



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź , ul. Warecka 5  
Skr. pocztowa 42, 91-101 Łódź  
telefon: (042) 613 40 00  
fax: (042) 613 40 09  
fax: (042) 613 40 10  
internet: [www.lozamet.com.pl](http://www.lozamet.com.pl)  
e-mail: [lozamet@lozamet.com.pl](mailto:lozamet@lozamet.com.pl)  
[info@lozamet.com.pl](mailto:info@lozamet.com.pl)

*DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA*

**LINIA 700**

**PATELNIĄ ELEKTRYCZNA  
Z MISAŁ PRZECHYLNAŁ  
(Napęd ręczny)**

**L700.PAE.030**



<b>1</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA PATELNI</b> .....	<b>3</b>
1.1	Zastosowanie .....	3
1.2	Charakterystyka techniczna .....	3
1.3	Ogólny opis budowy patelni elektrycznej .....	3
<b>2</b>	<b>INSTRUKCJA MONTAŻU</b> .....	<b>4</b>
2.1	Ustawienie .....	4
2.2	Przyłączenie do instalacji.....	4
2.2.1	Wentylacja .....	4
2.2.2	Przyłączenie do instalacji elektrycznej .....	4
2.2.3	Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego .....	5
2.2.4	Przyłączenie do instalacji wodociągowej .....	5
<b>3</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI</b> .....	<b>5</b>
3.1	Przygotowanie patelni do pracy .....	5
3.2	Próbny rozruch.....	6
3.3	Czynności podczas pracy .....	6
3.3.1	Włączenie ogrzewania płyty grzewczej .....	6
3.3.2	Czynności podczas przygotowywania potraw w patelni.....	6
3.3.3	Przechylenie zbiornika / misy /, zlewanie produktu .....	7
3.3.4	Czynności po zakończeniu pracy patelni .....	7
3.5	Uwagi eksploatacyjne .....	7
<b>4</b>	<b>WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY</b> .....	<b>8</b>
<b>5</b>	<b>INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY</b> .....	<b>8</b>
5.1	Uwagi eksploatacyjne .....	8
5.2	Konserwacja okresowa .....	9
5.3	Naprawy i remonty .....	9
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy .....	9
<b>6</b>	<b>WYPOSAŻENIE PATELNI</b> .....	<b>10</b>
<b>7</b>	<b>WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH</b> .....	<b>10</b>
<b>8</b>	<b>RYSUNKI I SCHEMATY</b> .....	<b>10</b>

# **1 CHARAKTERYSTYKA PATELNI**

## **1.1 Zastosowanie**

Patelnie elektryczne przeznaczone są do przyrządzania produktów spożywczych wymagających smażenia, duszenia bądź też podgrzewania na oleju. Ich przechylna konstrukcja umożliwia zlanie produktu lub zużytego oleju oraz znacznie ułatwia mycie zbiornika.



**Patelni nie należy używać do smażenia w głębokim tłuszczu. Praca przy nastawionej temperaturze powyżej 210÷ 270°C może spowodować samozapłon tłuszczu lub oleju.**



**Temperatury powyżej 210÷ 270°C przeznaczone są wyłącznie do smażenia i pieczenia produktów spożywczych bezpośrednio położonych na płycie grzewczej, bez oleju.**



**Patelni nie należy użytkować jako frytkownicy**

## **1.2 Charakterystyka techniczna**

<b>Dane techniczne</b>		<b>L700.PAE.030</b>
Szerokość	mm	800
Głębokość	mm	700
Wysokość do pokrywy	mm	900
Moc znamionowa	kW	7,8
Pojemność miski - zbiornika	dm <sup>3</sup>	45
Głębokość zbiornika – całkowita	mm	200
Głębokość zbiornika – użytkowa	mm	135
Powierzchnia płyty grzewczej	m <sup>2</sup>	0,30
Wymiary płyty grzewczej	mm	680 x 430
Temperatura płyty grzewczej	°C	Regulowana w zakresie 50÷270 °C
Napęd mechanizmu przechyłu		Ręczny
Stopień ochrony IP		IP32
Zabezpieczenie. przed prądem		Klasa I
<b>Dane przyłączenia</b>		
Zasilanie		3N ~50 Hz, 400V
Przyłącze elektryczne		Przewód zasilający 5G 1,5 mm <sup>2</sup> z wtyczką 3P+N+PE 16A
Wymagane zabezpieczenie instalacji elektrycznej		16 A
Przyłącza instalacji wody		Gwint zewnętrzny R 1/2" (DN 15)
Ciśnienie sieci wodociągowej		0,15 ÷ 0,6 MPa

## **1.3 Ogólny opis budowy patelni elektrycznej**

Patelnie elektryczne zbudowane są z przechylnego zbiornika /rys.1 poz.1/ zawieszono na zawiasach w sztywnej, zabudowanej ze wszystkich stron ramie. Przechylenie zbiornika patelni odbywa się poprzez obracanie pokrętle (ręcznym kołem napędowym) /rys.1 poz.4/. Zbiornik wyposażony jest w pokrywę /rys.1 poz.2/, której przeciwwaga umożliwia utrzymanie jej w dowolnym położeniu. W dolnej części ramy znajduje się króciec przyłączeniowy instalacji wodnej /rys.1 poz.A/. Zalewanie zbiornika wodą następuje poprzez rurkę zalewającą /rys.1 poz.11/.

### **Ważniejsze zespoły:**

- **Zbiornik kompletny /rys.1 poz.1/** - którego głównym elementem jest zbiornik /misa/. Zbiornik wykonany jest jako spawany o bokach z blachy nierdzewnej i dnie z grubej płyty grzewczej również ze stali nierdzewnej. Pod dnem zbiornika znajduje się dodatkowa płyta przewodząca ciepło pod którą umieszczone są grzałki elektryczne.
- **Zespół napędu /rys.3/** - umożliwiający przechylenie zbiornika patelni.
- **Ogranicznik temperatury /rys.1 poz.12/** - zabezpieczający przed nadmiernym wzrostem temperatury płyty grzewczej w przypadku awarii regulatora temperatury.
- **Regulator temperatury /rys.1 poz.7/** - zapewniający płynną regulację temperatury oleju.

## **2 INSTRUKCJA MONTAŻU**

### **2.1 Ustawienie**

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji patelni powinno posiadać:

- instalację elektryczną 3 fazową o napięciu 400 V 3N ~ 50 Hz
- skuteczną instalację ochronną,
- instalację wodociągową,
- instalację kanalizacyjną,
- skuteczną wentylację

Patelnie można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 700.

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg. W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym cieplnie materiałem (zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100mm). Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

Zaleca się tak ustawić urządzenie, aby zawartość zbiornika mogła być zlewana bezpośrednio do kratki ściekowej znajdującej się w podłodze. Ułatwi to mycie zbiornika.

Urządzenie ustawić pod okapem, aby całkowicie usunąć parę i wszystkie produkty spalania.

Wysokość okapu nad podłogą powinna wynosić minimum 1700mm.

### **2.2 Przyłączenie do instalacji**

**Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:**

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych

**Instalator powinien:**

- Zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tabliczce znamionowej
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia

#### **2.2.1 Wentylacja**

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane aby uzupełniać usuwane powietrze
- 2) Zaleca się ustawić urządzenie pod okapem wyciągu co zapewni szybkie odprowadzenie oparów
- 3) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 4) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

#### **2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej**



**Instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1.**



**Uruchomienie patelni może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów.**

Patelnia wyposażona jest standardowo w przewód zasilający o długości 2,5mb zakończony wtyczką.

- a) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi znamionowymi patelni,
- b) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego patelni.
- c) Dokonać pomiaru skuteczności ochrony przeciwporażeniowej /zerowanie lub uziemienie /.

- d) W przypadku podłączania patelni bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia, należy dokonać odłączenia standardowego przewodu zasilającego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej. Listwa ta znajduje się w skrzynce sterowniczej /rys.1 poz.13/. Dostęp do listwy możliwy jest po zdjęciu osłony przedniej /rys.1 poz.3/ i następnie pokrywki skrzynki sterowniczej.

W celu zdjęcia osłony przedniej i pokrywki skrzynki sterowniczej należy:

- wyciągnąć pokrętła wyłącznika głównego /rys.1 poz.6/ i regulatora temperatury /rys.1 poz.7/
- zdjąć pokrętło oraz osłonkę zaworu /rys.1 poz.10/
- zdjąć ręczne koło napędowe odkręcając wkręt dociskowy /rys. 3 poz.11/
- odkręcić 4 śruby mocujące osłonę przednią /rys.1 poz.14/
- zdjąć osłonę przednią
- odkręcić 4 śruby mocujące pokrywę skrzynki sterowniczej
- zdjąć pokrywę skrzynki sterowniczej


Przewód zasilający powinien mieć pięć żył o przekroju  $5 \times 1.5 \text{ mm}^2$ , oraz powinien być w powłoce olejoodpornej i mieć właściwości nie gorsze niż przewody (245 IEC57) - H07RN-F

Przewód zasilający należy doprowadzić do skrzynki sterowniczej przez otwór (B) i dławicę DW16 w ramie (rys.1 ) oraz dławicę DW16 w bocznej ścianie skrzynki sterowniczej.

Po podłączeniu przewodu zasilającego, postępując w kolejności odwrotnej należy:

- zamontować pokrywę skrzynki sterowniczej
- założyć osłonę przednią
- założyć kółko ręczne
- założyć osłonkę oraz pokrętło zaworu kąowego Retro
- założyć pokrętła wyłącznika głównego i regulatora temperatury

### **2.2.3 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego**

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  i znajduje się z lewej strony na spodniej części obudowy patelni za przednią nogą (rys.1). Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

### **2.2.4 Przyłączenie do instalacji wodociągowej**

- 1) Sprawdzić czy instalacja wodna w pomieszczeniu wyposażona jest w ręczny zawór odcinający. Jeśli nie, należy taki zawór zainstalować.
- 2) Przewód instalacji wodnej zaopatrzonej w ręczny zawór odcinający doprowadzić do przyłącza (A) (rys.1). Między zaworem odcinającym a przyłączem wody w urządzeniu zaleca się zamontować filtr mechaniczny do wody.



**Podczas instalacji patelni należy bezwzględnie unikać kontaktu powierzchni ze stali nierdzewnej z materiałami korodującymi. Usuwać wszelkie metalowe okruchy, które mogą uszkodzić dno lub ściany zbiornika patelni.**

## **3 INSTRUKCJA OBSŁUGI**

### **3.1 Przygotowanie patelni do pracy**

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

- sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia
- usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy oraz pokrywy patelni
- urządzenie odkonserwować, tzn. wewnątrz miski, pokrywy oraz obudowę dokładnie wymyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie dokładnie wypłukać
- zapoznać się z DTR urządzenia, w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

## **3.2 Próbny rozruch**

- Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.1.
- Nastawić pokrętko regulatora temperatury na pozycję „3÷4” i sprawdzić czy w czasie grzania patelni regulator temperatury samoczynnie wyłącza i załącza układ grzewczy. Sygnalizuje to odpowiednio gaśnięcie i świecenie pomarańczowej lampki /rys.1 poz.9/.
- Wygrzać płytę przez około 60 minut w celu wypalenia ewentualnych pozostałości warstwy środka ochronnego.

## **3.3 Czynności podczas pracy**

### **3.3.1 Włączenie ogrzewania płyty grzewczej**

- Włączyć zasilanie. Ustawić pokrętko wyłącznika głównego w pozycji „I”. Powinna zaświecić się zielona lampka /rys.1 poz.8/ sygnalizująca włączenie patelni do sieci.
- Obracając w prawo pokrętko regulatora temperatury /rys.1 poz.7/ ustawić wymaganą temperaturę płyty grzewczej. Powinna zaświecić się pomarańczowa lampka /rys.1 poz.9/ sygnalizująca włączenie ogrzewania płyty grzewczej. Po zgaśnięciu pomarańczowej lampki odczekać około 20 ÷ 30 minut do osiągnięcia i ustabilizowania się nastawionej temperatury na powierzchni grzewczej całej płyty. W tym czasie może nastąpić kilkakrotne załączenie i wyłączenie układu grzewczego. Sygnalizować to będzie odpowiednio świecenie i gaśnięcie pomarańczowej lampki. Pozycjom od „1” do „8” na pokrętkle regulatora odpowiadają w przybliżeniu temperatury płyty:

Pozycja	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura	50	80	110	140	170	210	240	270

### **3.3.2 Czynności podczas przygotowywania potraw w patelni**

- Sprawdzić, czy zbiornik patelni znajduje się krańcowym dolnym położeniu
- Unieść pokrywę i pokryć płytę grzewczą cienką warstwą tłuszczu
- Ustawić pokrętko wyłącznika głównego w pozycji „I”. Powinna zaświecić się zielona lampka /rys.1 poz.8/ sygnalizująca włączenie patelni do sieci.
- Ustawić pokrętkiem regulatora temperatury /rys.1 poz.7 /żądaną temperaturę w zakresie od 50° C (pozycja „1” na pokrętkle) do 280° C (pozycja „8” na pokrętkle). Wstępnie rozgrzać patelnię bez wsadu do momentu osiągnięcia i ustabilizowania się nastawionej temperatury (zgodnie z pkt. 3.3.1 b). Zaleca się ustawić regulator na pozycję 5 co daje na płycie grzewczej patelni temperaturę wystarczającą do smażenia .  
**Jeśli zaczniemy smażyć przed ustabilizowaniem się temperatur, spowodujemy przypalenie się produktów.**
- Na tak rozgrzaną płytę nakładamy tłuszcz, a po jego rozgrzaniu kładziemy produkt przeznaczony do smażenia. W trakcie smażenia przekładać produkty na płycie grzewczej aby uniknąć przypalenia. W przypadku smażenia kotletów po 5 minutach kotlet powinien być jednostronnie dostatecznie usmażony. Odwracamy go na drugą stronę i w sumie po 10 minutach kotlet zdejmujemy z płyty dostatecznie usmażony. Następnie możemy ułożyć nową porcję dodając tyle tłuszczu, aby kotlety zanurzone były do połowy. W trakcie smażenia lub pieczenia po stwierdzeniu, że tłuszcz jest zbyt gorący lub za chłodny należy pokrętkiem termoregulatora tak dobrać temperaturę, aby proces przebiegał prawidłowo. Pokrywa patelni w początkowej fazie smażenia powinna być uchylona, natomiast w końcowej przymknięta.  
Stosujemy to dlatego, aby pieczeń nie traciła na swoistym aromacie i zabezpieczamy ją przed nadmiernym wysuszeniem.  
Regulator temperatury podczas smażenia będzie cyklicznie załączał i wyłączał grzałki, co sygnalizowane jest przez zapalenie i gaśnięcie pomarańczowej lampki /rys.1 poz.9/ utrzymując w ten sposób nastawioną temperaturę
- W przypadku przygotowywania potraw w dużej ilości oleju lub produktów płynnych i półpłynnych np. sosów należy zwrócić uwagę aby nie napełnić zbiornika powyżej górnego poziomu oznaczonego na tylnej ścianie

- h) Nie należy zamykać pokrywy przy nastawie regulatora temperatury na poz. 7, 8, gdyż można spowodować samozapłon oleju



Jeśli misa patelni nie jest całkowicie opuszczona załączenie grzałek jest niemożliwe.



Nigdy nie należy zostawiać patelni podczas pracy bez nadzoru.



Gdy olej zacznie intensywnie dymić, należy natychmiast zmniejszyć ustawioną temperaturę

### **3.3.3 Przechylenie zbiornika / misy / , zlewanie produktu**

- Podnieść pokrywę /rys.1 poz.2/.
- Sprawdzić, czy zawór układu zasilania wodą /rys.1 poz.10/ jest zamknięty.
- Pokręcać ostrożnie ręcznym kołem napędowym /rys.1 poz.4/ w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (w prawo), aż do momentu uzyskania przechyłu zbiornika patelni /misy/ wystarczającego do zlania produktu.
- Po zlaniu całej zawartości opuścić całkowicie zbiornik /misę/ w położenie początkowe pokręcając ręcznym kołem napędowym w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (w lewo).



Nie należy zbyt szybko obracać ręcznym kołem napędowym, gdyż można spowodować przelewanie i wychlapywanie gorącego produktu ze zbiornika narażając się na poparzenie.



Po rozpoczęciu podnoszenia zbiornika /misy/ patelni następuje automatyczne wyłączenie grzałek elektrycznych, co sygnalizuje zgaśnięcie pomarańczowej lampki /rys.1 poz.9/. Po ponownym, całkowitym opuszczeniu misy następuje samoczynne załączenie grzałek, co sygnalizowane jest przez zaświecenie się pomarańczowej lampki /rys.1 poz.9/.



Przy zlewaniu zawartości zbiornika /misy/ należy zachować szczególną ostrożność aby nie narazić się na poparzenie. Przed rozpoczęciem i w trakcie przechylenia zbiornika należy ustawić się z boku patelni, tak aby zabezpieczyć się przed oblaniem gorącym produktem. Nigdy na należy stawać na wprost zbiornika przed rozpoczęciem i w trakcie jego przechylenia !!!

### **3.3.4 Czynności po zakończeniu pracy patelni**

- Ustawić pokrętło regulatora temperatury /rys.1 poz.7/ w położenie „0” .
- Wyłączyć zasilanie patelni ustawiając pokrętło wyłącznika głównego /rys.1 poz.6/ w położenie „0”. Zielona lampka /rys.1 poz.8/ powinna zgasnąć.
- Poczekać aż urządzenie schłodzi się.
- Dokładnie wymyć zbiornik /misę/ patelni i pokrywę wodą z płynem do mycia naczyń, wypłukać i osuszyć jej dno załączając na kilka minut grzałki. Po wysuszeniu natłuścić dno olejem jadalnym.
- Zamknąć zawór odcinający wodę/rys.1 poz.10/.

### **3.5 Uwagi eksploatacyjne**

- Aby zapobiec przypalaniu i przywieraniu produktów do płyty, należy usuwać resztki panierki które oddzielają się od smażonych produktów i opadają na dno misy. Po zauważeniu że resztki panierki zaczynają przywierać do płyty, należy zlać olej i wyczyścić płytę patelni. Zlany olej można użyć ponownie ale bez osadu który pozostał na dnie naczynia.  
Należy zwrócić na to uwagę szczególnie przy smażeniu mięs otoczonych tylko mąką.  
W tym przypadku przypalenia mogą wystąpić już przy drugim, trzecim wsadzie.
- Niedopuszczalne jest pozostawienie po smażeniu patelni z olejem i resztkami panierki, która opadła na dno na następny dzień. Spowoduje to przypalenia smażonych produktów.**
- Pieczone mięsa i ryby powinny być dobrze rozmrożone.  
**Źle rozmrożone produkty mają tendencję do przypalania się.**

- 5) Przy przyrządzaniu mięs wcześniej usmażonych i podlanych wodą (duszonych) oraz przy odgrzewaniu dużych mas np. bigosu, należy zwrócić uwagę na to aby często mieszać wsad i stopniowo nastawiać wymaganą temperaturę.
- 6) Patelnia wyposażona jest między innymi w takie urządzenia zabezpieczające jak ogranicznik temperatury który działa w przypadku awarii regulatora temperatury. Zabezpiecza misę patelni przed nadmiernym wzrostem temperatury i zabezpiecza elementy grzejne przed przepaleniem. Jego zadziałanie polega na rozłączeniu obwodu zasilającego grzałki elektryczne i oznacza awarię urządzenia. Należy wtedy odłączyć patelnię z sieci elektrycznej i usunąć uszkodzenie. Aby ponowne włączenie patelni było możliwe należy odblokować ogranicznik poprzez wciśnięcie jego przycisku /rys.1 poz.12/. Odblokowanie ogranicznika temperatury możliwe jest dopiero po schłodzeniu misy. Dostęp do przycisku ogranicznika temperatury możliwy jest po zdjęciu osłonki z tworzywa /rys.1 poz.12/.

## **4 WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY**

Przed przystąpieniem do pracy, obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- prawidłowej eksploatacji patelni na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno-ruchowej,
- eksploatacji urządzeń elektrycznych oraz bezpieczeństwa pracy w zapleczach kuchennych,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych przypadkach.

### **Szczególnie ważne jest, aby:**

- urządzenie było obsługiwane tylko przez osoby przeszkolone,
- przed pierwszym uruchomieniem patelni, oraz co najmniej raz w roku sprawdzić skuteczność ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym,
- nie dopuszczać do wykonywania napraw i regulacji patelni osób do tego nieupoważnionych,
- przed przystąpieniem do konserwacji lub naprawy należy odłączyć zasilanie elektryczne,
- w sprawie wszelkich napraw zwracać się do autoryzowanego serwisu, żądając oryginalnych części zamiennych,
- w razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy,
- **zabrania się mycia i polewania urządzenia strumieniem bieżącej wody**  
**Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem patelni i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.**
- do misy nie należy wlewać produktu powyżej oznaczonego wewnątrz zbiornika poziomu maksymalnego,
- zachować szczególną ostrożność przy zlewaniu gorących potraw i oleju, nigdy nie stawać na wprost zbiornika /misy/ przed rozpoczęciem i w trakcie zlewania gorącego produktu pod żadnym pozorem nie wolno zalewać rozgrzanej misy zimną wodą!
- **bezwzględnie zabrania się otwierania zaworu układu zasilania wodą /rys.1 poz.10/, gdy dno zbiornika /misy/ jest rozgrzane lub wypełnione gorącym produktem (olejem) oraz przy przechylaniu zbiornika /misy/,**
- **pod żadnym pozorem nie należy opierać się o misę patelni, ani nie wkładać rąk bądź innych części ciała między uniesioną misę a ramę nośną,**

## **5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY**

### **5.1 Uwagi eksploatacyjne**

- a) Należy utrzymywać urządzenie w stanie spełniającym wszelkie warunki higieniczno-sanitarne.
- b) Codziennie czyścić części ze stali nierdzewnej wodą z płynem do mycia naczyń, dokładnie płukać i ostrożnie wysuszyć.
- c) Po opróżnieniu zbiornika /misy/ patelni, dokładnie go wymyć za pomocą szczotki nylonowej, następnie wysuszyć i zakonserwować dno zgodnie z pkt.3.4.d).
- d) Jeśli urządzenie ma być nie używane przez dłuższy czas, dokładnie oczyścić wszystkie stalowe powierzchnie za pomocą szmatki zwilżonej olejem wazelinowym w celu nałożenia warstwy ochronnej. Okresowo przewietrzać pomieszczenie.
- e) Nigdy nie używać materiałów ściernych takich jak: zmywaki stalowe, wata stalowa, szczotki stalowe bądź skrobaki, które mogą uszkodzić powierzchnie patelni.



- f) Bezwzględnie unikać wszelkich kontaktów stałych lub okresowych części wykonanych ze stali nierdzewnej z materiałami korodującymi, aby nie powodować korozji galwanicznej.
- g) Nie stosować zbyt gruboziarnistej soli kuchennej (o ziarnie powyżej 3mm), gdyż może się ona osadzać na dnie zbiornika /misy/ i po pewnym czasie powodować korozję.
- h) Pokrywa zbiornika, jeśli patelnia nie jest używana, powinna być otwarta. Nie należy zostawiać wody w zbiorniku /misie/ patelni nieużywanej.

## **5.2 Konserwacja okresowa**

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania patelni należy okresowa kontrola. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

W szczególności należy:

- a) Sprawdzić i ewentualnie zacisnąć końcówki przewodów elektrycznych na elementach zamontowanych w skrzynce sterowniczej, skrzynce przycisków sterujących i na grzałkach.
- b) Sprawdzić skuteczność ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym.
- c) Co sześć miesięcy smarować śruby, nakrętki, sworznie, zawiasy oraz łożysko mechanizmu podnoszenia misy. W tym celu należy zdjąć osłonę przednią /rys.1 poz.3/.



**Konserwację okresową mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi i napraw urządzeń pracujących pod napięciem.**

## **5.3 Naprawy i remonty**

Producent patelni ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.

## **5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy**

<b>OBJAWY</b>	<b>PRZYCZYNA</b>	<b>SPOSÓB USUNIĘCIA</b>
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” nie świeci zielona lampka, nie można załączyć układu grzewczego. Po ustawieniu regulatora temperatury w położenie inne niż „0”, nie świeci się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzałek	Brak zasilania	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy patelnia jest podłączona do instalacji. Jeśli patelnia nadal nie daje się włączyć należy zgłosić ją do naprawy.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci zielona lampka, oraz po ustawieniu regulatora temperatury w położenie inne niż „0” zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzałek ale płyta grzewcza nie nagrzewa się.	Uszkodzenie grzałek elektrycznych	Należy wymienić uszkodzone grzałki
	Zadziałał ogranicznik temperatury	Zadziałanie ogranicznika temperatury oznacza awarię urządzenia. Należy odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i usunąć uszkodzenie. Aby ponowne włączenie patelni było możliwe należy odblokować ogranicznik poprzez wciśnięcie jego przycisku /rys.1 poz.12/. Odblokowanie ogranicznika temperatury możliwe jest dopiero <u>po schłodzeniu płyty grzewczej</u> . Dostęp do przycisku ogranicznika temperatury możliwy jest po zdjęciu osłonki z tworzywa /rys.1 poz.12 /.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci się zielona lampka ale nie można załączyć układu grzewczego regulatorem temperatury, pomarańczowa lampka nie świeci się.	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić patelnię do naprawy. Wymienić uszkodzony regulator

## **6 WYPOSAŻENIE PATELNI**

Każda patelnia wyposażona jest w :

- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczno-Ruchową.
- Kartę gwarancyjną

## **7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH**

<b>Nazwa</b>	<b>Nr rysunku lub normy</b>	<b>Rys.</b>	<b>Poz.</b>
Zbiornik kompletny /misa/	EH.C.80.01.00.00.5/7	1	1
Pokrywa kompletna (z przeciwwagą)	EH.C.80.06.00.00.5/7	1	2
Sprężyna przeciwwagi	EH.C.80.06.00.03.0/7		
Zawór do wody zimnej	RdF 02401903		
Pokrętko (ręczne koło napędowe)	VRTP.200+IR-A-20 kat. ELESA	3	8
Regulator temperatury	EGO 55.10062.010	1	7
Ogranicznik temperatury	EGO 55.32583.030	1	12
Lampka sygnalizacyjna (pomarańczowa)	CO27500NAF	1	9
Lampka sygnalizacyjna (zielona)	CO27500NAH	1	8
Zawór kątowy Retro ½" x ½" „COLD”	M137 chrom kat. K.Z.A.	1	10
Łącznik krzywkowy (wyłącznik główny patelni)	EGO 49.22015.520	1	6
Łącznik miniaturowy (popychacz długi z rączką wzdłuż)	5211-450 kat. FAEL	2	6
Grzałka kompletna prawa ( 1sztuka )	EH.C.80.01.05.00.0/7	2	3
Grzałka kompletna lewa ( 1sztuka )	EH.C.80.01.06.00.0/7	2	3
Grzałka kompletna 2 ( 2 sztuki )	EH.C.80.01.07.00.0/7	2	3
Grzałka kompletna 3 ( 2 sztuki )	EH.C.80.01.08.00.0/7	2	3
		2	6
Wąż ochronny ANACONDA OR ½" PG16	art. 61712850 kat. Lapp Kabel	2	7
Zawias kompletny	EH.C.80.01.03.00.0/7	2	9
Reduktor ślimakowy	NRV063-1/60 19x40 25 B3 MV MOTOVARIO	3	7
Zespół łożyskowy z oprawą kołnierзовą masywną	OFD 205 PCJT 25 INA/LBC	3	6
Oznacznik pierścieniowy 0-1	EH.A.10.00.00.04.0	1	6
Oznacznik pierścieniowy 0-8	EH.A.10.00.00.05.0	1	7
Pokrętko 0° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/0	1	6, 7

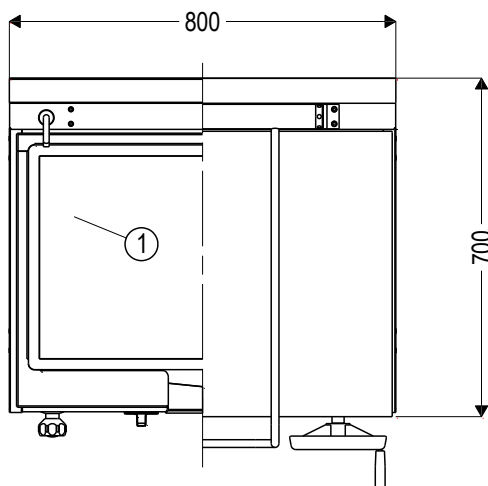
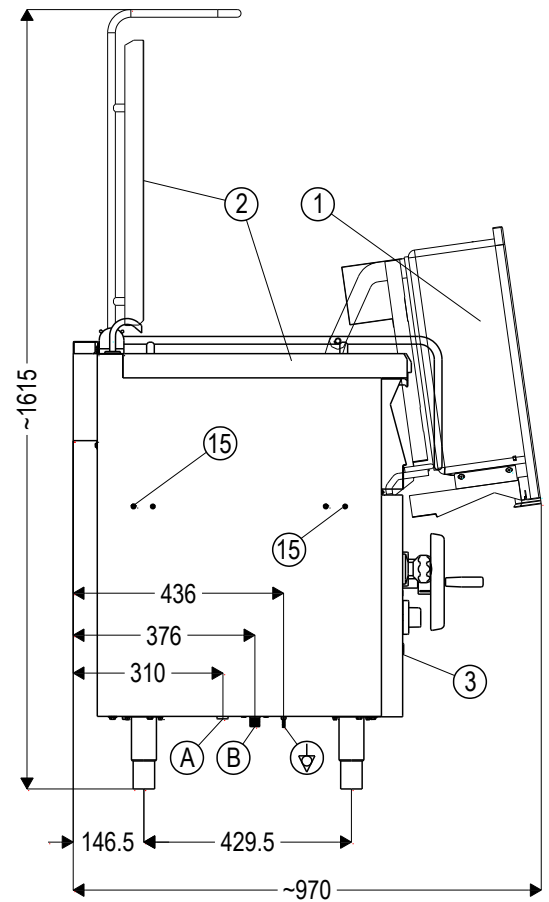
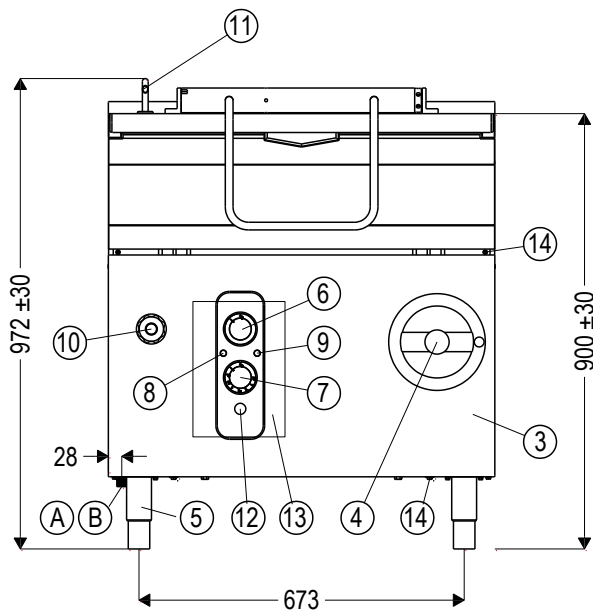
## **8 RYSUNKI I SCHEMATY**

**Rysunek 1 - Widok ogólny patelni**

**Rysunek 2 - Widok podzespołów patelni**

**Rysunek 3 - Widok zespołu napędu patelni**

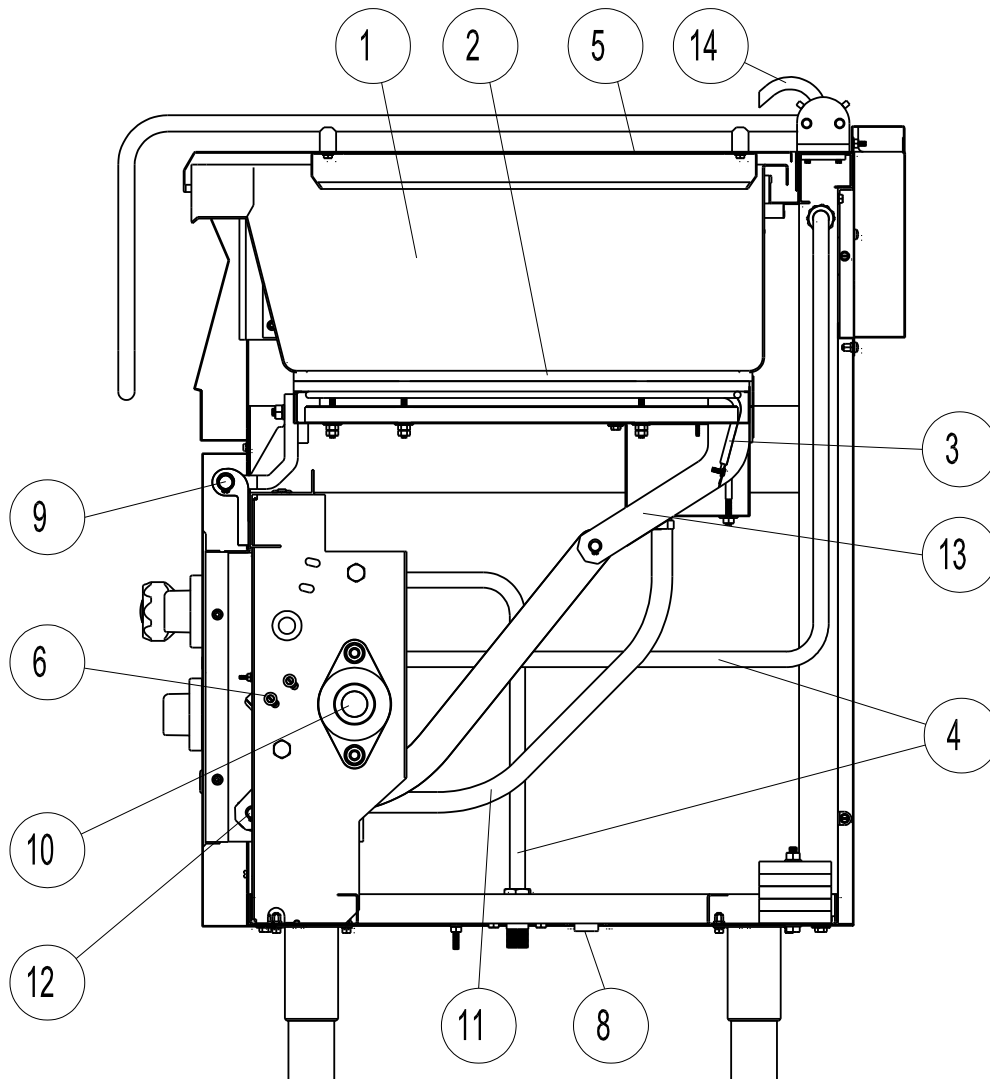
**Rysunek 4 - Schemat elektryczny patelni**



- A** - przyłącze instalacji wodociągowej
- B** - miejsce wyprowadzenia przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
- ▽ - przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

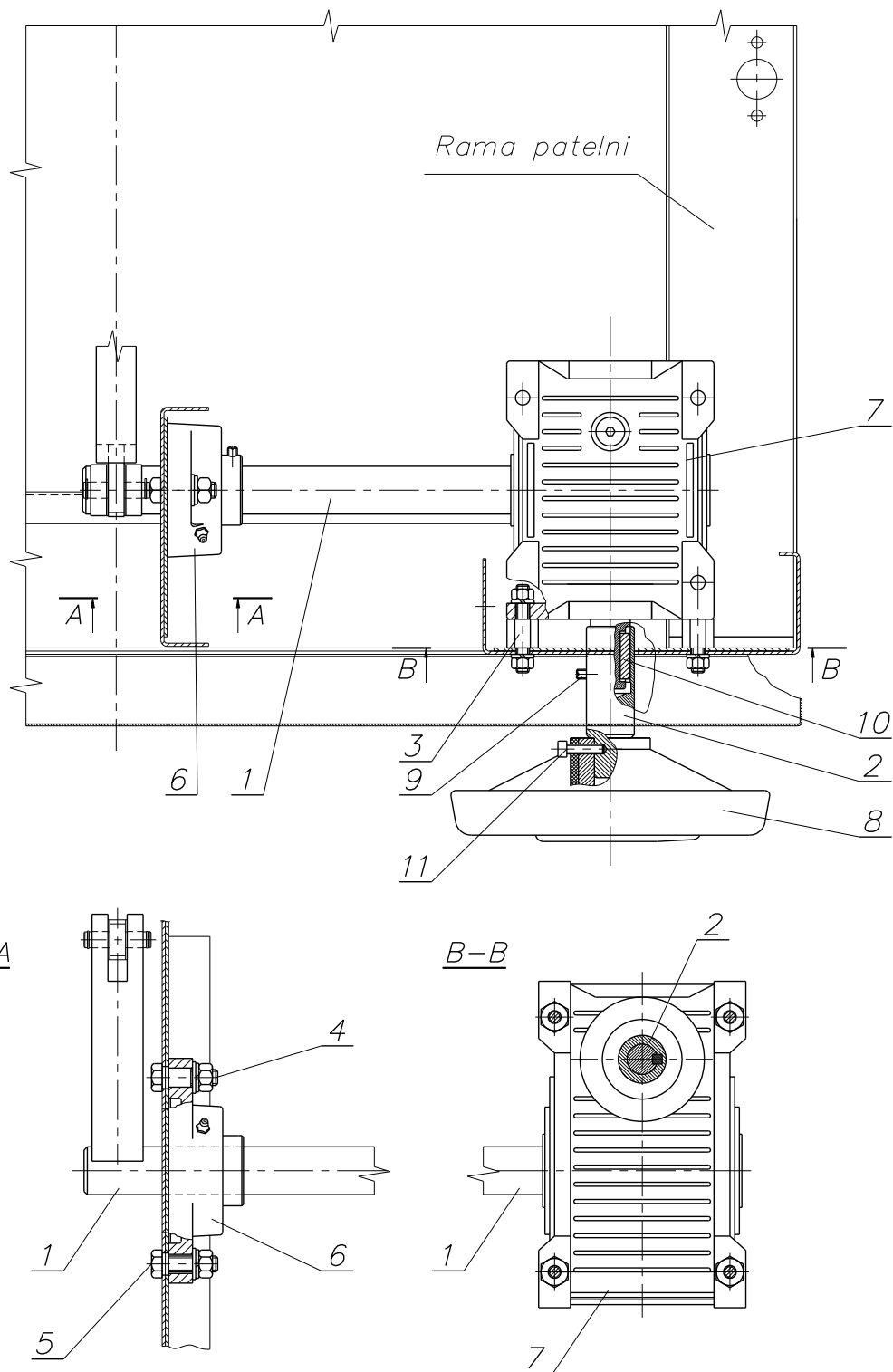
- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. zbiornik kompletny (przechylna misa)</li> <li>2. pokrywa z przeciwwagą</li> <li>3. osłona przednia</li> <li>4. pokrętło (ręczne koło napędowe)</li> <li>5. noga regulowana</li> <li>6. pokrętło wyłącznika głównego z oznacznikiem pierścieniowym 0-1</li> <li>7. pokrętło regulatora temperatury z oznacznikiem pierścieniowym 0-8</li> <li>8. lampka sygnalizacyjna zielona</li> <li>9. lampka sygnalizacyjna pomarańczowa</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>10. zawór (zalewanie misy wodą)</li> <li>11. rurka zalewająca</li> <li>12. ogranicznik temperatury (przycisk ogranicznika widoczny po zdjęciu osłonki z tworzywa)</li> <li>13. skrzynka sterownicza (dostęp do skrzynki po zdjęciu osłony przedniej poz.3)</li> <li>14. śruby mocujące osłonę przednią</li> <li>15. otwory do montażu łączników (wsporników modułów górnych)</li> </ul> |
|---|--|

**Rysunek 1 - Widok ogólny patelni**



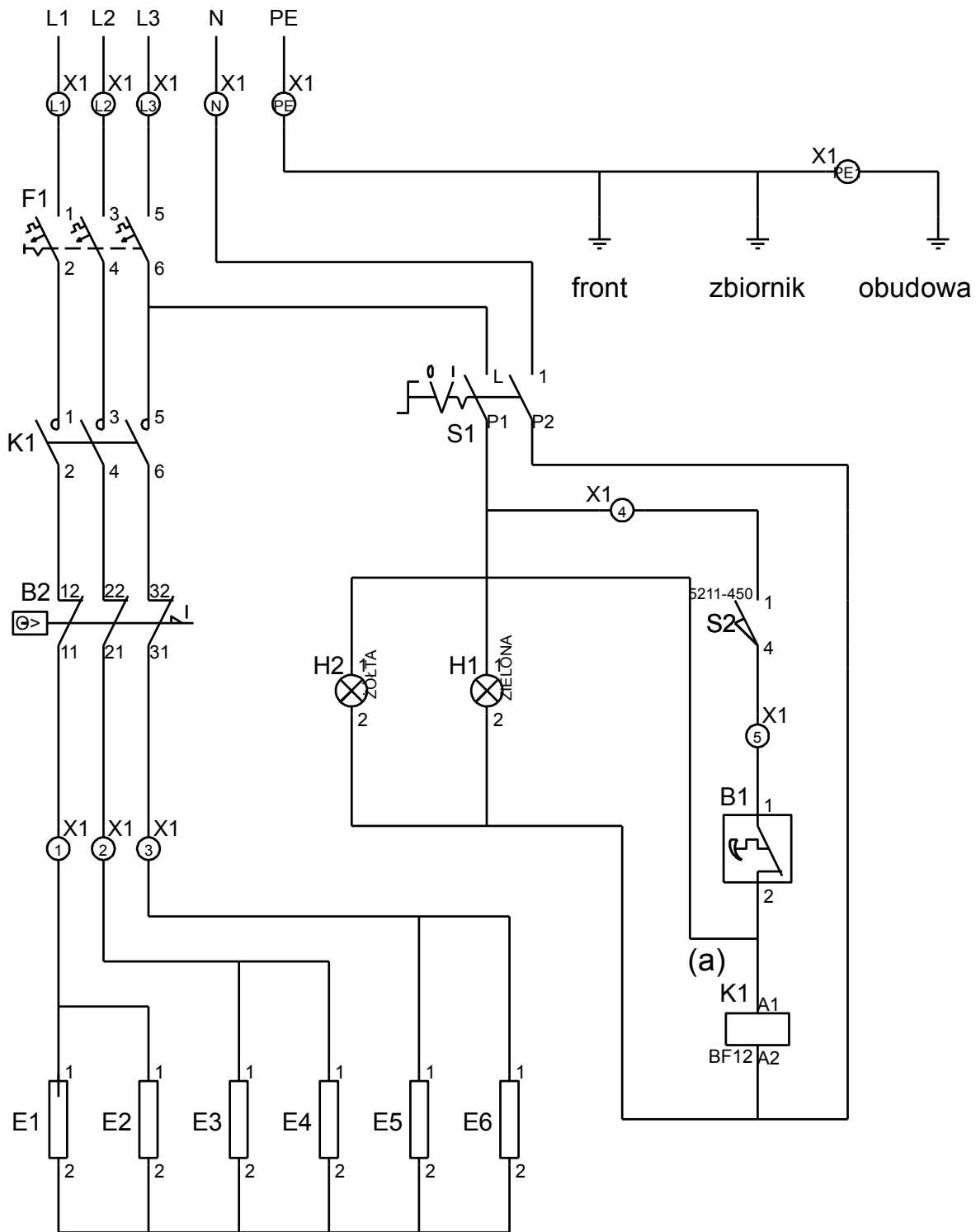
1. zbiornik
2. płyta grzewcza
3. grzałki elektryczne
4. instalacja zasilania wodą
5. pokrywa
6. łącznik miniaturowy wyłączający grzałki
7. wąż ochronny przewodów elektrycznych
8. dławica przewodu zasilającego
9. zawias kompletny
10. zespół łożyskowy
11. ciągnio
12. dźwignia
13. wspornik zbiornika

**Rysunek 2 - Widok podzespołów patelni**



1. wał z dźwignią
2. sprężyno
3. szpilka (śruba dystansowa)
4. śruba 1
5. śruba 2
6. zespół łożyskowy z oprawą kołnierkową
7. reduktor ślimakowy
8. pokrętko (ręczne koło napędowe)
9. wkręt dociskowy
10. wpust pryzmatyczny
11. wkręt dociskowy pokrętkła (ręcznego koła napędowego)

**Rysunek 3 - Widok zespołu napędu patelni**



- X1 – listwa zaciskowa
- B1 – regulator temperatury
- B2 – ogranicznik temperatury 3-biegunowy
- E1-E6 – grzałki
- F1 – wyłącznik instalacyjny trójbiegunowy
- H1, H2 – lampki sygnalizacyjne
- K1 – stycznik
- S1 – wyłącznik krzywkowy
- S2 – łącznik miniaturowy

Rysunek 4 - Schemat elektryczny patelni



## **WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.