

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych
Kromet® Sp. z o. o.
ul. Poczтовая 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 GAZOWĄ
700.PTG – 03**



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr **HŻ/D2528/2007**
Krosno Odrzańskie, styczeń 2015 r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie patelni gazowej.	str. 3
2. Charakterystyka techniczna patelni.	str. 3
3. Opis techniczny patelni.	str. 4
4. Regulacja palników.	str. 5
5. Użytkowanie	str. 6
6. Zalecenia bezpieczeństwa.	str. 7
7. Obsługa patelni gazowej.	str. 9
8. Pakowanie, ładowanie i przewóz.	str. 9
9. Przeglądy okresowe.	str. 10
10. Wykaz części zamiennych.	str. 10
11. Uwagi końcowe.	str. 10
12. Instalowanie patelni.	str. 11
13. Schemat gazowy.	str. 15
14. Instrukcja dla instalatorów.	str. 16
15. Wykaz punktów zbierania zużytego sprzętu.	str. 18

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

2. Charakterystyka techniczna patelni.

Tabela nr 1. Dane techniczne patelni gazowej 700. PTG-03.

Dane techniczne	700.PTG-030
Wysokość	900 mm
Szerokość	800 mm
Głębokość	700 mm
Obciążenie cieplne palnika	10 kW
Masa urządzenia	135 kg
Pojemność misy	56 dm ³
Pojemność znamionowa misy	40 dm ³
Powierzchnia robocza	0,3 m ²
Przylącze gazowe	R 1/2

Tabela 1a. Parametry paliw gazowych stosowanych w patelni.

Rodzaj gazu	Podgrupa	Wartość opałowa gazu w MJ/m ³ nie mniej niż	Ciśnienie nominalne gazu w kPa.
	L _S (GZ – 35)	25,1	
	L _W (GZ – 41,5)	29,3	
	E (GZ – 50)	35,4	
B/P (propan-butan)		101	

3. Opis techniczny patelni.

Patelnia gazowa 700.PTG-03 zbudowana jest z ramy nośnej na której zabudowana jest misa patelni, śrubowo – dźwigniowy mechanizm przechyłu, palnik główny i palnik zapalający. W dolnej części ramy zamocowane są nogi regulowane umożliwiające wypoziomowanie wyrobu. Na tylnej części zamocowane są elementy komina wyciągowego wraz z pokrywą misy patelni. Na przedniej ścianie patelni znajduje się pokrętko kurka gazowego z zabezpieczeniem przeciwwypływowym oraz przycisk zapalacza. Z lewej strony ściany przedniej zamontowane jest pokrętko mechanizmu przechyłu misy patelni. Cała obudowa patelni wykonana jest z materiałów odpornych na korozję. Patelnia posiada zamontowany ogranicznik zabezpieczający przed przekroczeniem temperatury samozapłonu oleju.



Rys. 1. Widok ogólny patelni gazowej 700. PTG-03

4. Regulacja palników.

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	E 20mbar	Lw 20mbar	Ls 13mbar	B/P 37 mbar
Dysza	250	275	340	160

II) Regulacja płomienia palnika głównego.

- Patrz instrukcja dla instalatorów pkt. 14.

III) Regulacja płomienia palnika pilotującego.

- Patrz instrukcja dla instalatorów pkt. 14.

5. Użytkowanie.

5.1. Sposób uruchomienia patelni gazowej.

Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy kurki kuchni są zamknięte (rysunek 1). Następnie należy otworzyć kurek 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 naciśnięcie przycisku zapalacza piezoelektrycznego 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 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.

5.2. Czynności związane z eksploatacją patelni.

- I) Patelnię napelnić 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 pokrętko kurka gazowego ustawić w położeniu „płomień oszczędny” (rysunek 4)

Patelnia wyposażona jest w zabezpieczenie przed przekroczeniem temperatury samozapłonu oleju (przeciwpożarowe) stąd pozostawienie urządzenia z włączonym palnikiem na dłuższy okres czasu bez wsadu spowoduje odcięcie dopływu gazu do palników po przekroczeniu temperatury dna miski $250^{\circ}\text{C} \pm 5\%$.

Ponownego uruchomienia patelni można dokonać dopiero po ostygnięciu miski patelni do temperatury poniżej $210^{\circ}\text{C} \pm 5\%$. Uruchomienie patelni powtarzamy od zapalenia palnika zapalającego (pkt.5.1 instrukcji).

5.3. Czynności po zakończeniu pracy patelni.

W celu wygaszenia palnika patelni pokrętko kurka przekręcić do oporu w prawo (rysunek 1). Palnik zapalający będzie się palił nadal. Ażeby zgasić palnik zapalający należy pokrętko kurka 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:

- 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 zanieczyszczenia,
- 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.

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 kurek odcinający na instalacji zasilającej, przerwać pracę patelni, zgłosić przełożonemu zauważoną usterkę i zlecić dokonanie naprawy.

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, ociążałością, 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 miski. 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.

Lp.	Nazwa części	Nr rysunku lub typ
1.	Koło pokrętne kpl.	0079-565-0
2.	Pokrętło gaz.	0326-001-0
3.	Kurek kpl.	22 S
4.	Termopara	0.270.422
5.	Dysza główna	0079-178-0
6.	Zapalacz piezoelektryczny	typ 3136154
7.	Elektroda	typ 036476
8.	Ogranicznik temperatury	161021637

Powyższe części można nabyć u producenta urządzenia.

11. Uwagi końcowe.

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

12. Instalacja patelni.

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.

Komentarz [t1]: Dodano 08.01.2015 TP

12.1. Ogólne zasady.

Produkowana przez naszą firmę patelnia gazowa jest urządzeniem wykonanym zgodnie z wymogami norm:

- PN-EN 203-1 Gastronomiczne urządzenia kuchenne na paliwo gazowe. Część I: Ogólne zasady bezpieczeństwa.
- PN-EN 60335-1 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego. Wymagania ogólne.

Powyższa norma dotycząca urządzeń gazowych informuje, że urządzenia te powinny być instalowane w pomieszczeniach dobrze wentylowanych (z wystarczającą wentylacją) aby uniemożliwione było powstawanie w nich niedopuszczalnych stężeń substancji szkodliwych dla zdrowia.

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

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).
- 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 8m³.

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.
- 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 3 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 1 0kW należy łączyć z przewodem elastycznym, o którym mowa w/w pkt., rurą stalową o długości co najmniej 0,5 m.

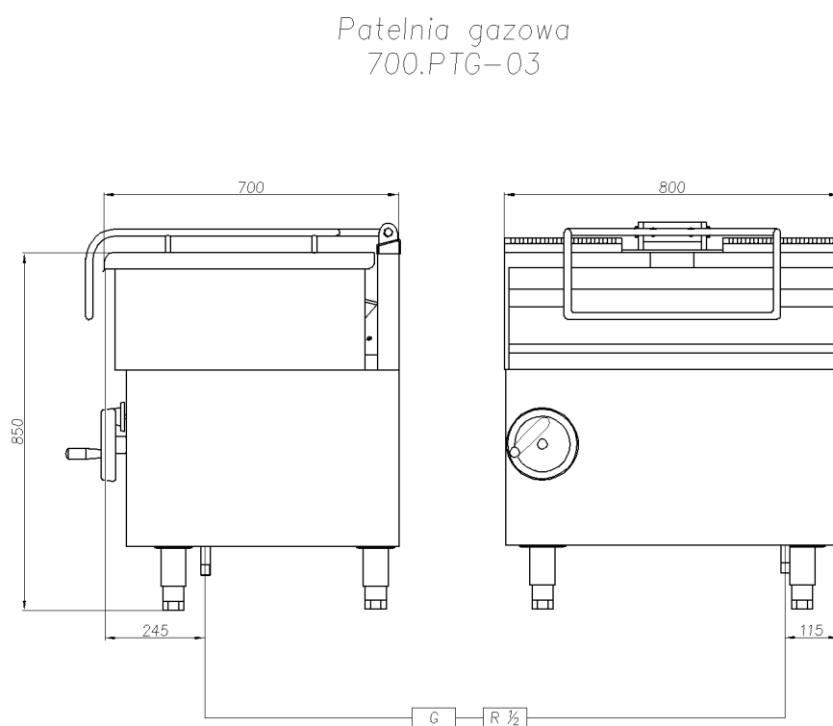
12.2. Ustawienie patelni gazowej.

Patelnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do przodu wyrobu. Od tylnej strony urządzenia powinna znajdować się niepalna ściana pomieszczenia tj. ściana mająca niepalne wykończenie powierzchni. Odległość boku patelni od ściany niechronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych nie może być mniejsza niż 60 cm, od ściany chronionej tj. ściany z materiałów łatwopalnych ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny równorzędny sposób nie mniej niż 30 cm.

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.



Rys.4. Usytuowanie króćca przyłączeniowego do instalacji gazowej.

- ustawić patelnię na podłożu twardym i niepalnym z zachowaniem podanych wyżej odległości od ścian,
- 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 pojawią się pęcherzyki.

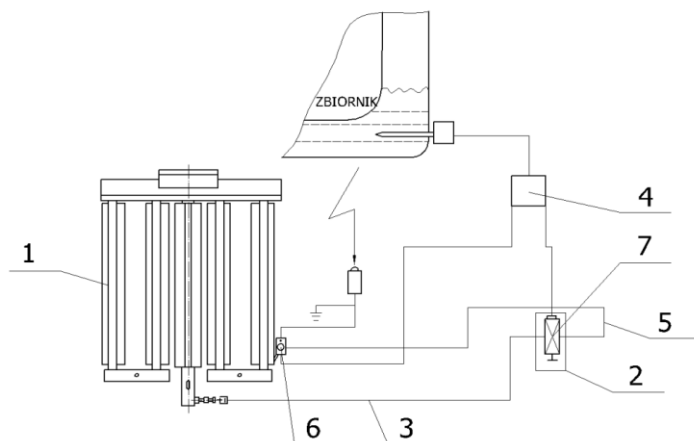
Tabela nr 5. Wymiary średnic dysz dla poszczególnych rodzajów gazu / mm /.

Rodzaj gazu	Palnik główny
Ls	3,40
Lw	2,75
E	2,50
B/P	1,60

Dysza oznakowana jest wielkością nominalną średnicy otworu w mm dla danego rodzaju gazu. Wyżej wymienione czynności należy wykonywać przy zamkniętym kurku odcinającym na instalacji gazowej.

Tabela 6. Zużycie poszczególnych typów gazu.

Gaz	Zużycie gazu 700.PTG-03
Ls	1,5 m ³ /h
Lw	1,25 m ³ /h
E	1,1 m ³ /h
B/P	0,82 kg/h

13. Schemat gazowy.

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

14. 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:

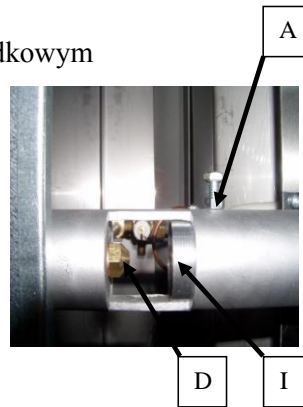
1. Wymiana dyszy:

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

2. Regulacja płomienia palnika:

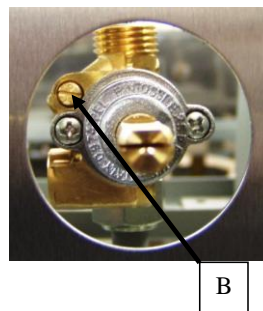
• Regulacja płomienia pełnego:

- a) podnieść misę patelni, zabezpieczyć ją przed przypadkowym opadnięciem,
- b) zapalić palnik, chwilę wygrzewać go w „Pełnym płomieniu”,
- c) poluzować nakrętkę kontrolującą „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 zakontrolować nakrętką „A”,
- f) opuścić misę, ponownie sprawdzić płomień pełny.



• Regulacja płomienia oszczędnego:

- a) zapalić palnik, chwilę wygrzewać go w pozycji „Płomień pełny”, następnie pokrętkę ustawić w pozycji „Płomień oszczędny”,
- b) zdjąć pokrętkę zamocowaną 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 pokrętki z „Płomień pełny” do „Płomień oszczędny” płomień nie gaśnie.

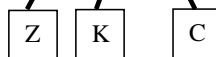


Kurki gazowe stosowane w naszych patelniach dostosowane są do wszystkich rodzajów gazu.

3. Regulacja płomienia zapalacza:

I) Przy zmianie dyszy z gazu ziemnego (2E 20mbar; 2Lw 20mbar; 2Ls 13mbar) na gaz płynny 3B/P 37mbar

- a) podnieść misę patelni, zabezpieczyć ją przed przypadkowym opadnięciem,
- b) od spodu podzespołu zapalacza odkręcić nakrętkę „C” (kluczem 11 lub krótkim wkrętakiem płaskim),
- c) po wykręceniu nakrętki „C” włożyć od spodu wkrętak płaski i delikatnie wkręcić dyszę regulacyjną do oporu, wkręcić nakrętkę „C”,
- d) 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 37mbar na gaz ziemny (2E 20mbar, 2Lw 20mbar, 2Ls 13mbar)

- a) podnieść misę patelni, zabezpieczyć ją przed przypadkowym opadnięciem,
- b) od spodu podzespołu zapalacza odkręcić nakrętkę „C” (kluczem 11 lub krótkim wkrętakiem płaskim),
- c) po wykręceniu nakrętki „C” wkrętakiem płaskim delikatnie wykręcić dyszę regulacyjną o około ½ obrotu, wkręcić nakrętkę „C”,
- d) odpalić świeczkę zapalacza „Z”, prawidłowość płomienia zapalacza regulować dopływem powietrza obracając przesłonę powietrza pilota „K” (prawidłowy płomień posiada wyraźny stożek wewnątrz koloru niebiesko-zielonego).

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

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

13. 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 Czosnów 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	<u>1. 30-556 Kraków ul. Drewniana 6.</u> 2. Radzikowskiego 37, 3. Półhanki 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**