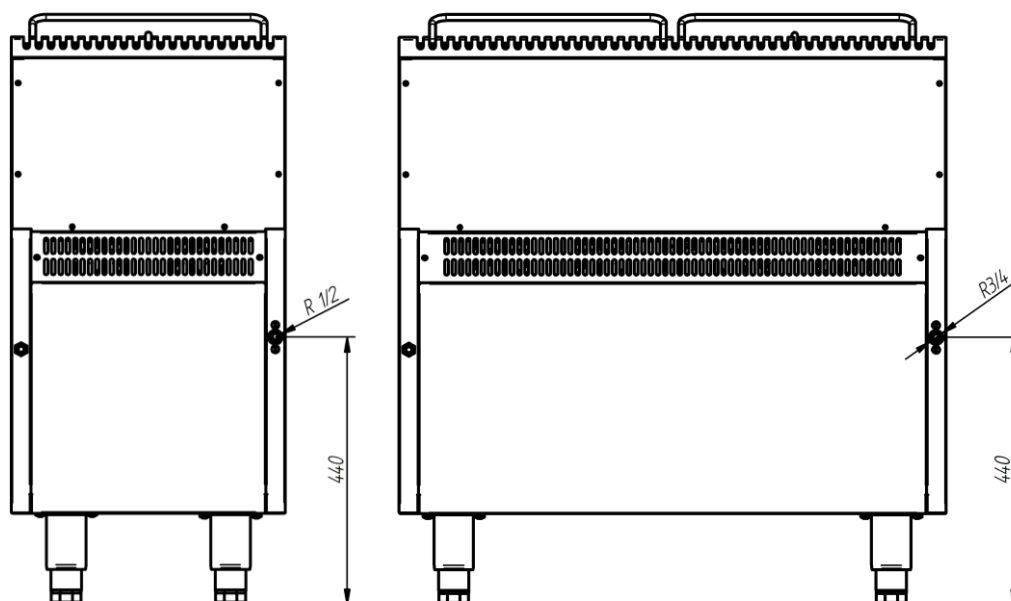
Przed podłączeniem frytkownicy do instalacji gazowej należy:

- sprawdzić w karcie gwarancyjnej i na tabliczce znamionowej do spalania jakiego rodzaju gazu jest przystosowana frytkownica i czy odpowiada rodzajowi gazu w danej instalacji gazowej,
- ustawić frytkownicę na podłożu twardym i niepalnym z zachowaniem podanych wyżej odległości od ścian,
- wykonać przyłącze z dwuzłączką 1/2" i sprawdzić szczelność połączeń przyłącza wraz z frytkownicą w sposób następujący – do dwuzłączki (od strony frytkownicy) podłączyć manometr wodny wraz z pompą powietrzną, a następnie napełnić armaturę gazową powietrzem o nadciśnieniu 15kPa (1500 mmH₂O), spadek ciśnienia w ciągu 300s nie powinien być większy niż 50Pa (5 mmH₂O),
- wypoziomować frytkownicę za pomocą nóg,
- przyłączyć frytkownicę do instalacji gazowej skręcając dwuzłączkę z rurociągiem instalacji,
- sprawdzić szczelność po przyłączeniu frytkownicy tj. skręceniu dwuzłączki z instalacją gazową otworzyć kurek na rurze instalacji zasilającej (przy normalnym ciśnieniu gazu w sieci) i miejsca połączeń posmarować wodą mydlaną lub HERMETESTEM 2000 - w miejscu nieszczelności pojawią się pęcherzyki.

9.6. Przystosowanie frytkownicy do innego rodzaju gazu

W przypadku konieczności przystosowania urządzenia do spalania innego rodzaju gazu niż podany w karcie gwarancyjnej i na tabliczce znamionowej należy:

- ustalić rodzaj gazu którym będzie zasilana frytkownica u użytkownika
- sprawdzić czy dany rodzaj gazu występuje w tabeli nr niniejszej DTR, w której wyszczególnione są rodzaje gazu do spalania których urządzenie jest przystosowane

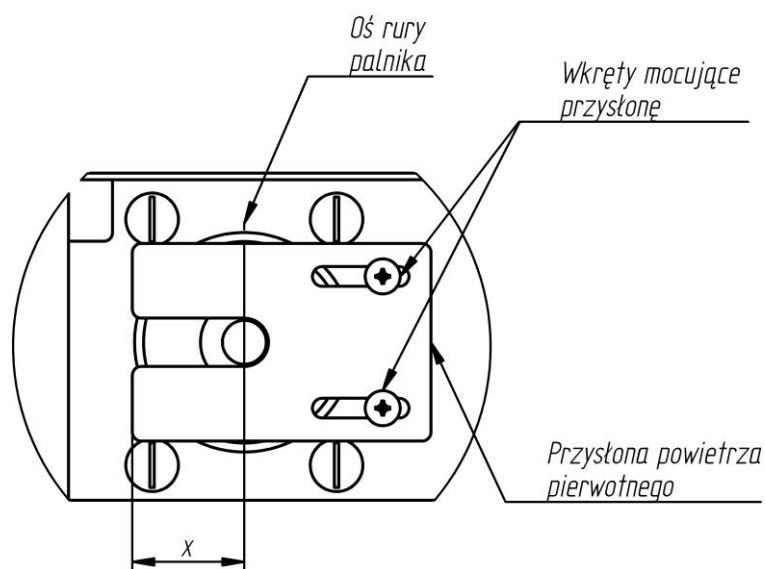


Rysunek 3. Przyłącze gazowe frytkownicy

Przystosowanie urządzenia do spalania innego rodzaju gazu może dokonać przedstawiciel serwisu producenta.

Przed przystąpieniem do prac związanych z przystosowaniem frytkownicy do spalania innego rodzaju gazu należy ją wyłączyć i zamknąć kurek odcinający dopływ gazu na instalacji zasilającej.

Po otwarciu drzwi szafki uzyskujemy dostęp do dwóch dysz palnika głównego – są zamontowane w kolektorze palnika. Wykręcamy dotychczasowe dysze i w to miejsce wkładamy dysze odpowiadające rodzajowi gazu do którego przystosowujemy palnik. Ponadto dla niektórych gazów konieczne jest zastosowanie przysłony i odpowiednie jej ustawienie. Jest ona przykręcona do elementu mocującego rury palnika.



Rysunek 4. Przysłona powietrza

Oznaczenia dysz palników i wartości „x” ustawienia przysłony podano w tabeli 4.

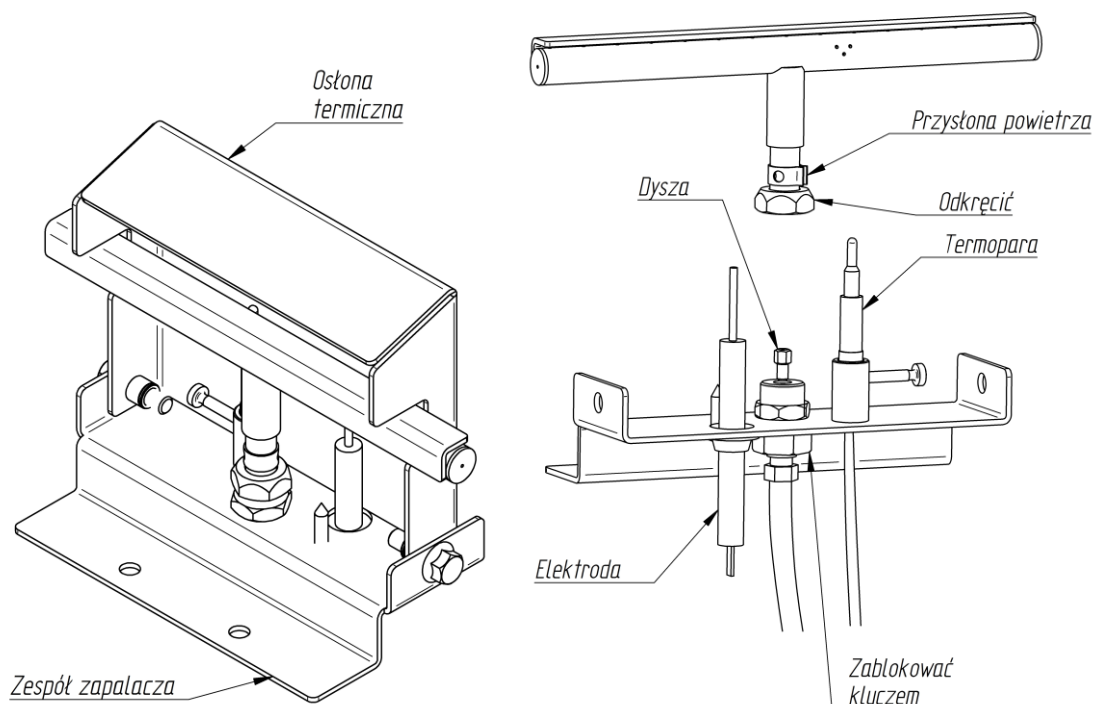
Tabela 3. Parametry paliw gazowych w Polsce

Rodzaj gazu	Podgrupa	Wartość opałowa gazu w MJ/m ³ nie mniej niż	Ciśnienie nominalne gazu w kPa.
Gazy ziemne	L _S (GZ – 35)	25,1	1,3 ^{+0,3} _{-0,3}
	L _W (GZ – 41)	29,3	2,0 ^{+0,3} _{-0,4}
	E (GZ – 50)	35,4	2,0 ^{+0,5} _{-0,4}
Gazy płynne	B/P (propan-butan)	101	3,7 ^{+0,7} _{-0,6}

Dostęp do palnika zapalającego uzyskujemy po wykonaniu następujących czynności:

- otworzyć drzwi szafki
- odkręcić dwie śruby mocujące blachę podzespołu zapalającego od mocowania kolektora i palników
- odchylić ostrożnie blachę podzespołu zapalającego w dół, przy czym zwrócić uwagę aby nie uszkodzić rurki zasilającej palnik zapalacza i przewodu termopary. Przewód wysokiego napięcia podłączony do elektrody należy odłączyć od niej.
- odkręcić osłonę termiczną zespołu palnika zapalającego

W celu wymiany dyszy w palniku zapalacza należy odkręcić nakrętkę przy zablokowanej kluczem podstawie zapalacza, następnie zdjąć palnik zapalacza i wymienić dyszę. Wymiary dysz dla poszczególnych rodzajów gazu w/g tabeli nr 5.



Rysunek 5. Palnik zapalający

Montaż palnika zapalającego przebiega w odwrotnej kolejności.

UWAGA!

Konieczne zamontować osłonę termiczną.

Po dokonaniu wszystkich opisanych powyżej czynności należy przeprowadzić regulację wg pkt.9.7.

UWAGA!

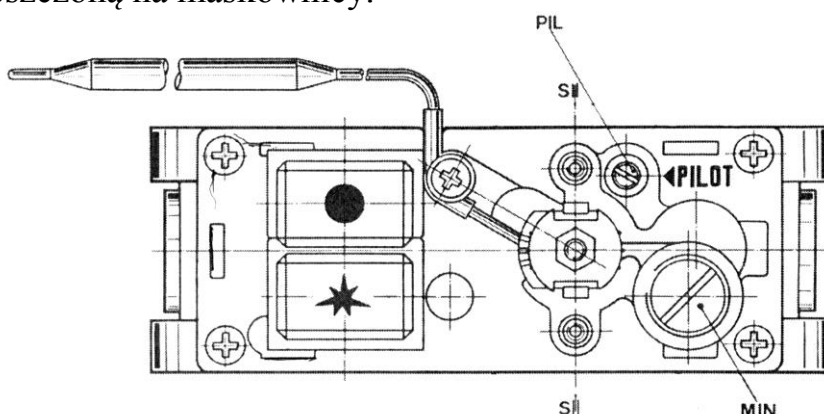
Wyżej wymienione czynności dokonujemy przy zamkniętym kurku odcinającym na instalacji gazowej.

Tabela 4. Oznaczenia dysz palników i ustawienie przysłony

Rodzaj gazu	Ciśnienie nominalne gazu [mbar]	Palnik główny [mm]	Palnik zapalający [mm]	Wartość „x” ustawienia przysłony [mm]
<u>Gazy ziemne</u>				
E	20	2,35	0,60	13
E	25	2,25	0,60	17
LL	20	2,75	0,70	23
L	25	2,45	0,65	24
S	25	2,60	0,70	24
L _w	20	2,90	0,70	25
L _s	13	3,80	0,90	brak przysłony
<u>Gazy płynne</u>				
B/P	30	1,60	0,50	brak przysłony
B/P	37	1,50	0,50	brak przysłony
B/P	50	1,35	0,45	brak przysłony
P	37	1,60	0,50	brak przysłony

9.7. Regulacja palników

Ustawić pokrętko do ustawiania temperatury w pozycji „zapalacz”, w której gaz przedostaje się tylko do palnika zapalającego. Wyciągnąć pokrętko, wyjąć zaślepkę umieszczoną na maskownicy.



Rysunek 6. Regulacja natężenia dopływu gazu

- aby zmniejszyć natężenie dopływu gazu do palnika zapalającego należy wkręcać wkręt „**PIL**” – rys. nr 5 w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara,
- aby zwiększyć natężenie dopływu gazu należy wykręcać wkręt „**PIL**” w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara,
- manipulując wkrętem „**PIL**” oraz przesłoną powietrza (rys. 4) palnika zapalającego instalator ma możliwość uzyskania prawidłowo ukształtowanego, o odpowiedniej wielkości płomienia zapalającego. Płomień zapalający stabilny, o intensywnym niebieskim zabarwieniu, świadczy o właściwym doborze ilości powietrza i gazu oraz o ich prawidłowym spalaniu,
- dla prawidłowego spalania gazu z grupy III (GPB) należy wkrętem „**PIL**” ustawić natężenie dopływu gazu wykręcając go w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara a wkręt „**MIN**” wkręcić do końca.

UWAGA!

W położeniu maksymalnie wykręconym gwinty wkrętów powinny zachować kontakt z gwintami gniazd.

10. Wykaz części zamiennych

Poniższe części można nabyć u producenta urządzenia.

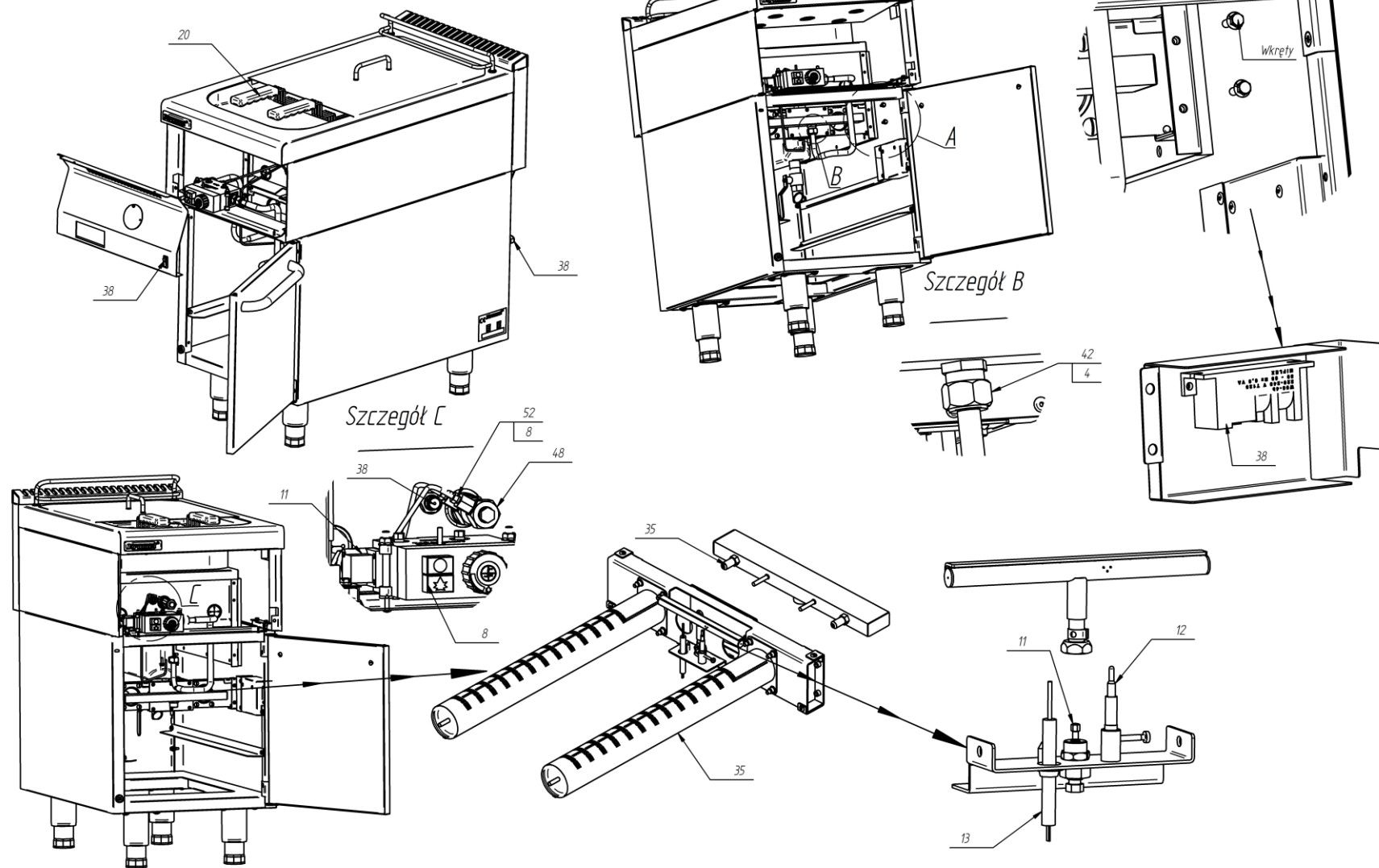
Tabela 5. Wykaz części zamiennych do 900.FG-22f

Ilość szt.	Nazwa części (zespołu)	Ilość szt.	Nr rysunku lub normy
1	Zawór gazowy	1	9.FG.022.530.23.00
1	Złącze kątowe 1/2"	2	0.906.245
2	Kosz	3	135x380x125
3	Tulejka ściągająca	4	906
3	Nakrętka ściągająca	5	907
1	Zabezpieczenie przed zagotowaniem	6	Jasienica
3	Śruba dociskowa	7	0944.096
3	Tulejka ściągająca	8	0944.098
2	Palnik	9	Jasienica
2	Dysza	10	Jasienica
1	Dysza zapalacza	11	9.FG.022.530.14.02
1	Termopara	12	0.290.016
1	Elektroda	13	100711
1	Generator	14	W08 4B
1	Włącznik monostabilny	15	C6001ALAAA
1	Dławnica	16	STM 16x1,5
1	Dławica	17	67.061.00.01

Tabela 6. Wykaz części zamiennych do 900.FG-2x22f

Ilość szt.	Nazwa części (zespołu)	Ilość szt.	Nr rysunku lub normy
2	Zawór gazowy	1	9.FG.022.530.23.00
2	Złącze kątowe 1/2"	2	0.906.245
4	Kosz	3	135x380x125
6	Tulejka ściągająca	4	906
6	Nakrętka ściągająca	5	907
2	Zabezpieczenie przed zagotowaniem	6	Jasienica
6	Śruba dociskowa	7	0944.096
6	Tulejka ściągająca	8	0944.098
4	Palnik	9	Jasienica
4	Dysza	10	Jasienica
2	Dysza zapalacza	11	9.FG.022.530.14.02
2	Termopara	12	0.290.016
2	Elektroda	13	100711
1	Generator	14	W08 4B
1	Włącznik monostabilny	15	C6001ALAAA
1	Dławnica	16	STM 16x1,5
2	Dławica	17	67.061.00.01

Kromet[®]
FRYTKOWNICA GAZOWA 900.FG-22f
Schemat rozstrzelony



WYKAZ PUNKTÓW ZBIERANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Operator punktu zbierania	Województwo	Miasto	Adres punktu zbiórki	
ARGO-FILM Lublin	lubelskie	Lublin	20-231 Lublin	ul. Zadębie 62
ARGO-FILM Łódź	łódzkie	Łódź	90-272 Łódź	ul. Wschodnia 29
ARGO-FILM Mława	mazowieckie	Mława	06-500 Mława	ul. Sadowa 14
ARGO-FILM Nadarzyn	mazowieckie	Nadarzyn	05-830 Nadarzyn	ul. Pruszkowska 23
ARGO-FILM Tarnów	małopolskie	Tarnów	33-100 Tarnów	ul. Fabryczna 7a
ARGO-FILM Wrocław	dolnośląskie	Wrocław	52-015 Wrocław	ul. Krakowska 180
Biosystem S.A.	małopolskie	Alwernia	32-566 Alwernia	ul. Olszewskiego 25
ECO-CARS Sp. z o.o.	wielkopolskie	Poznań	61-362 Poznań	ul. Forteczna 14a
EKO-HARPOON Oddział Częstoków Mazowiecki	mazowieckie	Częstoków Mazowiecki	05-152 Czostnów	Częstoków Mazowiecki 158
EKO-HARPOON Oddział Rejowiec Fabryczny	lubelskie	Rejowiec Fabryczny	22-169 Rejowiec Fabryczny	ul. Cementowa 20
EKO-PLUS Kraków	małopolskie	Kraków	30-382 Kraków	ul. Biskupińska 15
EKO-PLUS Stąporków	świętokrzyskie	Stąporków	Stąporków,	ul. Staszica 9
Ekoren DKE	dolnośląskie	Oława	55-200 Oława	Godzikowice, ul. Stalowa 12
EKO-SORT	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała	ul. Katowicka 130
Elektrozłom	śląskie	Ślemień	34-323 Ślemień	561
KARAT Elektro Recykling	kujawsko- pomorskie	Lubicz	87-162 Lubicz	ul. Toruńska 64
KGHM Ecoren S.A.	dolnośląskie	Rudna	59-305 Rynarcice,	Rynarcice 38
LECH-MET	dolnośląskie	Żmigród	55-140 Żmigród	ul. Kościuszki 9
MB Recykling	świętokrzyskie	Piekoszów	26-065 Piekoszów	ul. Czarnowska 56
MK-Tech Electrorecycling S.A.	kujawsko- pomorskie	Bydgoszcz	85-880 Bydgoszcz,	Ul. Toruńska 304
P.P.H.U. POLBLUME Zbigniew Miazga	mazowieckie	Góra Kalwaria	05-530 Góra Kalwaria,	ul. Adamowicza 4
P.W. BOWI	śląskie	Częstochowa	42-202 Częstochowa	ul. Ogrodowa 64A
PHU EKOPARTNER	małopolskie	Kraków	1. 30-556 Kraków ul. Drewniana 6, 2. Radzikowskiego 37, 3. Półnanki 76-78	
Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe ABBA- EKOMED Sp. z o. o.	kujawsko- pomorskie	Toruń	87-100 Toruń,	ul. Kluczyki 17-21
PTH Technika Sp. z o.o.	śląskie	Gliwice	44-102 Gliwice	ul. Toszecka 2
SCU Śląskie Centrum Utylizacji	śląskie	Katowice	40-696 Katowice,	ul. Asnyka 32
Serwisownia	mazowieckie	Warszawa	01-919 Warszawa	ul. Wólczyńska 133
Terra S.A.	łódzkie	Tomaszów Mazowiecki	97-200 Tomaszów Mazowiecki,	ul. Wysoka 61/65;
Terra S.A.	mazowieckie	Grodzisk Mazowiecki	05-825 Grodzisk Mazowiecki,	ul. Traugutta 42
WELTMAR	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała	ul. Podwale 53a

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po okresie użytkowania lub po utracie cech użytkowych nie należy usuwać z innymi odpadami. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w której dokonali zakupu produktu lub organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

*** OPAKOWANIE POWINNO BYĆ USUWANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI**