

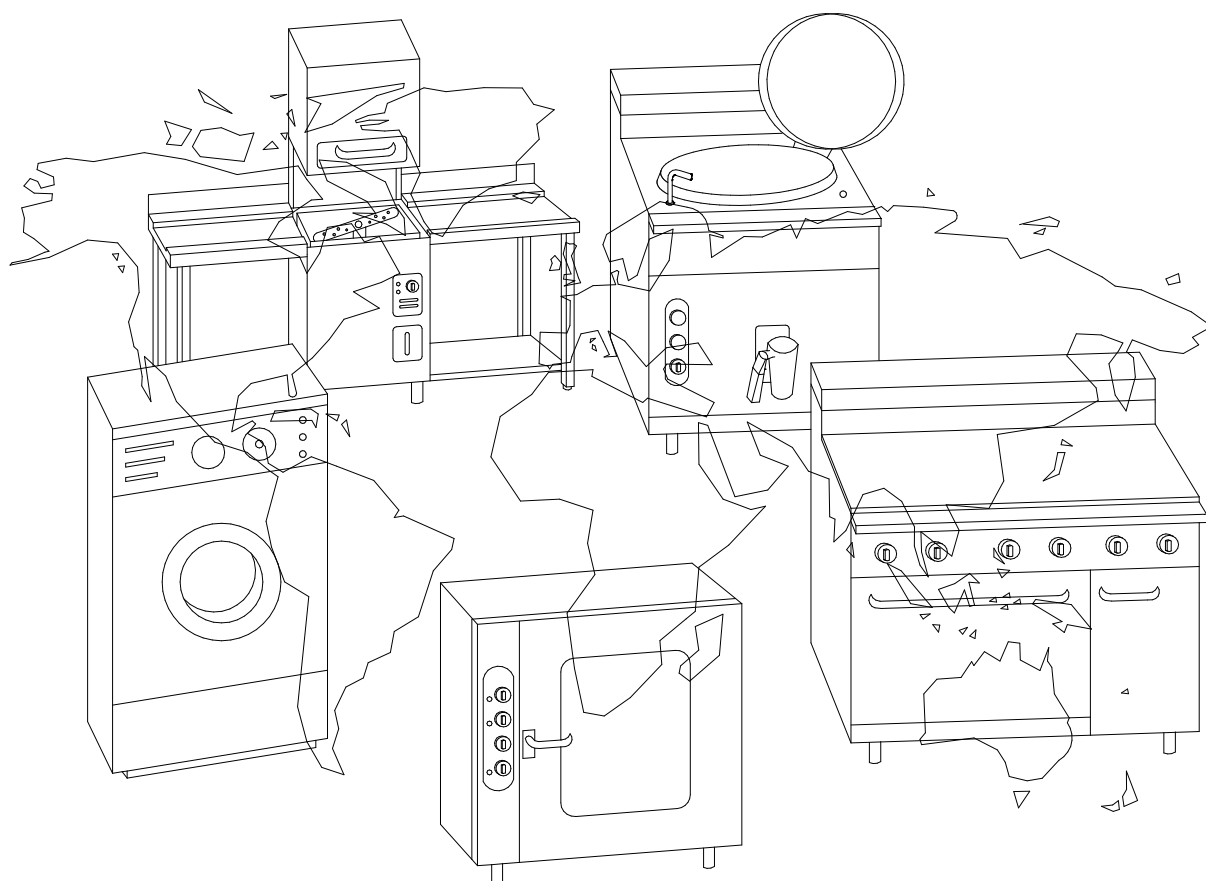


Producent Urządzeń Gastronomicznych

FAGOR GASTRO POLSKA

Wyłączny Przedstawiciel Firmy w Polsce

Ogólna instrukcja dotycząca instalacji, obsługi i konserwacji



TABORET GAZOWY

Mod. HP/G-15



SZANOWNY KLIENCIE,

Gratulujemy wyboru jednego z produkowanych przez nas urządzeń gazowego, spełniającego wysokie wymagania techniczne i jakościowe.

Uwaga: Przed przystąpieniem do instalowania i eksploatacji wyrobu prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji.

Życzymy Państwu satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu.

FAGOR GASTRO POLSKA

1. WARUNKI INSTALACJI URZĄDZENIA

1.1. Ogólne zasady

Produkowane przez naszą firmę taborety gazowe są urządzeniami typu A (bez odprowadzenia spalin do komina) i dlatego norma PN-90/A-55529 nakazuje użytkowanie ich pod sprawnie działającymi wyciągami miejscowymi z okapami.

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

W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji urządzeń gazowych należy stosować się do przepisów obowiązujących w kraju instalacji.

1.2. Ustawienie urządzenia

Ustawienie urządzenia oraz podłączenie do sieci elektrycznej i instalacji gazowej zawsze powinno być przeprowadzane przez pracowników serwisu mających odpowiednie uprawnienia techniczne, działających zgodnie z obowiązującymi normami w kraju.

Urządzenie posiada regulowane nogi, które pozwalają na wypoziomowanie i dopasowanie wysokości urządzenia do indywidualnych potrzeb (patrz rys. 1).

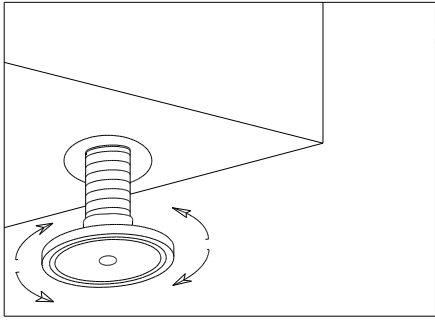
1.3. Podłączenie do instalacji gazowej

Instalacja gazowa powinna być przygotowana zgodnie z obowiązującymi normami.

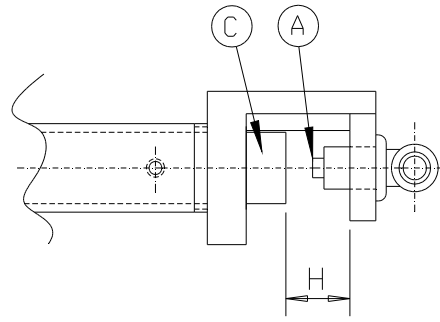
WAŻNE

Każde urządzenie gazowe powinno być przynajmniej raz w roku poddane przeglądowi serwisowemu wykonanemu przez uprawniony autoryzowany serwis (kontrola poprawności działania, konserwacja zaworów gazowych oraz próba szczelności urządzenia).

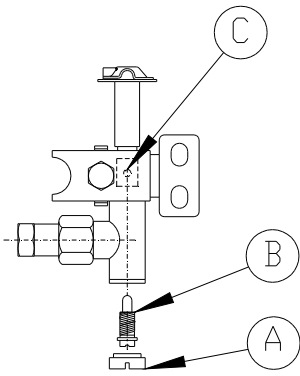
Urządzenie musi być eksploatowane i przechowywane w pomieszczeniach ogrzewanych w trakcie zimy.



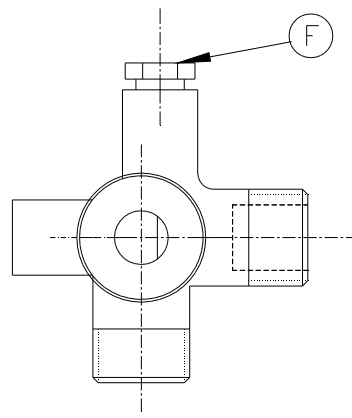
rys.1



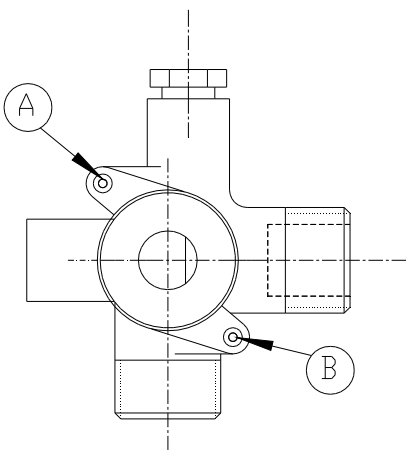
rys.2



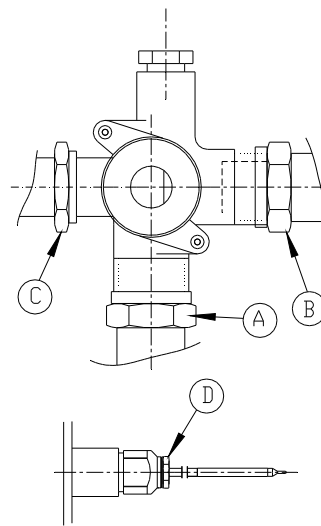
rys.3



rys.4

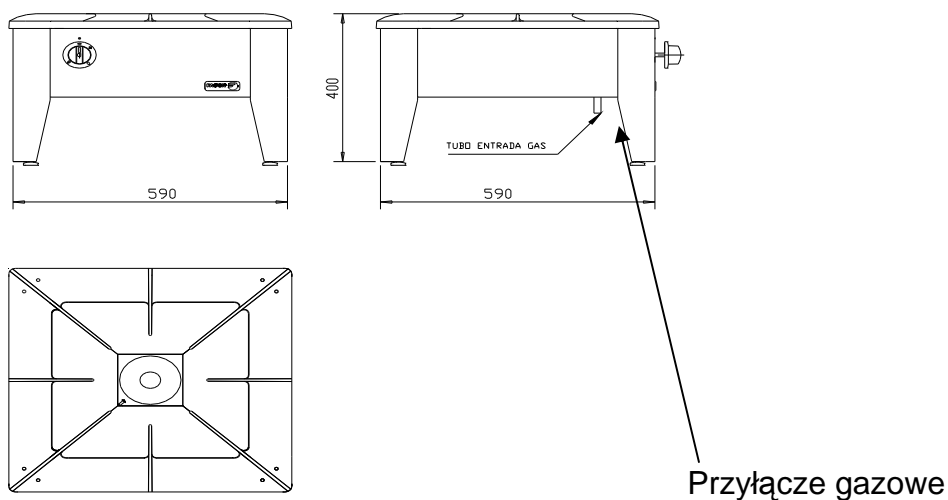


rys.5



rys.6

Wymiary



1.4. Specyfikacje techniczne

Wymiary zewnętrzne	mm	Długość	590
		Szerokość	590
		Wysokość	400
waga	30 kg		
Zużycie nominalne	m ³ /h	GZ-50	1.44
	m ³ /h	GZ-35	2.00
	Kg/h	GPB	1.13
Moc całkowita	13.6 kW		

Tabela 1

Rodzaj gazu		Palnik		Płomień kontrolny
		Ø dyszy (mm.)	H (mm)	Ø dyszy (mm.)
1	GZ-50 20mbar	2. 8 mm	20 mm	regulowany
	GZ-35 13mbar	3. 6 mm	15 mm	regulowany
2	GPB 20mbar	1. 8 mm	25 mm	regulowany

Wymiana jakichkolwiek części roboczych urządzenia, które mogłyby wpłynąć na bezpieczeństwo jego użytkowania, powinna być każdorazowo przeprowadzana przez pracowników autoryzowanego serwisu mających odpowiednie uprawnienia techniczne.

1.4.1 Przystosowanie do różnych rodzajów gazu

W celu przystosowania urządzenia do pracy z innymi typami gazu, należy podnieść ruszt, aby mieć dostęp do dyszy.

Jeżeli urządzenie wymaga przystosowania do innego typu gazu niż opisana przez dostawcę należy postąpić w następujący sposób:

Odłączyć urządzenie od głównej instalacji gazowej, jeśli zostało wcześniej podłączone (każda zmiana ustawień instalacji gazowej urządzenia powinna być przeprowadzana przez pracowników serwisu posiadających odpowiednie uprawnienia techniczne).

1.4.1. Przystosowanie palnika (rys. 2)

- a) Wymontować dyszę „A” i zamienić na odpowiednią do rodzaju gazu, wg wskazań TABELI 1.
- b) Po zamontowaniu odpowiedniej dyszy „A” zamocować regulator dopływu powietrza „B” w odległości „H” zgodnie z TABELĄ 1 .

1.4.2. Przystosowanie palnika płomienia kontrolnego (rys. 3)

- a) Usunąć zatyczkę „A” ulokowaną pod palnikiem płomienia kontrolnego i regulować (gaz GZ-50, 35) śrubą regulacyjną „B” do momentu aż płomień stanie się stabilny. W przypadku gazu (GPB) wymienić dyszę na odpowiednią i mocno zacisnąć zatyczkę „A”
- b) Nastawić regulator powietrza „C” tak, by płomień był stabilny.

1.4.3 Regulacja minimalnego przepływu gazu z zaworu palnika

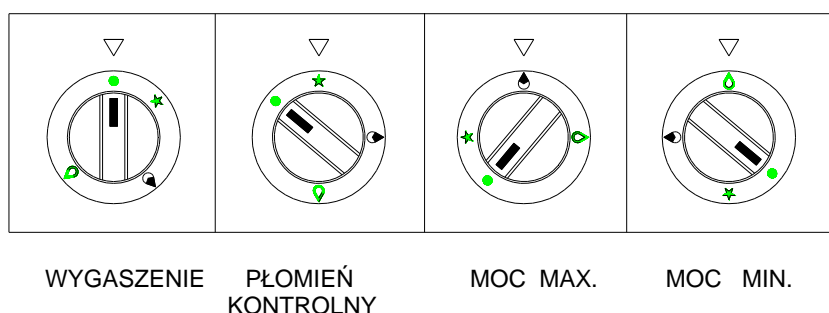
WAŻNE: Przed przystąpieniem do regulacji, palnik powinien się palić największym możliwym płomieniem przez przynajmniej 15 minut.

- a) W przypadku korzystania z gazu (GZ-50, 35) należy obracać śrubą regulującą „F” (rys.4) w jedną bądź drugą stronę, do momentu uzyskania stabilnego płomienia gazowego na minimalnym ustawieniu.
- b) Dla gazu (GPB) śruba powinna być całkowicie dokręcona.

2. OBSŁUGA

2.1. Zapalanie palnika (rys. 8)

- a) Odkręcić główny zawór gazu, znajdujący się na zewnątrz urządzenia.
- b) Wcisnąć pokrętło zaworu i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję PŁOMIEN KONTROLNY, i jednocześnie przybliżyć płomień do palnika płomienia kontrolnego tak, aby płomień kontrolny się zapalił. Trzymać pokrętło zaworu wciśnięte przez 20 sekund, aż płomień będzie stabilny. Następnie zwolnić pokrętło (jeśli płomień zgasł, powtórzyć operację).
- d) Od tej chwili w celu zapalenia palnika, nacisnąć pokrętło i przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję MAKSYMALNĄ lub MINIMALNĄ.



Rys. 8

2.2 Wygaszanie palnika

Aby wyłączyć palnik należy przekręcić pokrętło zaworu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do pozycji PŁOMIEN KONTROLNY. (palnik zostanie wygaszony). W celu wygaszenia płomienia kontrolnego, należy nacisnąć i przekręcić pokrętło termostatu na pozycję „WYŁĄCZONY” (rys. 8).

3. KONSERWACJA

Uwaga ! Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy sprawdzić czy palnik zastał zgaszony. Należy również upewnić się czy wszystkie elementy są zimne i można je dotykać bez zagrożenia oparzeniem.

Ze względów bezpieczeństwa do czyszczenia nie wolno używać urządzeń parowych lub ciśnieniowych.

3.1. Codzienne czyszczenie

W celu utrzymania urządzenia w dobrym stanie, należy postępować według następujących wskazówek:

- a) Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować emulsji do szorowania ani innych środków zawierających elementy stałe oraz proszków.
 - b) Dobrze jest każdego dnia myć tace zbierające tłuszcz.
 - c) Ruszt powinien być czyszczony każdego dnia.
 - d) Ważne jest czyszczenie palnika płomienia kontrolnego, aby zapobiec jego zatykaniu się.
 - e) Do mycia nie należy używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Należy stosować jeden z dostępnych na rynku środków usuwających tłuszcz i przypalenia.

4. Naprawy i zgłoszenia usterek

WAŻNE:

W celu zapewnienia poprawnego i niezawodnego działania urządzenia, należy przynajmniej raz w roku przeprowadzić przegląd techniczny urządzenia potwierdzony protokołem serwisowym

Wymiana jakichkolwiek części roboczych urządzenia, musi być każdorazowo przeprowadzana przez pracowników autoryzowanego serwisu mających odpowiednie uprawnienia techniczne.

W przypadku wymiany części roboczych należy sprawdzić, czy został zakręcony główny zawór gazu oraz czy w pobliżu nie pali się nieosłonięty płomień.

- a) Zgłoszenia wszelkich usterek w działaniu urządzeń i awarii oraz wszelkie reklamacje należy niezwłocznie zgłaszać na adres sprzedawcy, którego dane znajdują się na dokumencie potwierdzającym nabycie urządzenia (faktura).

Gwarancji nie podlegają:

Żarówki, elementy gumowe, elementy grzejne zniszczone poprzez działanie kamienia kotłowego, szyby, elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.: palniki, uszczelnienia pomp, rury odpływowe, amortyzatory, pokrycia wałków, pasy filcowe, elementy gumowe oraz wszelkiego rodzaju uszkodzenia mechaniczne urządzeń i ich elementów, jak również uszkodzenia wynikłe z nieprawidłowego użytkowania urządzenia, niezgodnego z powyższą instrukcją.

Czynności obsługowe takie jak:

Odkamienianie i dbałość o czystość urządzenia nie są wykonywane przez serwis w ramach gwarancji.

WARUNKI GWARANCJI GASTRONOMIA

1. Gwarantem dla Użytkownika urządzeń marki Fagor jest bezpośredni Sprzedawca, który określa wszystkie zasady udzielanej przez siebie gwarancji na drodze zawartej umowy sprzedaży z Użytkownikiem. Fagor Gastro Polska sugeruje udzielanie gwarancji na okres 24 miesiące od daty sprzedaży urządzenia, jednak długość gwarancji jest uzależniona od zawartych warunków sprzedaży. Firma Fagor zaleca wykonywanie przynajmniej raz w roku przeglądu serwisowego w celu zapewnienia prawidłowej i niezawodnej pracy urządzenia.
2. Warunkiem ważności gwarancji jest przestrzeganie wszystkich wymaganych przez obowiązujące przepisy norm związanych z instalacją, użytkowaniem i konserwacją urządzeń. Zaniedbania w tym zakresie mogą prowadzić do utraty gwarancji.
3. Sprzedawca zobowiązuje się do bezpłatnego usunięcia usterek urządzenia w okresie ważności udzielonej gwarancji, a wynikających z wadliwej pracy urządzenia. Gwarancją nie są objęte czynności eksploatacyjne (odkamenianie, czyszczenie, konserwacja, smarowanie, przeglądy okresowe) oraz elementy takie jak: żarówki, elementy gumowe, elementy ulegające naturalnemu zużyciu (palniki, zawory, rury odpływowe, amortyzatory, pokrycia wałków, pasy filcowe), szyby oraz uszkodzenia mechaniczne urządzeń bądź ich elementów.
4. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub nieprawidłowości w działaniu urządzenia, należy niezwłocznie powiadomić sprzedawcę. Każde zgłoszenie naprawy gwarancyjnej powinno zostać przekazane na piśmie faksem, wiadomością e-mail lub pocztą tradycyjną.
5. Zarówno producent jak i Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za podłączenie urządzenia do zasilania elektrycznego, gazowego i wodnego niezgodnego z tabliczką znamionową oraz za wadliwy sposób montażu i za uszkodzenia spowodowane przez zdarzenia losowe takie, jak: pożar, powódź bądź wyładowania atmosferyczne.
6. Zarówno producent jak i Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za utratę możliwości zysku, wynikłą z niesprawności urządzenia.
7. Dokumentem potwierdzającym prawo Użytkownika do bezpłatnej naprawy wynikającej z gwarancji, jest dokument zakupu urządzenia (faktura) lub inny dokument podpisany przez Sprzedawcę, opisujący zasady udzielonej gwarancji. Użytkownik jest zobowiązany do przedstawienia technikowi serwisu wykonującemu naprawę dokumentu potwierdzającego prawo do naprawy w ramach gwarancji. Brak dokumentu, spowoduje uznanie usługi jako odpłatnej.
8. Jeśli warunki umowy nie stanowią inaczej, gwarancja jest liczona od daty wystawienia dokumentu, stwierdzającego nabycie urządzenia.

Warszawa, dn. 2009-05-13

DEKLARACJA ZGODNOŚCI TYPU WE

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 15 grudnia 2005 roku w sprawie zasadniczych wymagań dla sprzętu elektrycznego (Dz. U. nr.259, poz. 2172)

Firma Fagor Gastro Polska Sp. z o.o. Palmiry ul. Warszawska 9 05-152 Czosnów, będąca upoważnionym przedstawicielem Hiszpańskiego producenta „Fagor Industrial, S.COOP”.

B° Sancholopetegui 22 20560 ONATI (Guipuzcoa) ESPANA

Deklaruje, że urządzenie:

TABORET GAZOWY

Mod: HPG-15

Którego dotyczy niniejsza deklaracja, spełnia wymagania następujących dyrektyw WE. dotyczących urządzeń elektrycznych i gazowych :

206/95/EWG; 204/108/EWG; 1935/2004/EWG

Zgodność z normami zharmonizowanymi:

EN 60335-1; EN 60335-2-42 bezpieczeństwo

EN 55014-1; EN 55014-2; 6100-3; EN 6100-4; EN 6100-6; EN50366 szczególne wymagania

FAGOR Gastro Polska Sp. z o.o.
Z-ca Dyrektora ds. Technicznych

Jarosław Zacharski