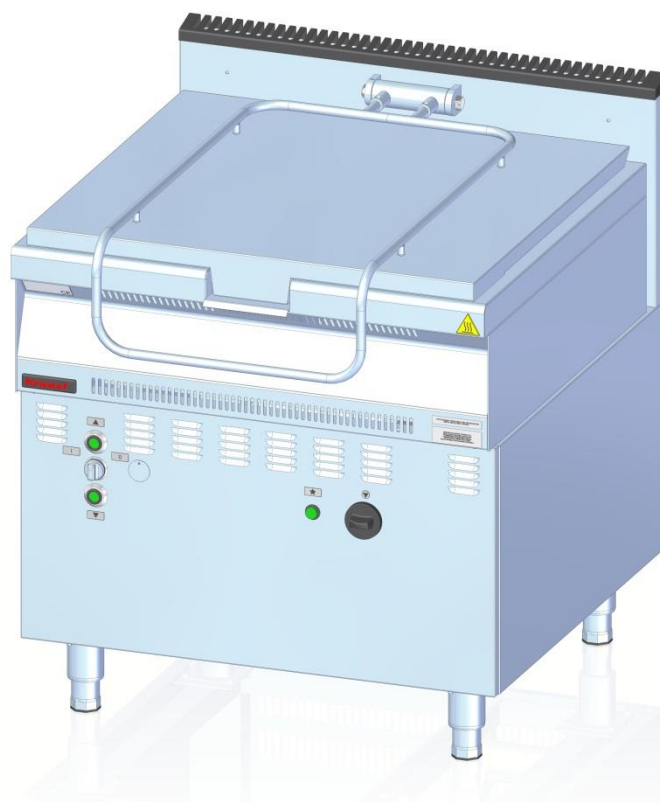


Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych
Kromet® Sp. z o. o.
ul. Pocztowa 30 66-600 Krosno Odrzańskie
Tel. 68 383 5273 centrala, 68 3835431 fax, 68 383 5461 handlowy
www.kromet.com.pl e-mail handlowy@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

PATELNIĄ GAZOWA 900.PTG-05Ex



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr
B-BŻ-6071-210/19/D

Krosno Odrzańskie, grudzień 2020r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie patelni.
2. Charakterystyka techniczna patelni.
3. Opis techniczny patelni.
4. Regulacja palników.
5. Użytkowanie
6. Zalecenia bezpieczeństwa.
7. Pakowanie, ładowanie i przewóz.
8. Przeglądy okresowe.
10. Wykaz części zamiennych.
11. Uwagi końcowe.
12. Instalowanie patelni.
13. Schemat elektryczny.
14. Schemat gazowy.

Uwaga:

Przed pierwszym uruchomieniem, urządzenie należy rozpakować, usunąć folę 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).

Uwaga:

Patelni gazowej nie można używać jako urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu (nie używać jako frytkownicy).

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

Praca przy nastawionej temperaturze powyżej 230°C przeznaczona jest do smażenia produktów spożywczych, bezpośrednio położonych na dnie patelni, bez oleju.

Uwaga:

Temperaturę oleju kontrolować za pomocą termometru bagnetowego (np. termometr bagnetowy Laserliner typ 082.030A zakres temperatur od -40 do 250°C).

UWAGA:

Przed przystąpieniem do użytkowania patelni gazowej należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi zawierającej wskazówki i zalecenia dotyczące prawidłowego użytkowania i obsługi.

Przestrzeganie zawartych w instrukcji zaleceń zapewni długotrwałe i niezawodne działanie urządzenia.

Niniejszą instrukcję obsługi należy umieścić w widocznym miejscu przy kuchni gazowej.

1. Przeznaczenie patelni gazowej.

Patelnia przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone i służy do smażenia potraw mięsnych, rybnych, mącznych.

Uwaga:

Patelni gazowej nie można używać jako urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu (nie używać jako frytkownicy).

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

Praca przy nastawionej temperaturze powyżej 230°C przeznaczona jest do smażenia produktów spożywczych, bezpośrednio położonych na dnie patelni, bez oleju.

Uwaga:

Temperaturę oleju kontrolować za pomocą termometru bagnetowego (np. termometr bagnetowy Laserliner typ 082.030A zakres temperatur od -40 do 250°C).

2. Charakterystyka techniczna patelni.

Dane techniczne urządzenia

Dane techniczne		900.PTG-05Ex
Wymiary gabarytowe AxBxH		900x900x900
Pojemność misy		80 dm ³
Pojemność znamionowa misy		60 dm ³
Powierzchnia robocza		0,5 m ²
Masa patelni		195 kg
Całkowite obciążenie cieplne		18 kW
Zredukowane obciążenie cieplne	2E (G20)	6,99 kW
	2Lw (G27)	5,72 kW
	3B/P (G20)	6,52 kW
Obciążenie cieplne palnika pilotującego		210W
Przyłącze gazowe /gwint/		R1/2

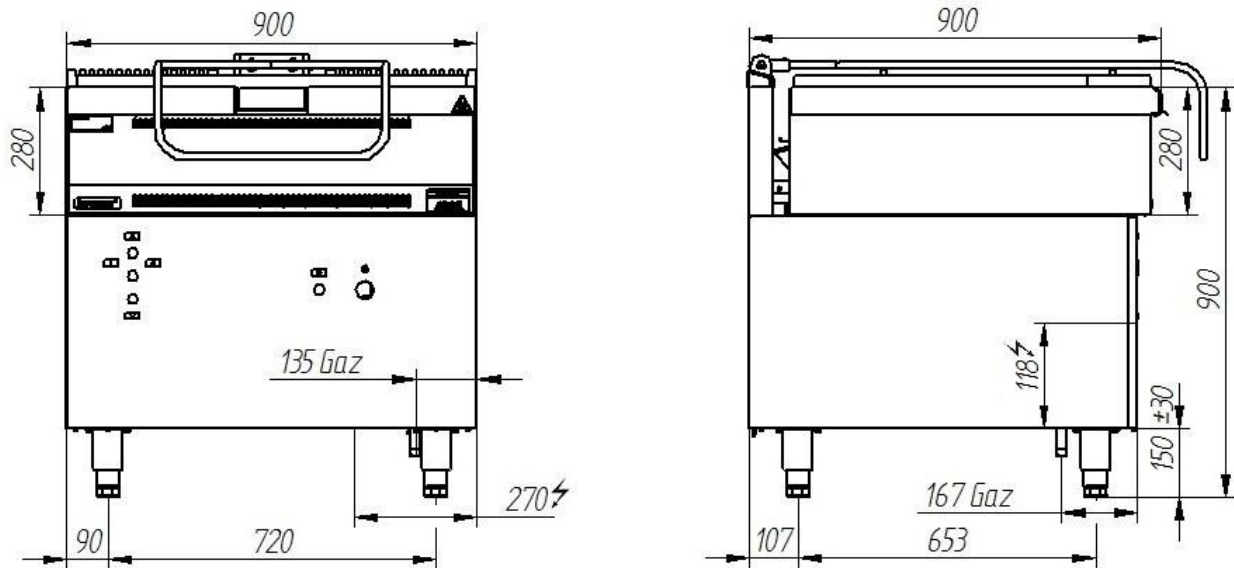
Zużycie gazów

Rodzaj gazu	Zużycie gazu
Lw (G27)	2,32 m ³ /h
E (G20)	1,90 m ³ /h
B/P (G30)	1,42 kg/h

Parametry paliw gazowych stosowanych w Polsce

Kategoria / gaz odniesienia	Wartość opałowa gazu w MJ/m ³ nie mniej niż	Ciśnienie nominalne gazu w mbar.
2Lw (G27)	27,89	+3
		20
2E (G20)	34,02	-4
		+5
3B/P (G30)	116,09	20
		-3
		+7
		37
		-8

2.1 Schemat urządzenia



3. Opis techniczny patelni

Patelnia gazowa 900.PTG-05Ex zbudowana jest z ramy nośnej, na której umieszczona jest misa patelni, dźwigniowy mechanizm przechyłu napędzany silnikiem niskonapięciowym prądu stałego oraz palnik główny z palnikiem zapalającym. W dolnej części ramy zamocowane są nogi pozwalające na regulację wysokości patelni. Na tylnej części patelni zamocowane są elementy komina wyciągowego wraz z pokrywą misy patelni. Cała obudowa patelni wykonana jest z materiałów odpornych na korozję.

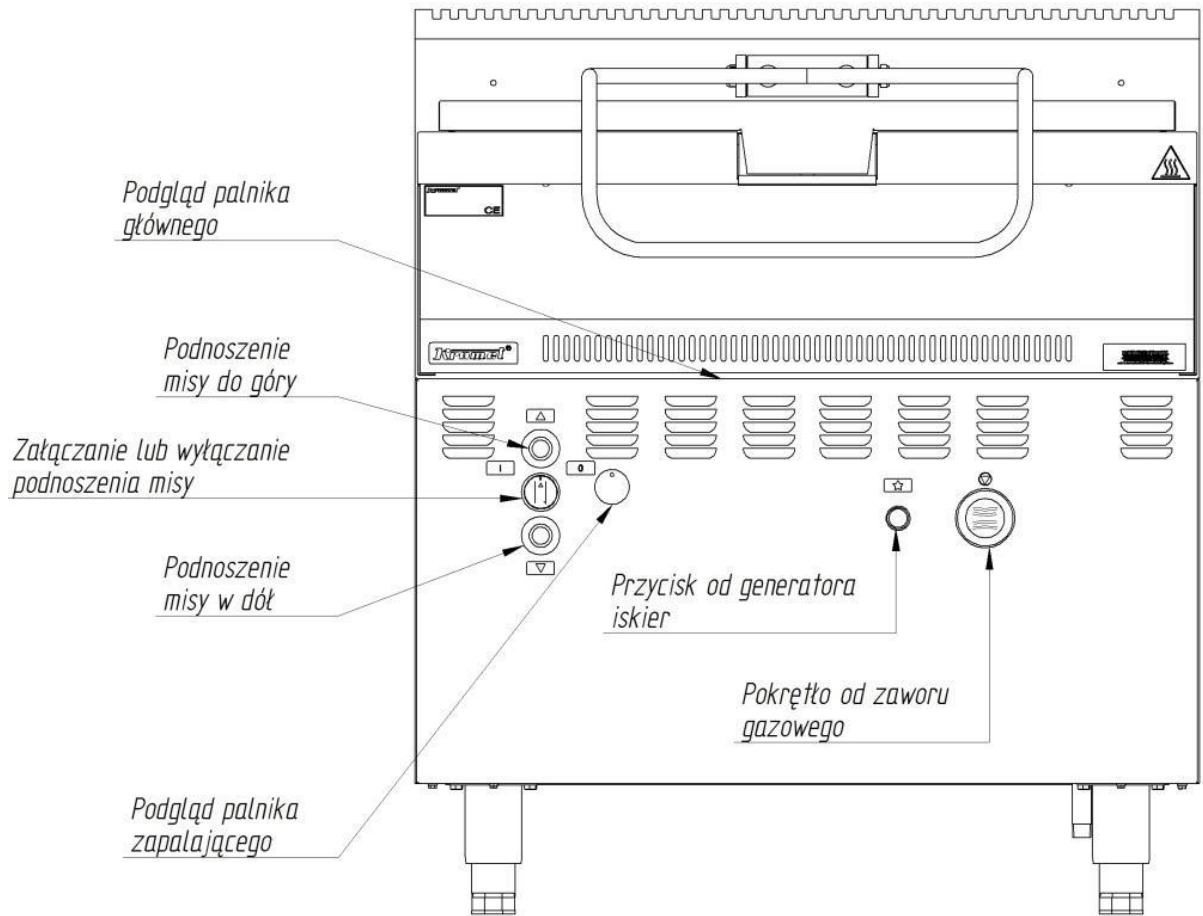
UWAGA: Przy opróżnianiu misy z zawartości (sosów itp.) zachować szczególną ostrożność aby nie ulec poparzeniu. Przed podniesieniem misy wyłączyć palnik główny i pilotujący. Prędkość podnoszenia misy dostosować do zawartości aby nie ulec poparzeniu.

Na przedniej ścianie patelni znajduje się pokrętko zaworu gazowego z zabezpieczeniem przeciwwypływowym oraz przycisk zapalacza.

Do podnoszenia i opuszczania misy patelni służą przyciski

sterujące dół góra pokrętko środkowego przełącznika załącza lub wyłącza sterowanie przechyłem.

UWAGA: Przed podniesieniem miski do góry, należy otworzyć maksymalnie pokrywę patelni



4. Regulacja palnika

UWAGA:

Każda patelnia przystosowany jest przez wytwórcę do spalania gazu ziemnego „E” (20 mbar). Przystosowanie urządzenie do spalania innego rodzaju gazu wymaga wykonania następujących czynności:

- zmiana dyszy palnika głównego,
- regulacja płomienia palnika głównego,
 - regulacja płomienia pełnego,
 - regulacja płomienia oszczędnego,
- regulacja płomienia palnika pilotującego.

UWAGA:

Wyżej wymienione czynności mogą być wykonywane tylko i wyłącznie przez autoryzowanego serwisanta firmy „KROMET”.

I) Zmiana dyszy palnika głównego.

W tabeli podajemy średnice dysz i ciśnienia robocze dla poszczególnych rodzajów gazu.

Rodzaj gazu	Dysza palnika głównego	Cecha dyszy	Przysłona powietrza pierwotnego palnika głównego
2Lw (G27) 20mbar	Ø 3,90 mm	390	15 mm
2E (G20) 20mbar	Ø 3,30 mm	330	22 mm
3B/P (G30) 37mbar	Ø 2,20 mm	220	25 mm

II) Regulacja płomienia palnika głównego.

- Patrz instrukcja dla instalatorów pkt. 15

III) Regulacja płomienia palnika pilotującego.

- Patrz instrukcja dla instalatorów pkt. 15

5. Użytkowanie.

5.1. Sposób uruchomienia patelni gazowej.

Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy zawór patelni jest zamknięty (rysunek 1). Następnie należy otworzyć zawór odcinający znajdujący się na instalacji gazowej przed patelnią gazową.



Rysunek 1. Kurek zamknięty.



Rysunek 2. Położenie kurka podczas zapalania palnika zapalającego. „Płomień pełny”.



Rysunek 4. Położenie kurka

„Płomień oszczędny”.

W celu zapalenia palnika należy:



Wcisnąć pokrętło do oporu i przekręcić w lewo o około 30° (rysunek 2), wcisnąć pokrętło do oporu, zapalić palnik zapalający przez przytrzymanie przycisku generatora iskier do momentu jego zapalenia się. Po kilkunastu sekundach pokrętło można puścić, płomień palnika zapalającego nie powinien zgasnąć.

Zapalenie palnika głównego dokonać przez przekręcenie w lewo pokrętła z położenia „palnik zapalający” (rysunek 2) do pionu w położenie „płomień pełny” (rysunek 3). Palnik główny zapali się od palnika zapalającego. W celu uzyskania płomienia oszczędnego palnika głównego pokrętło należy przekręcić w lewo w pozycję „płomień oszczędny” (rysunek 4)

UWAGA:

Przystępując do zapalania palnika patelni 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.

5.2. Czynności związane z eksploatacją patelni.

Podnoszenie i opuszczanie misy patelni działa tylko wtedy, gdy utrzymywany jest nacisk na przyciski sterujące dół  góra  pokrętło środkowego przełącznika skierowane na oznaczenie „I” a pokrywa ustawiona w położeniu górnym. W położeniu przełącznika na oznaczeniu „O”, sterowanie przechyłem jest wyłączone.

UWAGA:

Przed przystąpieniem do podnoszenia misy należy otworzyć maksymalnie pokrywę aby jej nie uszkodzić.

5.2. Czynności związane z eksploatacją patelni.

- I) Patelnię napełnić środkami w których następuje proces obróbki termicznej żywności,
- II) Uruchomić patelnię wg pkt. 5.1 niniejszej instrukcji, podgrzać ją do temperatury roboczej,
- III) W patelni ulokować wsad obrabianego produktu spożywczego,
- IV) Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury pokrętło kurka gazowego ustawić w położeniu „płomień oszczędny” (rysunek 4)

5.3. Czynności po zakończeniu pracy patelni.

W celu wygaszenia palnika patelni pokrętło zaworu przekręcić do oporu w prawo (rysunek 1). Palnik zapalający będzie się palił nadal. Aby zgasić palnik zapalający, należy pokrętło zaworu wcisnąć i przekręcić w prawo do poziomu. Ponowne zapalenie palnika jest możliwe dopiero po ostygnięciu czujnika zabezpieczenia przeciwwypływowego. Po zgaszeniu palnika należy zamknąć kurek odcinający na instalacji gazowej przed patelnią.

6. Zalecenia bezpieczeństwa.

Aby nie uszkodzić patelni lub uniknąć wypadku podczas jej użytkowania **nie wolno:**

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

- Wkładać części ciała między podniesioną misę, a podstawę misy
- Odkręcać dopływ wody gdy pokrywa jest opuszczona
- Podnosić misę przed wcześniejszym podniesieniem do pionu pokrywy misy
- otwierać kurka przelotowego na instalacji gazowej bez uprzedniego sprawdzenia czy kurek patelni jest zamknięty,
- otwierać kurka nie przyciskając jednocześnie przycisku zapalacza,
- gasić płomień przez podmuchy powietrza,
- dopuszczać do zalewania palników lub ich zanieczyszczania,
- samowolnie dokonywać przeróbek patelni na inny rodzaj gazu niż podano w DTR oraz dokonywać zmian w armaturze gazowej urządzenia,
- uderzać w pokrętko, palnik lub kurek,
- dokonywać samodzielnie napraw,
- pozostawiać bez nadzoru patelnię z włączonym palnikiem głównym,
- przechowywać w pobliżu patelni materiałów łatwopalnych,
- dopuszczać osoby nie zapoznane z niniejszą instrukcją do użytkowania patelni,
- użytkować patelnię w pomieszczeniu bez sprawnej wymiany powietrza,
- użytkować patelnię w warunkach utrudniających obsługę,
- używać otwartego ognia, urządzeń elektrycznych i mechanicznych mogących spowodować powstanie iskry elektrycznej lub udarowej w pomieszczeniu, jeżeli stwierdzono zapach ulatniającego się gazu. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć kurek na instalacji zasilającej, dokładnie przewietrzyć pomieszczenia i w razie potrzeby wezwać pogotowie gazowe,
- podłączać do rurociągu gazowego przewodów uziemiających,
- samowolnie dokonywać przeróbek i napraw instalacji doprowadzającej gaz.
- uzupełniać olej lub tłuszcz gdy misa jest gorąca,
- używać łatwopalnych substancji do czyszczenia misy
- wypełniać misę wodą ponad wskaźnik maksymalnego poziomu
- wkładać na rozgrzany olej, tłuszcz produktów zawierających wodę,
- dolewać wody na rozgrzany olej, tłuszcz oraz rozgrzane dno misy
- zakrywać otworów kratki kominka służących do odprowadzenia spalin,
- zakrywać otworów wlotowych powietrza do urządzenia.

UWAGA: Zakazuje się używania patelni, jako urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu (jako frytkownicy).

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

UWAGA: Jeżeli przewód przyłączeniowy ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe obchodzenie się z patelnią 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.

7. Obsługa patelni gazowej.

W zakres obsługi patelni wchodzi:

- a) czyszczenie patelni,
- b) regulacja płomienia oszczędnego,
- c) wymiana uszkodzonych części.

- a) czyszczenie miski i obudowy patelni:

Patelnię należy utrzymywać w czystości. Misę patelni należy myć po zakończeniu pracy przy pomocy środków czyszczących do tego celu przeznaczonych. Zewnętrzną obudowę zmywać ciepłą wodą z dodatkiem środków myjących.

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

- b) regulacja płomienia oszczędnego:

Szczegółowy opis regulacji płomienia oszczędnego podano w pkt.14. „Instrukcja dla instalatorów”.

- c) Wymiana uszkodzonych części.

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

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

8. Pakowanie, ładowanie, przewóz.

Patelnia gazowa ustawiona jest na palecie i zapakowana w karton. Boki i góra patelni dodatkowo zabezpieczone są drewnianymi stelażami, całość spięta jest taśmami polipropylenowymi. Patelnię gazową transportujemy w pozycji stojącej (pionowo). Nie wolno jej przewracać, gdyż może doprowadzić to do zniszczenia instalacji gazowej oraz mechanizmu przechyłowego misy. Przewóz powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie przewozu patelnia powinien być zabezpieczony przed przesuwaniem, przed wstrząsami przed wywróceniem oraz przed uszkodzeniami mechanicznymi.

9. Przeglądy okresowe

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi urządzenia do użytkownika należy okresowa kontrola i konserwacja elementów i zespołów urządzenia. 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 przeprowadzić osoby posiadające kwalifikacje wymagane w zakresie naprawy, konserwacji urządzeń gazowych. Urządzenie po przeglądzie powinno spełniać wymagania PN-EN 203-1 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.

10. Wykaz części zamiennych.

Tabela nr 2. Wykaz części zamiennych

ILOŚĆ	NAZWA CZĘŚCI	NR	TYP/NUMER CZĘŚCI
1	Zapalacz piezoelektryczny	1	W10- 4A
1	Pokrętło A	2	0326-000-0
1	Styk	3	EF10F.1 028 10 10
2	Styk	4	EF30F.1 028 10 40
1	Przełącznik	5	NWS 21 0802060
2	Przycisk	6	NDTGR/GN 0800027
1	Siłownik	7	TA1M 330/160
4	Noga regulowana	8	TIH 16PT
1	Zawór gazowy	9	PEL 22S
1	Termopara	10	0079-518-0
1	Palnik zapalający	11	0.100.062
1	Elektroda	12	631476
1	Palnik	13	0274-500-0
1	Zasilacz	14	KR-Z3
1	Ogranicznik temperatury	15	161021637

Powyższe części można nabyć u producenta urządzenia.

11. Uwagi końcowe.

Wytwórca zastrzega sobie prawo do zmian nie pogarszających parametrów użytkowych patelni gazowej. Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej, która stanowi integralną część niniejszej instrukcji obsługi.

12. INSTALACJA PATELNI

UWAGA: Przed przystąpieniem do instalowania i eksploatacji wyrobu prosimy o dokładne zapoznanie 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 wazne elektryczne i piece konwekcyjne, podłączenie do instalacji elektrycznej/gazowej oraz pierwsze uruchomienie, musi dokonać wyłącznie autoryzowany serwis firmy Kromet.

UWAGA Niniejsze urządzenie powinno być instalowane zgodnie z aktualnymi przepisami i użytkowane tylko w pomieszczeniu dobrze wietrzonym. Zapoznać się z instrukcją przed instalowaniem i użytkowaniem urządzenia.

W związku z powyższym aby zapewnić prawidłową pracę, urządzenie należy ustawić pod wyciągiem miejscowym z okapem zapewniającym wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego zależny od znamionowego obciążenia cieplnego urządzenia (co najmniej $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{znamionowe obciążenie cieplne w kW}$).

12.1 Ogólne zasady.

Produkowane przez naszą firmę patelnie gazowe są urządzeniami wykonanymi zgodnie z wymogami norm:

- PN-EN 203-1:2014 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.
- PN-EN 203-2-8:2006 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia – Część 2-8. Wymagania szczegółowe –Kuchnie do dużych patelni i paeli.
- PN-EN 60335-1:2012 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego. Wymagania ogólne.

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

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.

12.1.1 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. dział 4. rozdział 7. Instalacja gazowa na paliwa gazowe). Zgodnie z w/w przepisami pomieszczenie takie musi spełniać wymogi:

- Pomieszczenie przewidziane do ustawienia i użytkowania patelni gazowej powinno mieć zapewnioną ciągłą wymianę powietrza (dopływ wystarczającej ilości powietrza do spalania gazu oraz odpływ spalin). Urządzenie należy ustawić pod wyciągiem miejscowym z okapem zapewniającym wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego zależny od znamionowego obciążenia cieplnego urządzenia (co najmniej $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{znamionowe obciążenie cieplne w kW}$).
- W przypadku użytkowania patelni 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. Kubatura pomieszczenia nie może być mniejsza niż 8m^3 .
- Urządzenie gazowe należy instalować w odległości co najmniej 0,5m od okien do boku urządzenia, licząc w rzucie poziomym.
- Patelnia należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do przodu urządzenia.
- Patelnia powinna być instalowana na lub przy powierzchniach niepalnych.

12.1.2 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.
- W pomieszczeniu w którym przechowywane są butle gazowe oraz w pomieszczeniu w którym pracuje urządzenie na gaz płynny należy zapewnić prawidłową wentylację wewnątrz i wokół przedziału na butlę do gazu i urządzenia stały dopływ świeżego powietrza, który uniemożliwi gromadzenie się niespalonych gazów.
- 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 1,5 m i wytrzymałości na ci-

śnienie co najmniej 300 kPa, odpornego na składniki gazu płynnego, uszkodzenia mechaniczne oraz temperaturę do 60°.

- Urządzenie gazowe o mocy cieplnej przekraczającej 10 kW należy łączyć z przewodem elastycznym, o którym mowa w/w pkt., rurą stalową o długości co najmniej 0,5 m.
- Przewody rurowe lub węże doprowadzające gaz powinny spełniać obowiązujące wymagania krajowe oraz powinny być okresowo sprawdzane i w razie potrzeby wymieniane.

12.2 Ustawienie patelni gazowej.

Patelnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do przodu urządzenia. Patelnia powinna być instalowana na lub przy powierzchniach niepalnych.

Urządzenie posiada regulowane nogi, które pozwalają na wypoziomowanie i dopasowanie wysokości urządzenia do indywidualnych potrzeb. Nad urządzeniami gazowymi typu restauracyjnego z odprowadzeniem spalin do pomieszczenia należy umieszczać okapy odprowadzające te spaliny do kanałów spalinowych

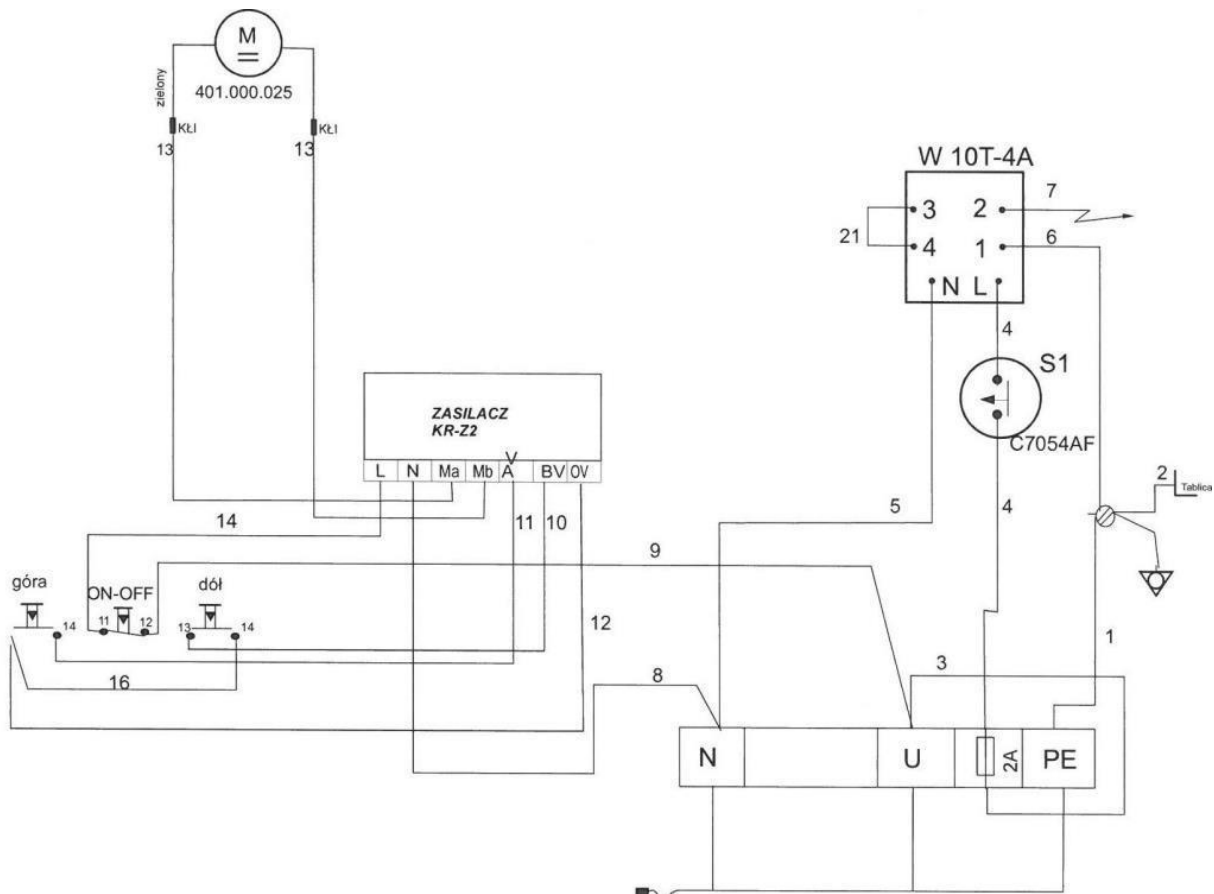
12.3 Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej.

Przed podłączeniem patelni do instalacji gazowej należy:

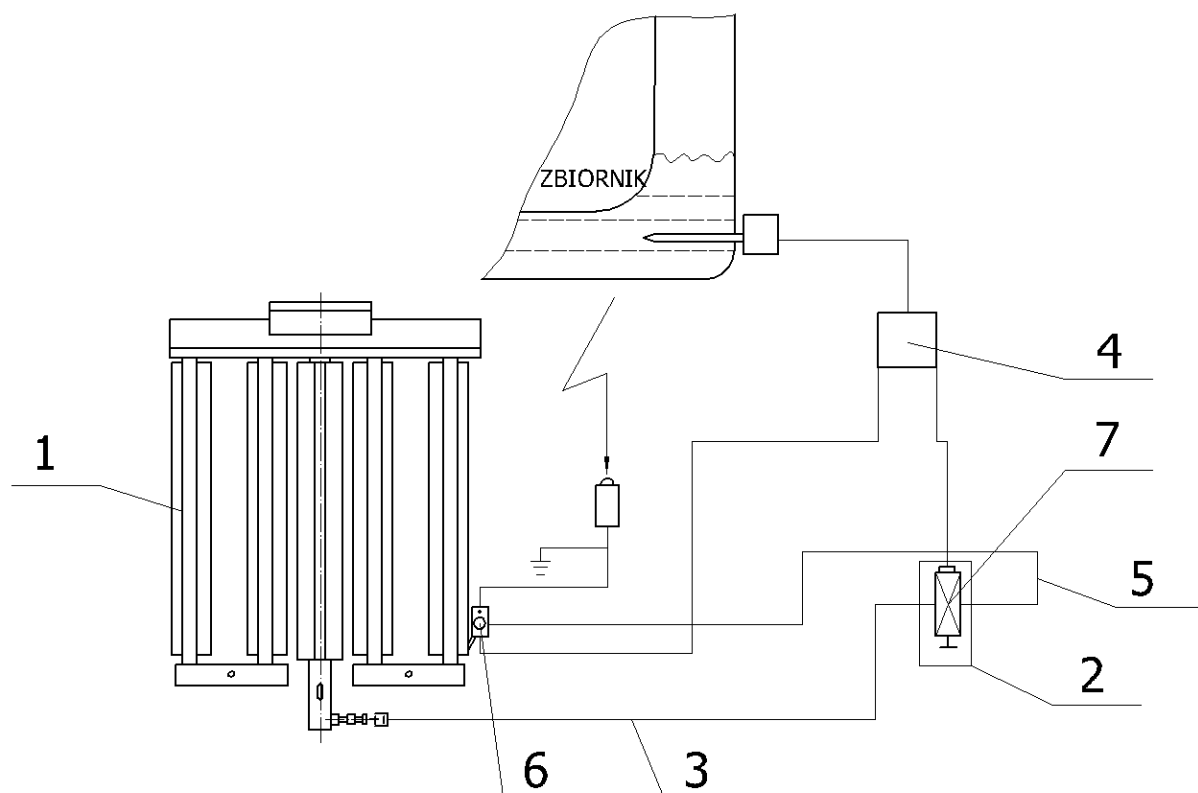
- sprawdzić w karcie gwarancyjnej i na tabliczce znamionowej do spalania jakiego rodzaju gazu patelnia jest przystosowana i czy odpowiada rodzajowi gazu w danej instalacji gazowej. Jeśli rodzaj gazu, którym ma być zasilana patelnia różni się od rodzaju gazu do którego patelnia została przystosowana przez producenta wyrobu należy wykonać czynności opisane w punkcie 14. Instrukcje dla instalatorów.
- ustawić patelnię na podłożu twardym i niepalnym.
- wykonać przyłącze z (rys. 4) dwuzłączką 1/2" i sprawdzić szczelność połączeń przyłącza wraz z patelnią w sposób następujący – do dwuzłączki (od strony patelni) podłączyć manometr wodny wraz z pompą powietrzną, a następnie napełnić armaturę gazową powietrzem o nadciśnieniu 15 kPa (1500 mmH₂O), spadek ciśnienia w ciągu 300s nie powinien być większy niż 50 Pa (5 mmH₂O).
- wypoziomować patelnię za pomocą nóg,
- przyłączyć patelnię do instalacji gazowej skręcając dwuzłączkę z rurociągiem instalacji,
- sprawdzić szczelność po przyłączeniu patelni 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 pojawiają się pęcherzyki.

- Przewody rurowe lub węże doprowadzające gaz powinny spełniać obowiązujące wymagania krajowe oraz powinny być okresowo sprawdzane i w razie potrzeby wymieniane.
- zawór odcinający dopływ gazu do urządzenia należy umieścić w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane urządzenie gazowe, w miejscu łatwo dostępnym w odległości nie większej niż 1 m od króćca przyłączeniowego

13. Schemat elektryczny



14. Schemat gazowy



1. Palnik
2. Przyłącze
3. Przewód gazowy
4. Ogranicznik temperatury
5. Przewód zapalacza
6. Palnik pilot
7. Kurek gazowy

15. Patelnie gazowe – instrukcje dla instalatorów.

Niżej wymienione czynności muszą wykonywane być tylko i wyłącznie przez autoryzowanego serwisanta firmy „KROMET”.

Jeśli rodzaj gazu, którym ma być zasilana patelnia różni się od rodzaju gazu do którego patelnia została przystosowana przez producenta wyrobu należy wykonać poniższe czynności:

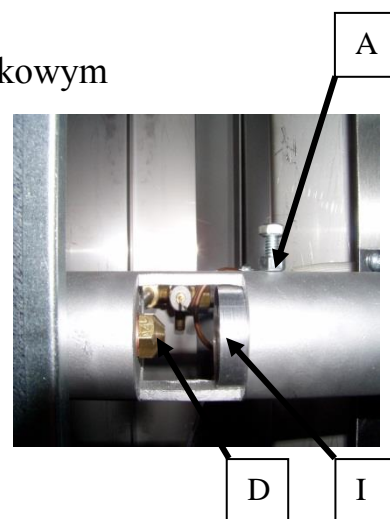
1. Wymiana dyszy:

- a) kluczem płaskim oczkowym „14” wykręcić dyszę „D”
- b) wkręcić nową dyszę wg zamieszczonej poniżej tabeli,

2. Regulacja płomienia palnika:

• Regulacja płomienia pełnego:

- a) podnieść misę patelni, zabezpieczyć ją przed przypadkowym opadnięciem,
- b) zapalić palnik, chwilę wygrzewać go w „Pełnym płomieniu”,
- c) poluzować nakrętkę kontruującą „A”, odkręcić śrubę do chwili możliwości przesunięcia inżektora „I”,
- d) zamykając lub otwierając dopływ powietrza należy obserwować płomień palnika i ustawić go tak aby widoczny płomień posiadał wyraźne stożki wewnątrz koloru niebiesko-zielonego,
- e) po zakończeniu regulacji zablokować inżektor śrubą i ją zakontrować nakrętką „A”,
- f) opuścić misę, ponownie sprawdzić płomień pełny.



• Regulacja płomienia oszczędnego:

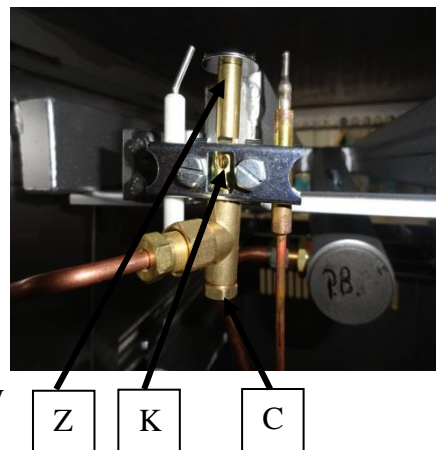
- a) zapalić palnik, chwilę wygrzewać go w pozycji „Płomień pełny”, następnie pokrętło ustawić w pozycji „Płomień oszczędny”,
- b) zdjąć pokrętło zamocowane na kurku poprzez lekkie pociągnięcie,
- c) wkręt regulacyjny „B” znajduje się w górnej części kurka gazowego po lewej stronie,
- d) wkrętakiem płaskim 0,6x3,5 (optymalnie) przekręcić wkręt „B” dla zmniejszenia płomienia w prawo lub dla zwiększenia w lewo. Płomień oszczędny palnika powinien wynosić 25% wysokości płomienia pełnego,
- e) upewnić się czy przy szybkiej zmianie pozycji pokrętła z „Płomień pełny” do „Płomień oszczędny” płomień nie gaśnie.



Kurki gazowe stosowane w naszych patelniach dostosowane są do wszystkich rodzajów gazu.

3. Regulacja płomienia zapalacza:

- I) Przy zmianie dyszy z gazu ziemnego (2E (G20) 20mbar; 2Lw (G27) 20mbar) na gaz płynny 3B/P (G30) 37mbar
- podnieść misę patelni, zabezpieczyć ją przed przypadkowym opadnięciem,
 - od spodu podzespołu zapalacza odkręcić nakrętkę „C” (kluczem 11 lub krótkim wkrętakiem płaskim),
 - po wykręceniu nakrętki „C” włożyć od spodu wkrętak płaski i delikatnie wkręcić dyszę regulacyjną do oporu, wkręcić nakrętkę „C”,
 - odpalić świeczkę zapalacza „Z”, prawidłowość płomienia zapalacza regulować dopływem powietrza obracając przesłonę powietrza pilota „K”(prawidłowy płomień posiada wyraźny stożek wewnątrz koloru niebiesko-zielonego).



- II) Przy zmianie dyszy z gazu płynnego 3B/P (G30) 37mbar na gaz ziemny (2E (G20) 20mbar, 2Lw (G27) 20mbar)
- podnieść misę patelni, zabezpieczyć ją przed przypadkowym opadnięciem,
 - od spodu podzespołu zapalacza odkręcić nakrętkę „C” (kluczem 11 lub krótkim wkrętakiem płaskim),
 - po wykręceniu nakrętki „C” wkrętakiem płaskim delikatnie wykręcić dyszę regulacyjną o około ½ obrotu, wkręcić nakrętkę „C”,
 - odpalić świeczkę zapalacza „Z”, prawidłowość płomienia zapalacza regulować dopływem powietrza obracając przesłonę powietrza pilota „K” (prawidłowy płomień posiada wyraźny stożek wewnątrz koloru niebiesko-zielonego).

UWAGA: Po wymianie elementów gazowych sprawdzić szczelność instalacji gazowej.

UWAGA: Po wymianie dysz w palniku głównym i regulacji palnika zapalającego na inny rodzaj gazu, należy na tabliczkę znamionową nakleić załączoną do dysz naklejkę z odpowiednim rodzajem gazu. Naklejka powinna być naklejona tak, aby zasłaniała na tabliczce znamionowej inne rodzaje gazu do których patelnia nie jest przystosowana.

UWAGA: W/w czynności należy wykonywać przy zamkniętym kurku na instalacji gazowej.

UWAGA: Przy każdorazowej wymianie przewodów gazowych, kurka gazowego lub innych podzespołów gazowych, należy zastosować nowe uszczelnienie.

Tabela nr 7. Wykaz średnic dysz palnika głównego

Rodzaj gazu	Palnik główny /mm/ 900.PTG-05Ex	Palnik zapalający
2Lw (G27)	3,90	regulowany
2E (G20)	3,30	regulowany
3B/P (G30)	2,20	regulowany

Tabela nr 8. Ustawienie przesłony (injektora) powietrza pierwotnego na palniku głównym

Ustawienie przesłony powietrza w palniku zapalającym w 700.PTG-03	
Rodzaj Gazu	Ustawienie przesłony powietrza pierwotnego
2Lw (G27)	15 mm
2E (G20)	22 mm
3B/P (G30)	25 mm

UWAGA: Dysza oznakowana jest cechą (średnica dyszy [mm] x 100) dla danego rodzaju gazu. Wyżej wymienione czynności należy wykonywać przy zamkniętym kurku odcinającym na instalacji gazowej.

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 Częstków Mazowiecki	mazowieckie	Częstków Mazowiecki	05-152 Czosnów Częstków 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 Rynarce, Rynarce 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. Półlanki 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**