



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 dział handlowy

[www.kromet.com.pl](http://www.kromet.com.pl), e-mail: [handlowy@kromet.com.pl](mailto:handlowy@kromet.com.pl)

---

## DOKUMENTACJA TECHNICZNO RUCHOWA

---

ROŻEN GAZOWY

000.OGZ-24NC



---

Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr B-BŻ-6071-203/20/D  
Krosno Odrzańskie, listopad 2021 r.

1.	CHARAKTERYSTYKA .....	4
1.1	Przeznaczenie urządzenia .....	4
1.2	Opis urządzenia .....	4
1.3	Dane techniczne .....	5
1.4	Parametry paliw gazowych .....	5
1.5	Zużycie gazu.....	6
2.	INSTALACJA URZĄDZENIA .....	6
2.1	Pomieszczenia .....	7
2.1.1	Podstawowe zasady użytkowania urządzeń zasilanych gazem. ....	8
2.2	Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej i elektrycznej .....	8
2.3	Instrukcje dla instalatorów.....	10
2.3.1	Wymiana dysz w palniku głównym .....	10
2.3.2	Tabela dysz .....	11
2.3.3	Regulacja płomienia palnika głównego.....	11
2.3.4	Regulacja płomienia oszczędnego.....	12
3.	WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY.....	12
4.	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	15
4.1	Przygotowanie urządzenia do pracy .....	15
4.2	Próbny rozruch urządzenia.....	15
4.3	Czynności związane z uruchomieniem i pracą urządzenia.....	15
4.3.1	Uruchomienie urządzenia .....	15
4.3.2	Czynności związane z podgrzewaniem.....	16
4.3.3	Przygotowanie widelców i koszyków do pracy .....	16
4.3.4	Montowanie widelców w komorze .....	17
4.3.5	Opis oznaczników .....	17
4.4	Czynności związane z zakończeniem pracy na urządzeniu .....	18
4.5	Opróżnianie szuflady ociekowej.....	18
5.	INSTRUKCJA KONSERWACJI I REMONTU .....	18
5.1.1	Konserwacja codzienna .....	18
5.1.2	Konserwacja okresowa.....	19
5.1.3	Przegląd okresowy .....	20
6.	CZĘŚCI ZAMIENNE .....	21
6.1	Wykaz części zamiennych.....	21
6.2	Schemat rozstrzelony .....	22
7.	SCHEMAT ELEKTRYCZNY.....	23

7.1	Schemat elektryczny 000.OGZ-24NC .....	23
7.2	Legenda do schematu elektrycznego.....	24
8.	PAKOWANIE, TRANSPORT .....	24
9.	UWAGI KOŃCOWE .....	24
10.	PRAWIDŁOWE USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU.....	25
11.	WYKAZ PUNKTÓW ZBIÓRKI ZUŻYTEGO SPRZĘTU .....	26

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji 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 urządzeniu.

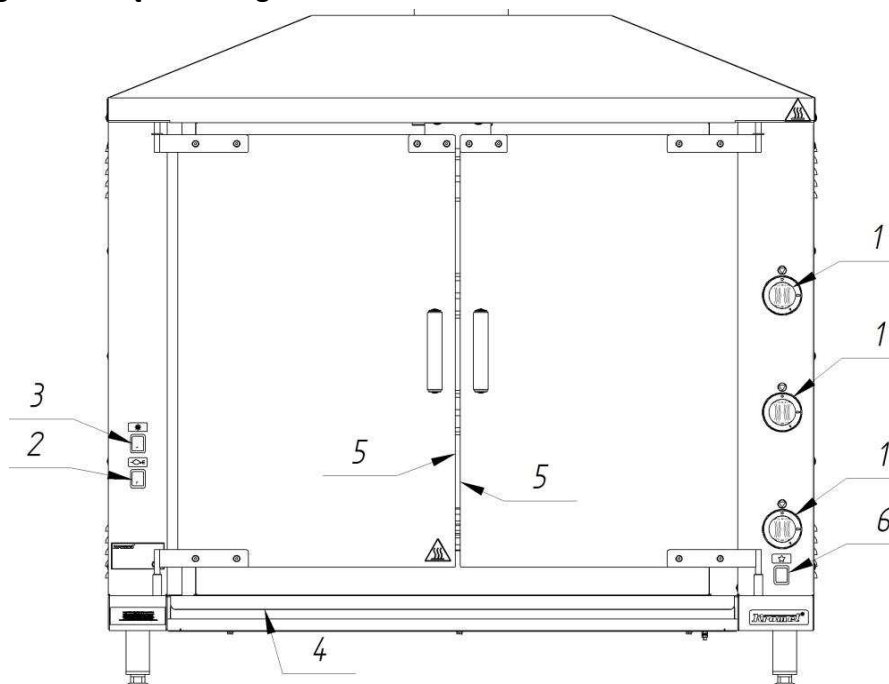
## 1. CHARAKTERYSTYKA

### 1.1 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone. Urządzenie może być użytkowane jako urządzenie wolnostojące lub może być ustawione na kompatybilnej szafce grzewczej typ 000.SG-12, która służy do utrzymywania temperatury wcześniej przygotowanych kurczaków w roźnie. Rożen elektryczny służy do obróbki termicznej kurczaków poprzez opiekanie, przy czym kurczak jest w ruchu obrotowym.

### 1.2 Opis urządzenia

Urządzenie zbudowane jest z wysokogatunkowych blach nierdzewnych. Konstrukcja wsparta jest na czterech regulowanych nogach. Główną częścią rożna jest komora grzewcza w której w środkowej znajduje się system obrotowy wyposażony w trzy widelce na kurczaki. Każdy widelec obraca się wokół własnej osi. W komorze za widelcami zamontowane są palniki gazowe, a nad oświetlenie. Rożen wyposażony jest w szufladę ociekową. W przedniej części urządzenia znajdują się szklane drzwi. Na tablicy sterowniczej znajdują się pokrętła od kurków gazowych, włącznik od oświetlenia komory, włącznik od uruchamiania sytemu napędowego oraz włącznik od generatora iskier.



rys 1. Widok na podstawie 000.OGZ-24NC

1- pokrętło od kurka gazowego, 2- włącznik od systemu obrotowego, 3- włącznik oświetlenia komory,  
4- szuflada ociekowa, 5- uchwyty od drzwi, 6- włącznik od generatora iskier

### 1.3 Dane techniczne

Dane techniczne	000.OGZ-24NC
Szerokość	1200 mm
Głębokość	460 mm
Wysokość	1193 mm
Całkowite obciążenie cieplne	18 kW
Ilość palników w urządzeniu	3 x 6 kW
Zredukowane obciążenie cieplne	
Rodzaj gazu	
2E (G20) [20mbar]	13,80 kW
2Lw (G27) [20mbar]	13,05 kW
3B/P (G30) [37mbar]	14,78 kW
Masa urządzenia	80 kg
Przyłącze gazowe	R1/2
Typ instalacji spalinowej	A1
Napięcie znamionowe i rodzaj prądu	230V~
Moc elektryczna	0,3 kW
Przewód zasilający	3G0,75 mm <sup>2</sup> z wtyczką Euro-schuko L=2500 mm
Wymagane zabezpieczenia instalacji	16A
Wymagany wyłącznik różnicowoprądowy	In = 25A, IΔn = 30mA
Klasa ochrony	I
Stopień ochrony	IP 32
Ilość widelców	4
Maksymalna masa / ilość całych kurczaków (łącznie na 4 widelcach)	31 kg / 24 sztuk

### 1.4 Parametry paliw gazowych

Kategoria/ gaz odniesienia	Wartość opałowa gazu w MJ/m <sup>3</sup> 15°C, 1013,25 mbar	Ciśnienie nominalne [mbar]	Ciśnienie minimalne [mbar]	Ciśnienie maksymalne [mbar]
2E (G20)	34,02	20	17	25
2Lw (G27)	27,89	20	16	23
3B/P (G30)	116,09	37	29	45

## 1.5 Zużycie gazu

Kategoria/ gaz odniesienia/ciśnienie nominalne gazu	Zużycie gazu
	000.OGZ-24NC
2E (G20) [20mbar]	1,90 m <sup>3</sup> /h
2Lw (G27) [20mbar]	2,32 m <sup>3</sup> /h
3B/P (G30) [37mbar]	1,42 kg/h

## 2. INSTALACJA URZĄDZENIA



**UWAGA:** Warunkiem zachowania gwarancji na urządzenie, podłączenie do instalacji gazowej oraz pierwsze uruchomienie, musi dokonać wyłącznie autoryzowany serwis firmy Kromet.

**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 należy zachować szczególną ostrożność aby nie uszkodzić elementów pomiarowych (czujników).

**UWAGA:** Osoba podłączająca urządzenie powinna przeszkolić użytkownika z obsługi urządzenia.

**UWAGA:** W pomieszczeniu przeznaczonym do eksploatacji urządzeń, musi znajdować się prawidłowo wykonana instalacja elektryczna zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

**UWAGA:** Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności ochrony przed porażeniem elektrycznym i pomiarem oporności.

**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.

**UWAGA:** Każde urządzenie gazowe firmy Kromet przystosowane jest do spalania gazu ziemnego 2E (G20) [20mbar]. Przystosowanie urządzenie do spalania innego rodzaju gazu wymaga, wykonanie następujących czynności:

- zmiana dyszy palnika głównego,
- regulacja płomienia palnika głównego,
  - a) regulacja płomienia pełnego (regulacja przesłony powietrza pierwotnego),
  - b) regulacja płomienia oszczędnego,

**UWAGA:** Wymienione powyższe czynności może dokonać tylko i wyłącznie autoryzowany serwis firmy KROMET wg zamieszczonej instrukcji dla instalatorów.

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

- PN-EN 203-1:2014 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.
- PN-EN 203-2-7:2014 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia – Część 2-7. Wymagania szczegółowe – rożen obrotowy i salamandra.

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

## 2.1 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. 2019 poz. 1065 dział IV, rozdział 7, Instalacja gazowa na paliwa gazowe). Zgodnie z w/w przepisami pomieszczenie takie musi spełniać wymogi:

- Pomieszczenie przewidziane do ustawienia i użytkowania urządzenia gazowego 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  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  x znamionowe obciążenie cieplne w kW).
- Nad urządzeniami gazowymi typu restauracyjnego z odprowadzeniem spalin do pomieszczenia należy umieszczać okapy odprowadzające te spaliny do kanałów spalinowych, przy czym dla urządzeń o mocy cieplnej większej niż 30 kW należy instalować czujniki, wyłączające urządzenie w przypadku zaniku ciągu kominowego.
- W przypadku użytkowania urządzenia zasilanym gazem płynnym B/P pomieszczenie 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  $8\text{m}^3$ .
- Urządzenie gazowe należy instalować w odległości, co najmniej 0,5m od okien do boku urządzenia, licząc w rzucie poziomym.
- Urządzenie gazowe należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do przodu urządzenia.

- Urządzenie powinno być instalowane na lub przy powierzchniach niepalnych i powinno być odsunięte od ścian przynajmniej 100 mm.
- Urządzenie należy wypoziomować za pomocą regulowanych stopek lub nóg.

### **2.1.1 Podstawowe zasady użytkowania urządzeń zasilanych gazem.**

- Zgodnie z Dz. U. 2019 poz. 1065 dział IV, 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 nieprzekraczającej 1,5 m i wytrzymałości na ciśnienie, co najmniej 300 kPa, 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.
- Przewody rurowe lub węże doprowadzające gaz powinny spełniać obowiązujące wymagania krajowe oraz powinny być okresowo sprawdzane i w razie potrzeby wymieniane.

## **2.2 Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej i elektrycznej**

Przed podłączeniem urządzenia do instalacji gazowej należy:

- sprawdzić w karcie gwarancyjnej i na tabliczce znamionowej do spalania jakiego rodzaju gazu, przystosowane jest urządzenie i czy odpowiada rodzajowi gazu w danej instalacji gazowej. Jeśli rodzaj gazu, którym ma być zasilane urządzenie różni się od rodzaju gazu do którego urządzenie zostało przystosowane, należy wykonać czynności opisane w punkcie „Instrukcje dla instalatorów”
- Wykonać przyłącze z dwuzłazką 1/2” i sprawdzić szczelność połączeń przyłącza wraz z urządzeniem w sposób następujący – do dwuzłazki (od strony urządzenia) podłączyć manometr wodny wraz z pompą powietrzną, a następnie napełnić armaturę gazową powietrzem o nadciśnieniu 15 kPa (1500 mmH<sub>2</sub>O), spadek ciśnienia w ciągu 300s nie powinien być większy niż 50 Pa (5 mmH<sub>2</sub>O).
- Przyłączyć urządzenie do instalacji gazowej skręcając dwuzłazkę z rurociągiem instalacji.



- Sprawdzić szczelność po przyłączeniu urządzenia do sieci gazowej. Otworzyć zawór gazowy na rurze instalacji gazowej (przy nominalnym ciśnieniu gazu w sieci). Miejsca połączeń posmarować wodą mydlaną lub HERMETESTEM 2000 - w miejscu nieszczelności pojawią się pęcherzyki.
- Przewody rurowe lub węże doprowadzające gaz powinny spełniać obowiązujące wymagania krajowe oraz powinny być okresowo sprawdzane i w razie potrzeby wymieniane.
- Zawór gazowy 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

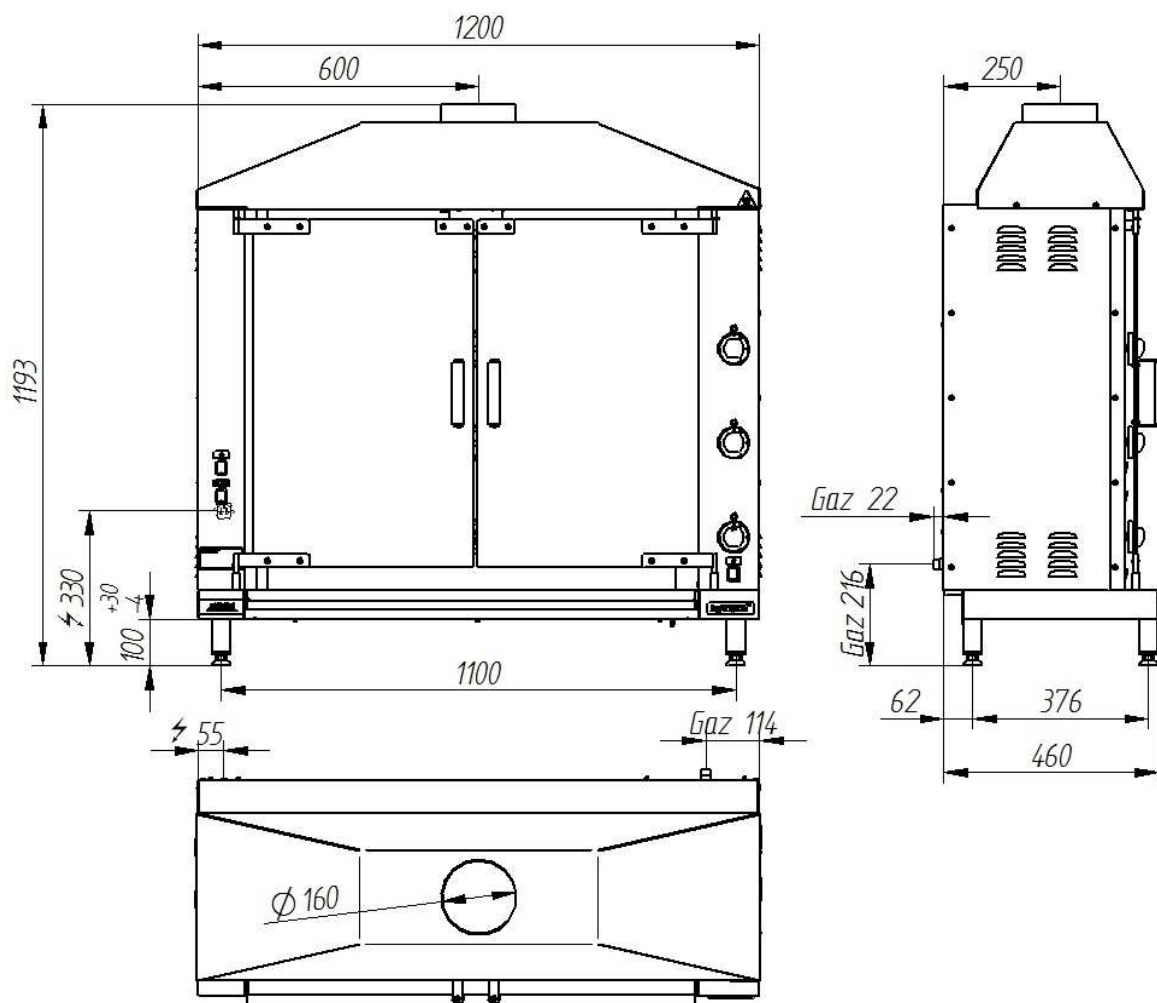
**UWAGA:** Wyżej wymienione czynności dokonujemy przy zamkniętym głównym zaworze odcinającym na instalacji gazowej.

- Urządzenie wyposażone jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu. Gniazdo instalacji zasilającej musi posiadać zabezpieczenie przed porażeniem prądem elektrycznym oraz wyłącznik instalacyjny (zgodnie z wytycznymi w pkt. „dane techniczne”). Gniazdo musi posiadać aktualne badania przeciwporażeniowe, a instalacja pomiar rezystancji izolacji.

**UWAGA:**



Urządzenia wyposażone są w zacisk ekwipotencjalny, który znajduje się na tyle urządzenia i oznakowany jest etykietą. Urządzenia przed instalowaniem i eksploatacją powinny być podłączone do głównej listwy wyrównawczej.



rys 2. Wymiary 000.OGZ-24NC

## 2.3 Instrukcje dla instalatorów

**UWAGA:** Wymienione poniższe czynności może dokonać tylko i wyłącznie autoryzowany serwis firmy KROMET wg zamieszczonej instrukcji dla instalatorów.

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do wymiany dysz, regulacji palników należy zamknąć główny zawór gazowy na sieci instalacji gazowej oraz odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

### 2.3.1 Wymiana dysz w palniku głównym

- Odkręcić maskownicę osłony tylnej,
- kluczem rozmiar „10” poluzować nakrętkę kontruującą „F”, następnie tym samym kluczem poluzować śrubę „A” i maksymalnie otworzyć przesłonę (injektor) „I” (rys.4),
- kluczem rozmiar „11” wykręcić dyszę „D” (rys.4)
- wkręcić nową dyszę wg zamieszczonej poniżej tabeli i wykonać „regulację płomienia palnika głównego” wg pkt. 2.3.3,
- zamknąć drzwi od szafki.

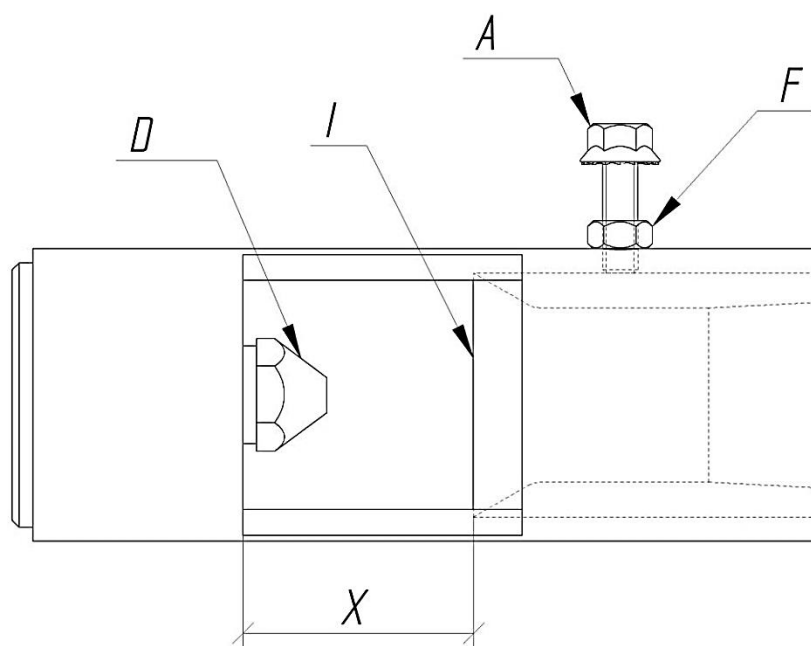
### 2.3.2 Tabela dysz

Rodzina i grupa gazów	Ciśnienie nominalne [mbar]	Palnik główny	Średnica dyszy palnika głównego $\varnothing$ [mm]	Cecha dyszy palnika głównego
2E (G20)	20	6 kW	2,00	200
2Lw (G27)	20		2,20	220
3B/P (G30)	37		1,20	120

### 2.3.3 Regulacja płomienia palnika głównego.

Aby wykonać regulację palnika należy:

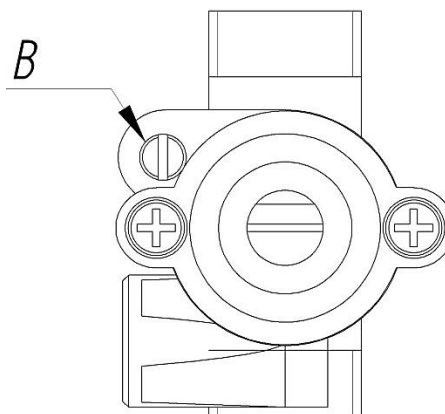
- a) zapalić palnik i ustawić pokrętko w pozycji „Płomień pełny”,
- b) kluczem rozmiar „8” poluzować nakrętkę kontruującą „F”, następnie tym samym kluczem poluzować śrubę „A” (rys.3) wyregulować dopływ powietrza aby płomień główny był prawidłowy (prawidłowy płomień posiada wyraźne stożki wewnątrz koloru niebieskiego, nie odrywa się od palnika, równomiernie rozchodzi się po obwodzie palnika, nie zachodzi zjawisko cofania się płomienia),
  - dla gazu 2E (G20) [20mbar] odległość „X” przesłony „I” ustawić na 14 mm (rys.3),
  - dla gazu 2Lw (G27) [20mbar] odległość „X” przesłony „I” ustawić na 9 mm (rys.3),
  - dla gazu 3B/P (G30) [37mbar] odległość „X” przesłony „I” ustawić na 14 mm (rys.3),
- c) po ustawieniu położenia przesłony dokręcić śrubę „A” tak aby zabezpieczyć przesłonę w danym położeniu, a następnie dokręcić nakrętkę kontruującą „F” (rys.3),
- d) zamontować podzespoły w odwrotnej kolejności do demontażu,
- e) po zamontowaniu odpalić palnik i sprawdzić poprawność wykonanej regulacji.



rys 3. Palnik główny

### 2.3.4 Regulacja płomienia oszczędnego

- a) zapalić palnik i ustawić pokrętko w pozycji „Płomień oszczędny”,
- b) zdjąć pokrętko zamocowane na kurku poprzez lekkie pociągnięcie,
- c) regulację zaworu należy dokonywać przy zapalonym palniku w położeniu „płomień oszczędny” przy użyciu wkrętaka o wielkości 0,6x3,5x75 mm (optymalnie),
- d) wkręt regulacyjny „B” znajduje się w górnej części kurka gazowego po lewej stronie ,
- e) upewnić się czy przy szybkiej zmianie pozycji pokrętła z „Płomień pełny” do „Płomień oszczędny” płomień nie gaśnie oraz był prawidłowy (prawidłowy płomień posiada wyraźne stożki wewnątrz koloru niebieskiego, nie odrywa się od palnika, równomiernie rozchodzi się po obwodzie palnika, nie zachodzi zjawisko cofania się płomienia)



rys 4. Widok na kurek gazowy od przodu urządzenia

---

Po zakończeniu regulacji na tabliczce znamionowej oraz w karcie gwarancyjnej umieścić nalepki z opisem rodzaju gazu dla którego urządzenie jest przystosowane. Nalepki takie znajdują się w komplecie z dyszami wymiennymi.

---

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych czy naprawczych należy odłączyć urządzenie z sieci zasilania gazem i energią elektryczną.

---

## 3. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

**UWAGA:** Nieprzestrzeganie poniższych wytycznych może grozić poparzeniem części ciała, porażeniem prądem elektrycznym, powstaniem pożaru lub uszkodzeniem urządzenia.

W celu uniknięcia: wypadku, uszkodzenia urządzenia oraz powstawania niebezpiecznych sytuacji podczas użytkowania urządzenia należy stosować się do poniższych wytycznych:

- należy zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzenia,
- należy zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami eksploatacji urządzeń gazowych, z zasadami bezpiecznej pracy w pomieszczeniach kuchennych oraz z zasadami udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach,
- nie dopuszczać do urządzenia osób, które nie zostały przeszkolone z obsługi urządzenia i zapoznane z niniejszą instrukcją,

- przed przystąpieniem do konserwacji ciągłej, konserwacji okresowej, przeglądu okresowego i remontu, należy bezwarunkowo odłączyć urządzenie od sieci gazowej zamykając główny zawór na instalacji i upewnić się że urządzenie ostygło,
- nie przystępować do pracy na urządzeniu w przypadku stwierdzenia uszkodzenia palnika, kurka gazowego, przewodu gazowego lub jakiegokolwiek innej części mechanicznej lub obudowy,
- **nie dopuszczać do oblewania lub zmywania urządzenia strumieniem wody,**
- nie dokonywać samodzielnie napraw urządzenia,
- nie pozostawiać włączanego urządzenia bez nadzoru obsługi,
- nie uderzać w pokrętko, szyby, włączniki,
- zabrania się użytkować urządzenie w warunkach utrudniających obsługę,
- nie dotykać gorących powierzchni urządzenia, szczególnie części obudowy znajdujące się w pobliżu elementów grzejnych, szyb, uchwytów szyb oraz uchwytu szuflady ociekowej,
- nie dopuszczać do urządzenia dzieci,
- zabrudzone urządzenia czyścić od razu po wystudzeniu zgodnie z wytycznymi pkt. „konserwacja codzienna”,
- nie otwierać zaworu gazowego na sieci gazowej bez uprzedniego sprawdzenia czy kurki gazowe na urządzeniu są pozycji zamkniętej,
- nie gasić płomienia poprzez podmuchy powietrza,
- nie stawiać obok urządzenia materiałów łatwopalnych,
- nie użytkować urządzenie w pomieszczeniu bez sprawnej wentylacji,
- nie użytkować otwartego ognia, urządzeń elektrycznych i mechanicznych mogący spowodować powstanie iskry elektrycznej lub udarowej w pomieszczeniu w którym stwierdzono zapach ulatniającego się gazu i bezwzględnie zamknąć główny zawór na sieci gazowej, dokładnie przewietrzyć urządzenia i wezwać pogotowie gazowe,
- zabrania się podłączać do rurociągu gazowego przewodów uziemiających,
- zabrania się dokonywać samowolnie przeróbek i napraw instalacji doprowadzającej gaz,
- nie przechylać urządzenia gdyż grozi to jego uszkodzeniem,
- nie dopuszczać do zanieczyszczenia palników,
- nie zakrywać komina spalinowego,
- nie stawiać przedmiotów na obudowie urządzenia,
- należy kontrolować poziom szuflady ociekowej. Po zakończeniu pracy na urządzeniu szufladkę ociekową należy dokładnie wyczyścić,
- przed wyciągnięciem widelców lub koszyków po obróbce produktów należy założyć odzież ochronną aby nie ulec poparzeniu lub aby nie spowodować uszkodzeń ciała,
- nie dolewać wody na rozgrzany tłuszcz, który może znajdować się na szufladzie ociekowej,
- przy otwieraniu drzwi podczas pracy urządzenia zachować szczególną ostrożność, aby nie ulec oparzeniu poprzez uwalniające się pary z obrabianych produktów,

- wyłączyć urządzenie jeżeli zauważono dymienie oleju lub tłuszczu,
- nie polewać gorącej szyby płynami,
- delikatnie zamykać i otwierać drzwi aby nie uszkodzić zawiasu i szyby,
- nie przekraczać dozwolonej masy wsadu na jedną sztukę obrabianego produktu, gdyż grozi to przeciążeniem urządzenia co skutkuje jego awarią,
- po nałożeniu kurczaków na widelce zwrócić szczególną uwagę aby produkt był tak zabezpieczony, żeby nie wystawał luźno poza obręb widelca lub koszyka co mogłoby spowodować przeciążeniem urządzenia co skutkuje jego awarią,
- przed wyciągnięciem widelców wyłączyć system napędowy,

**UWAGA: w przypadku zadziałania sygnalizatora dźwiękowego należy wyłączyć napęd systemu obrotowego i ponownie załączyć po upływie 5-ciu sekund po zaniku sygnału. Jeżeli alert powtórzy się należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i skontaktować się serwisem. Przyczyną powstania powyższego alertu może być zbyt duże obciążenie widelców lub zużycie elementów systemu obrotowego.**

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

**OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem gazowym 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.**

**UWAGA: Jeśli podczas obsługi codziennej zauważono: uszkodzenie przewodu zasilającego lub jakiegokolwiek innej części, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie i zamknąć główny zawór na sieci gazowej, odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i zlecić naprawę producentowi lub autoryzowanemu serwisowi.**

## 4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

### 4.1 Przygotowanie urządzenia do pracy

- Urządzenie należy przygotować do pracy zgodnie z pkt. 2 niniejszej instrukcji.
- Sprawdzić czy widelce lub koszyki oraz szuflada ociekowa są poprawnie zamontowane.
- Zamknąć drzwi.

### 4.2 Próbny rozruch urządzenia

- Uruchomić urządzenie zgodnie z pkt. 4.3, 4.3.1, 4.3.3, 4.4
- Należy sprawdzić: działanie palnika głównego, działanie kurka gazowego. Sprawdzić poprawność działania palnika głównego przy zmianie nastawy z maksymalnego obciążenia cieplnego na zredukowane obciążenie cieplne.
- Sprawdzić czy system obrotowy działa prawidłowo.



Podczas pierwszego rozruchu z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach wraz z dymieniem. Jest to normalne zjawisko, ponieważ wygrzewaniu ulegają podzespoły izolacyjne oraz środki konserwujące stal. Ważne aby podczas pierwszego rozruchu urządzenia pomieszczenie było dobrze wentylowane a urządzenie nie było pozostawione bez nadzoru. Urządzenie wygrzewać do momentu ustąpienia nieprzyjemnego zapachu i dymienia.

### 4.3 Czynności związane z uruchomieniem i pracą urządzenia

Przed otwarciem głównego zaworu na sieci gazowej należy sprawdzić czy wszystkie kurki gazowe na urządzeniu są zamknięte.

Włożyć w gniazdo wtyczkę od przewodu przyłączeniowego lub włącznikiem głównym na instalacji elektrycznej włączyć zasilanie.



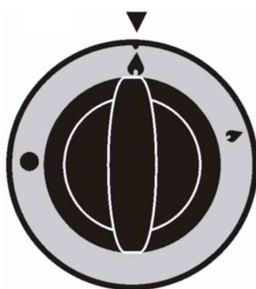
**UWAGA:** Przystępując do zapalania palników urządzenia gazowego, należy pamiętać, że w jego armaturze gazowej może znajdować się powietrze, które musi zostać wyparte przez napływający gaz z instalacji zasilającej. Palnik zapalający zapali się, gdy gaz wypełni całą armaturę.

#### 4.3.1 Uruchomienie urządzenia

Przed załączeniem urządzenia do komory należy zamontować widelce z produktami do obróbki, następnie zamknąć drzwi i włącznikiem załączyć system obrotowy.

W celu zapalenia palnika głównego należy:

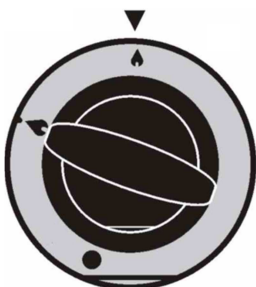
- wcisnąć pokrętkę do oporu i przekręcić w lewo o około 90°, tak aby było ustawione w pozycji oznaczenia na rys.5,
- wcisnąć przycisk od generatora iskier do momentu zapalenia się palnika głównego, wciąż trzymając wciśniętą pokrętkę przez około 10s,
- puścić pokrętkę, płomień palnika głównego nie powinien zgasnąć,
- jeżeli płomień palnika zgaśnie, czynność należy powtórzyć.



rys 5. Położenie pokrętła podczas zapalania palnika głównego

#### 4.3.2 Czynności związane z podgrzewaniem

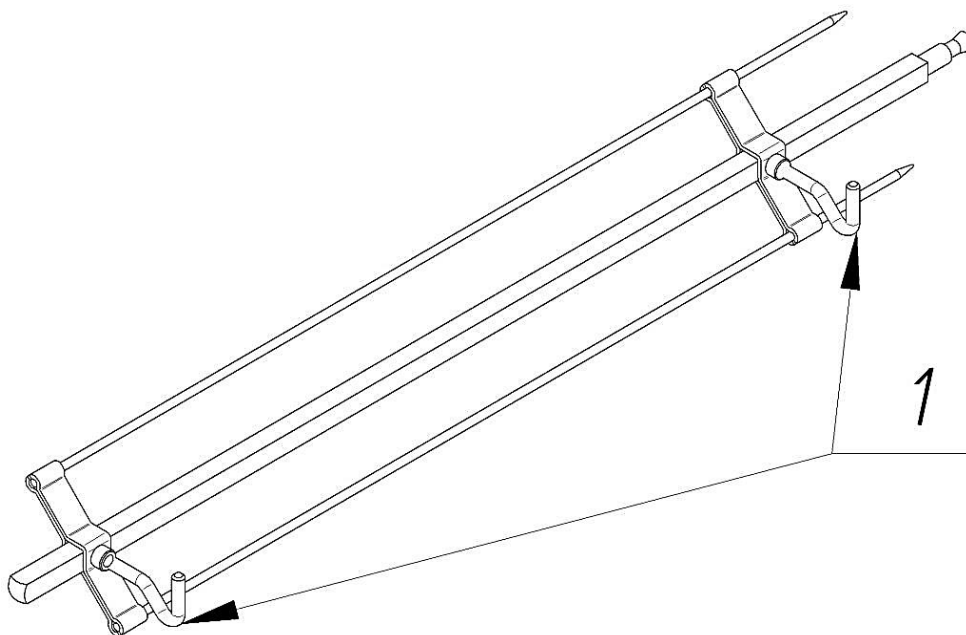
- w zależności od potrzeb, ustawić pokrętło na płomień maksymalny rys.5 lub płomień minimalny rys.6 lub regulować wielkość płomienia palnika pomiędzy tymi dwoma nastawami.



rys 6. Położenie pokrętła na płomień minimalny

#### 4.3.3 Przygotowanie widelców i koszyków do pracy

**Aby przygotować widelec** do pracy w urządzeniu należy umieścić na nim kurczaki (zaleca się 4 kurczaki na widelec zgodnie wytycznymi odnośnie maksymalnego wsadu), następnie należy docisnąć kurczaki i zabezpieczyć przed zsuwaniem się za pomocą specjalnego gwintowanego pręta poz.1 rys.7. Widelec powinien być tak zamontowany na pręcie głównym aby można było swobodnie go montować i demontować w komorze.



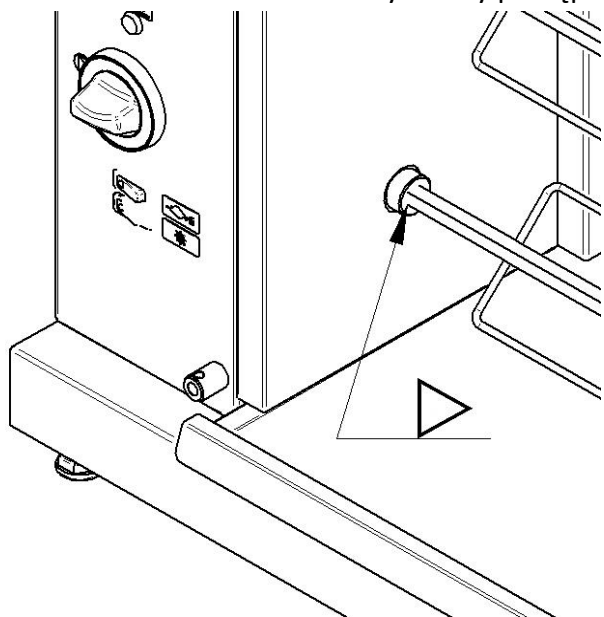
rys 7. Schemat widelca



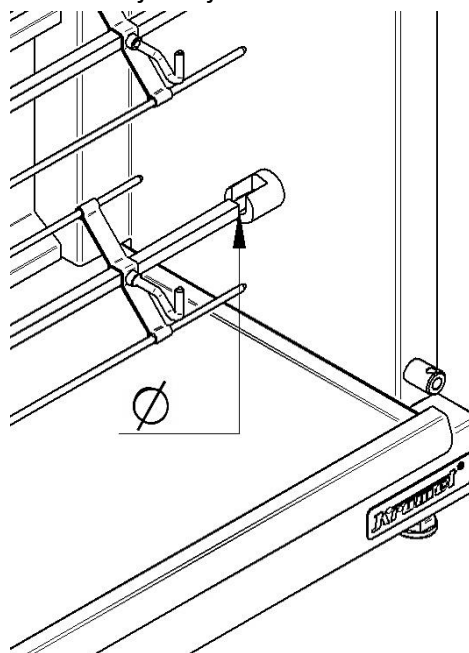
**UWAGA:** po nałożeniu kurczaków na widelce lub udek do koszyków zwrócić szczególną uwagę aby produkt był tak zabezpieczony, żeby nie wystawał luźno poza obręb widelca lub koszyka co mogłoby spowodować przeciążenie urządzenia co skutkuje jego awarią.

#### 4.3.4 Montowanie widelców w komorze

Aby zamontować widelec w komorze należy jedną stroną widelca, która ma przekrój trójkątny oznaczonym na rys.8 jako „ $\Delta$ ” wsunąć w obsadę znajdującą się z lewej strony komory. Następnie drugą stroną widelca, która ma przekrój okrągły oznaczony na rys.9 jako „ $\emptyset$ ” wsunąć w obsadę znajdującą się z prawej strony komory. Widelec należy wyrównać tak, aby strona widelca o przekroju okrągłym „ $\emptyset$ ” została poprawnie osadzona w obsadzie i uniemożliwione było przemieszczanie się widelca w lewą lub prawą stronę komory. Aby zdemontować widelec z komory należy postępować w odwrotnej kolejności do montażu.

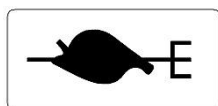


rys 8. Schemat montażu widelca/koszyka strona lewa komory



rys 9. Schemat montażu widelca/koszyka strona prawa komory

#### 4.3.5 Opis oznaczników



Oznacznik nad włącznikiem od systemu obrotowego.



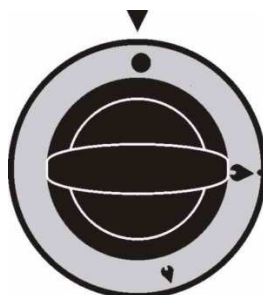
Oznacznik nad włącznikiem od oświetlenia komory.

#### 4.4 Czynności związane z zakończeniem pracy na urządzeniu

W celu wygaszenia palnika należy:

- pokrętło przekręcić w prawo do położenie oznaczonym na rys.10,
- zamknąć główny zawór gazowy przed urządzeniem,
- wyjąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazda lub wyłączyć zasilanie głównym wyłącznikiem na sieci elektrycznej.

Ponowne zapalenie palnika jest możliwe dopiero po ostygnięciu czujnika zabezpieczenia przeciw-wyptywowego. Po wygaszeniu palników należy zamknąć zawór główny na instalacji przed urządzeniem.



rys 10. Położenie pokrętła w pozycji „kurek gazowy zamknięty”

#### 4.5 Opróżnianie szuflady ociekowej

Po zakończeniu pracy na urządzeniu należy opróżnić szufladę ociekową z zawartości i umyć urządzenie zgodnie z pkt. „konserwacja codzienna”.

**UWAGA:** zaleca się opróżniać szufladę ociekową gdy urządzenie ostygnie przynajmniej do temperatury 40°C. Przy opróżnianiu szuflady ociekowej należy stosować odzież ochronną, która ochroni użytkownika przed ewentualnym poparzeniem przez gorącą zawartość szuflady.

**UWAGA:** Zabrudzona szuflada ociekowa może spowodować pożar.

### 5. INSTRUKCJA KONSERWACJI I REMONTU

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do konserwacji i remontu urządzenie należy bezwzględnie wyłączyć z sieci elektrycznej, zamknąć zawór gazowy przed urządzeniem oraz upewnić się, że urządzenie ostygło.

#### 5.1.1 Konserwacja codzienna

Konserwację codzienną przeprowadza użytkownik. Konserwacja codzienna polega na usunięciu z urządzenia zanieczyszczeń, codziennie po zakończeniu na nim pracy. Zanieczyszczenia usuwać przez dokładne mycie urządzenia miękką szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnych środków myjących np. płyn do mycia naczyń i wytarciem urządzenia do sucha.

**Kategorycznie zabrania się:**

- mycia urządzeń przy pomocy strumienia wody, a szczególnie zalewania wodą,
- używania agresywnych środków czyszczących, szczotek, druciaków, skrobaków i gąbek z szorstką powierzchnią,
- używania do czyszczenia substancji zawierających chlor lub środki ściernie oraz substancji, które nie są przystosowane do czyszczenia stali nierdzewnej,
- jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, po myciu i wytarciu do sucha należy powierzchnie przetrzeć szmatką nasączoną olejem wazelinowym. Przed ponownym użytkowaniem urządzenia należy dokładnie je umyć zgodnie z niniejszym pkt instrukcji.

**5.1.2 Konserwacja okresowa**

**UWAGA: Konserwację okresową należy do obowiązku użytkownika urządzenia. Konserwację okresową urządzenia powinna dokonać osoba posiadająca aktualne świadectwo kwalifikacji w zakresie obsługi, konserwacji, remontów, montażu urządzeń gazowych oraz urządzeń elektrycznych.**

Konserwację okresową należy przeprowadzić raz w miesiącu. Podczas konserwacji okresowej należy:

- sprawdzić jakość przewodu przyłączeniowego (gazowego i elektrycznego),
- sprawdzić działanie kurków gazowych, przycisków systemu obrotowego i oświetlenia komory,
- sprawdzić działanie palników głównych (prawidłowy płomień posiada wyraźne stożki wewnątrz koloru niebieskiego, nie odrywa się od palnika, równomiernie rozchodzi się po obwodzie palnika, nie zachodzi zjawisko cofania się płomienia,
- sprawdzić czy dysze od palników głównych są drożne,
- przeprowadzić oględziny wizualne w celu sprawdzenia czy urządzenie nie posiada defektów w postaci uszkodzonych elementów obudowy,
- sprawdzić jakość przełącznika od generatora iskier,
- sprawdzić działanie systemu obrotowego,

Jeżeli podczas konserwacji okresowej zauważono nieprawidłowe działanie poszczególnych elementów lub uszkodzone części obudowy oraz innych części należy naprawę zlecić autoryzowanemu serwisowi.

### 5.1.3 Przegląd okresowy

**UWAGA:** Przegląd okresowy urządzenia powinna dokonać osoba posiadająca aktualne świadectwo kwalifikacji w zakresie obsługi, konserwacji, remontów, montażu urządzeń gazowych i elektrycznych. Zaleca się korzystanie z autoryzowanego serwisu firmy „Kromet”

Po upływie okresu gwarancji przegląd okresowy należy przeprowadzić raz w roku. Przegląd okresowy obejmuje czynności związane z ustaleniem zużycia poszczególnych elementów urządzenia.

Podczas przeglądu okresowego należy:

- sprawdzić jakość przewodu przyłączeniowego (gazowego i elektrycznego),
- sprawdzić działanie kurków gazowych, systemu obrotowego i oświetlenia komory, pracę łożysk oraz silnika,
- sprawdzić działanie palników głównych (prawidłowy płomień posiada wyraźne stożki wewnątrz koloru niebieskiego, nie odrywa się od palnika, równomiernie rozchodzi się po obwodzie palnika, nie zachodzi zjawisko cofania się płomienia
- przeprowadzić oględziny wizualne w celu sprawdzenia czy urządzenie nie posiada defektów w postaci uszkodzonych elementów obudowy,
- sprawdzić jakość elementów izolacyjnych,
- sprawdzić jakość przewodów gazowych,
- sprawdzić jakość powierzchni palnika
- sprawdzić stan kanałów spalinowych urządzenia,
- sprawdzić czy dysze od palników głównych są drożne,
- sprawdzić jakość przełącznika od generatora iskier,
- sprawdzić jakość połączeń przewodów elektrycznych,
- sprawdzić jakość połączeń elektrycznych i działanie podzespołów elektrycznych,
- sprawdzić jakość przekładni łańcuchowej, łożysk.

**UWAGA:** Urządzenie po przeglądzie okresowym i naprawie powinno spełniać wymagania normy: PN-EN 203-1:2014 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa oraz normy PN-EN 60335-1: Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego. Bezpieczeństwo użytkowania Część 1: Wymagania ogólne.

**UWAGA:** Za wszystkie uszkodzenia mechaniczne oraz uszkodzenia wynikłe ze złej eksploatacji producent nie ponosi odpowiedzialności. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione

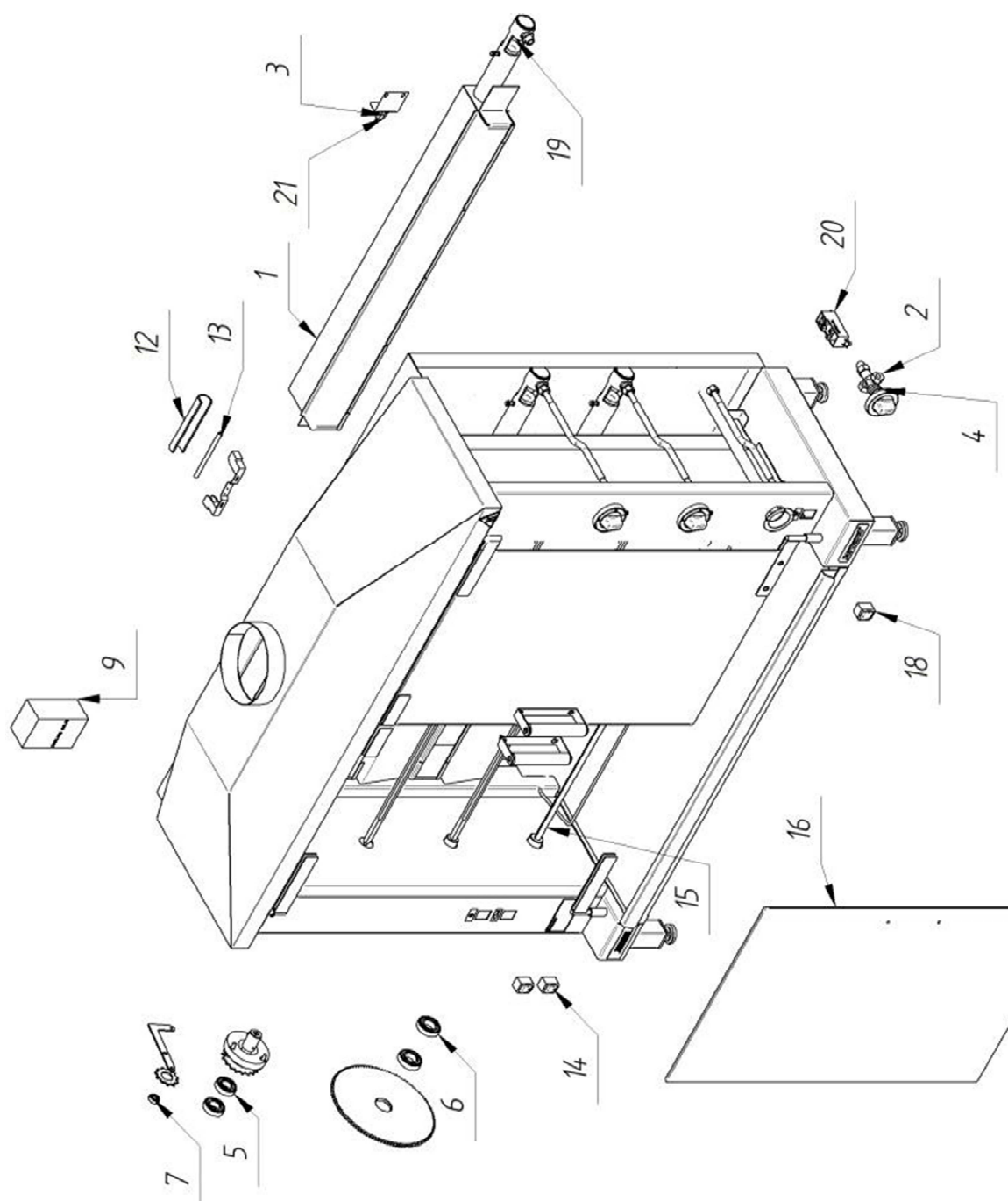
**UWAGA:** Gwarancja nie obejmuje szyb, żarówki oraz bezpieczników

## 6. CZĘŚCI ZAMIENNE

### 6.1 Wykaz części zamiennych

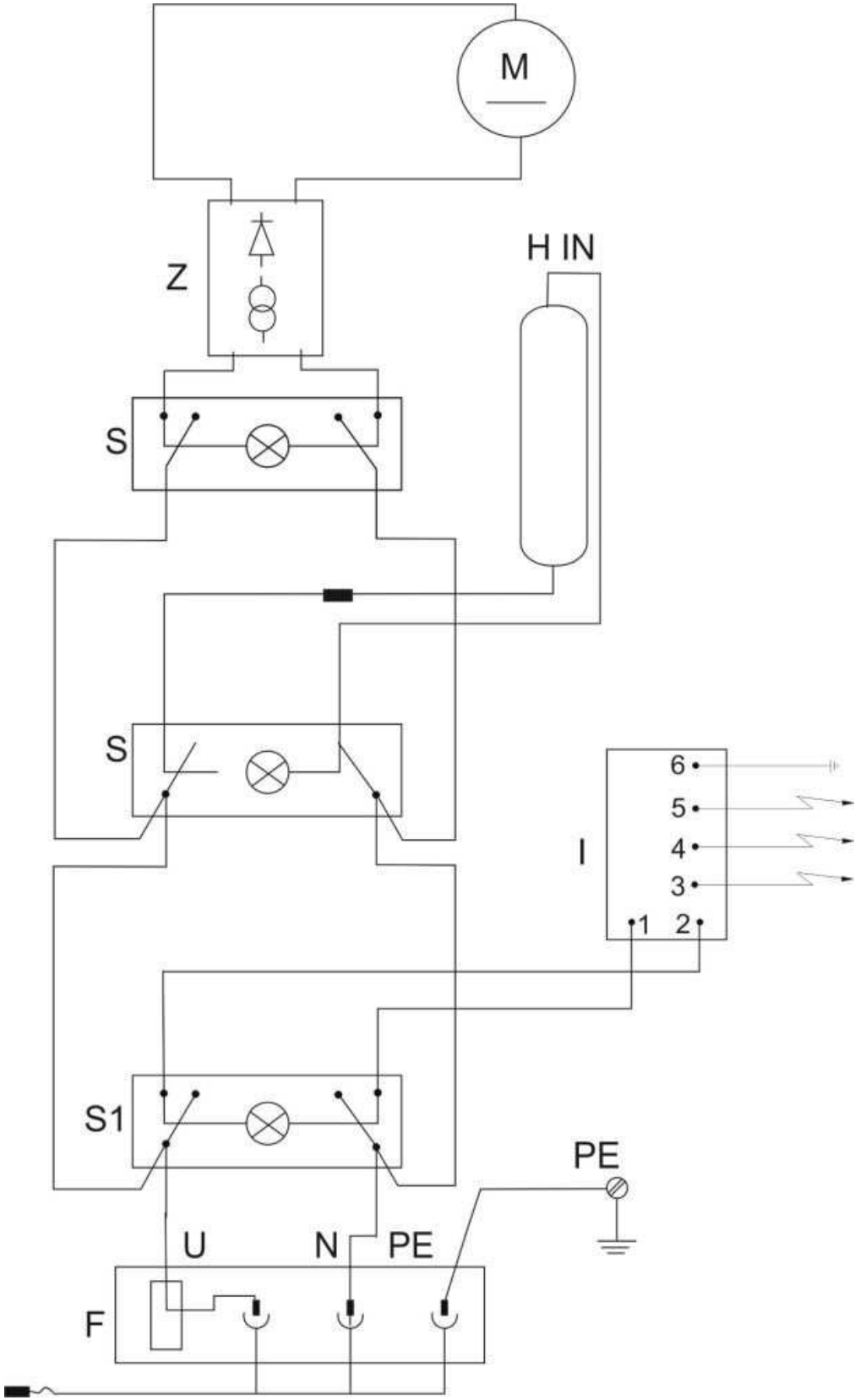
Lp.	Nazwa części	Typ lub numer rysunku	Ilość szt. 000.OGZ-24NC
1	Palnik kpl.	0104-501-0	3
2	Kurek gazowy	20s	3
3	Termopara	L=600 mm	3
4	Pokrętło	0326-000-0 typ D	3
5	Łożysko kulkowe	6004 ZZ C4	8
6	Łożysko kulkowe	6005 ZZ	2
7	Łożysko kulkowe	608 ZZ	1
8	Sprężyna	0155-020-0	1
9	Zasilacz	KR-Z6	1
10	Wkładka topikowa	WTA-F-G 2A	1
11	Mechanizm napędowy	111.3751.30.00 24V	1
12	Ostonka ze szkła kwarcowego	LH18	1
13	Żarówka halogenowa	Lh 151 230V 200W	1
14	Przełącznik	C6053PLNAA	2
15	Widelec kpl.	0.OGZ.024.581.28.00	4
16	Szyba drzwi	0.OGZ.024.581.47.01	2
17	Łańcuch	083	1,46 mb
18	Przełącznik	C6051ALAAA	1
19	Dysza palnika głównego 6kW	Wg pkt. 2.3.2 „Tabela dysz”	3
20	Generator iskier	W10T-4A	1
21	Elektroda	100.711	3

## 6.2 Schemat rozstrzelony



7. SCHEMAT ELEKTRYCZNY

7.1 Schemat elektryczny 000.OGZ-24NC



## 7.2 Legenda do schematu elektrycznego

<b>F</b>	Wkładka topikowa
<b>Z</b>	Zasilacz
<b>M</b>	Silnik
<b>H IN</b>	Oświetlenie komory
<b>S</b>	Przełącznik oświetlenia komory lub przełącznik systemu obrotowego
<b>S1</b>	Przełącznik od generatora iskier
<b>I</b>	Generator iskier

## 8. PAKOWANIE, TRANSPORT

Urządzenie przed zapakowaniem w opakowanie kartonowe owija się folią „STRETCH”. Całość opakowania spięta jest za pomocą taśmy z tworzywa sztucznego. Urządzenia nie wolno przewracać, gdyż grozi to jego uszkodzeniem. Przewóz powinien odbywać się krytymi środkami transportu. Podczas transportu należy unikać wstrząsów. W czasie transportu urządzenie powinno być zabezpieczone przed przesuwaniem, przewracaniem oraz uszkodzeniami mechanicznymi.

## 9. UWAGI KOŃCOWE

Producent zastrzega sobie prawo do zmian konstrukcyjnych urządzenia nie pogarszających warunków pracy, bezpieczeństwa i jakości wyrobu.

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



## 10. PRAWIDŁOWE USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU



### **Prawidłowe usuwanie zużytego sprzętu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)**

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produkt 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. Produkt nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

**UWAGA:** Opakowanie powinno być usuwane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## 11. WYKAZ PUNKTÓW ZBIÓRKI 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 Częstków Mazowiecki	Oddział mazowieckie	Częstków Mazowiecki	05-152 Czosnów Częstków Mazowiecki 158	
EKO-HARPOON Rejowiec Fabryczny	Oddział lubelskie	Rejowiec Fabryczny	22-169 Rejowiec Fabryczny 20	ul. Cementowa
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. Półtanki 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	