LOZAMET®

Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź, ul. Warecka 5
telefon: (042) 613 40 01
fax: (042) 613 40 09
fax: (042) 613 40 10
internet: www.lozamet.com.pl
e-mail: lozamet@lozamet.com.pl
info@lozamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 700

PATELNIA ELEKTRYCZNA Z MISĄ PRZECHYLNĄ

Przechył misy: automatyczny

L700.PAE.030A

CE

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego: 0156

SPIS TREŚCI

strona

1 CHARAKTERYSTYKA PATELNI ... 3

1.1 Zastosowanie ... 3

1.2 Charakterystyka techniczna ... 3

1.3 Ogólny opis budowy patelni elektrycznej ... 3

2 INSTRUKCJA MONTAŻU ... 4

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

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI ... 5

3.1 Przygotowanie patelni do pracy ... 5

3.2 Próbny rozruch ... 5

3.3 Czynności podczas pracy ... 6

3.3.1 Włączenie ogrzewania płyty grzewczej ... 6

3.3.3 Przechylanie zbiornika - misy, zlewanie produktu ... 7

3.3.4 Czynności po zakończeniu pracy patelni ... 7

3.5 Uwagi eksploatacyjne ... 8

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY ... 8

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY ... 9

5.1 Konserwacja bieżąca ... 9

5.2 Konserwacja okresowa ... 9

5.3 Naprawy i remonty ... 10

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy ... 10

6 WYPOSAŻENIE PATELNI ... 10

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH ... 11

8 RYSUNKI I SCHEMATY ... 11

1 CHARAKTERYSTYKA PATELNI

1.1 Zastosowanie

Patelnie elektryczne przeznaczone są do przyrządzania produktów spożywczych wymagających smażenia, duszenia bądź też podgrzewania. Patelnie można używać także do gotowania i przyrządzania produktów płynnych i półpłynnych takich jak sosy, bigos, gołąbki itp. 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 ÷ 270ºC może spowodować samozapłon tłuszczu lub oleju.**

⚠ **Temperatury powyżej 210 ÷ 270ºC 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

Dane techniczne		**L700.PAE.030A**
Długość	mm	800
Szerokość	mm	700
Wysokość do pokrywy	mm	900
Znamionowy pobór mocy	kW	7,86
Moc elementów grzejnych	kW	7,8
Pobór mocy – siłownik liniowy	VA	60
Pojemność misy - zbiornika	dm^3	45
Głębokość zbiornika – całkowita	mm	200
Głębokość zbiornika – użytkowa	mm	135
Powierzchnia płyty grzewczej	m^2	0,30
Wymiary płyty grzewczej	mm	680 x 430
Temperatura płyty grzewczej	ºC	Regulowana w zakresie 50÷280 ºC
Powierzchnia robocza		Stal nierdzewna
Stopień ochrony IP		IP32
Zabezpieczenie. przed prądem		Klasa I
Dane przyłączenia		**L700.PAE.030A**
Zasilanie Przyłącze elektryczne Przewód zasilający 2,5 mb Wtyczka		3N ~50 Hz, 400V Przewód zasilający 5G 1,5 mm^2 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) zawieszonego na zawiasach w sztywnej, zabudowanej ze wszystkich stron ramie. Przechylanie zbiornika patelni odbywa się automatycznie za pomocą siłownika liniowego (rys.2, poz.1) sterowanego przyciskami. 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.10).

Ważniejsze zespoły:

- **Zbiornik kompletny - misa (rys.1, poz.1)** - 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.2)** - umożliwiający przechylanie zbiornika patelni.
- **Ogranicznik temperatury (rys.1, poz.11)** - zabezpieczający przed nadmiernym wzrostem temperatury pyty grzewczej w przypadku awarii regulatora temperatury.
- **Regulator temperatury (rys.1, poz.6)** - 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 100 mm).
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 opary powstające w czasie smażenia.
Wysokość okapu nad podłogą powinna wynosić minimum 1700 mm.

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 2,5 mb zakończony wtyczką.

a) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi znamionowymi patelni,
b) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego patelni.
c) Dokonać pomiaru skuteczności ochrony przeciwporażeniowej.
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.12). 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 pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.6)
- zdjąć pokrętło oraz osłonkę zaworu (rys.1, poz.9)
- odkręcić 4 śruby mocujące osłonę przednią (rys.1, poz.13)
- zdjąć osłonę przednią
- odkręcić 4 śruby mocujące pokrywkę skrzynki sterowniczej
- zdjąć pokrywkę skrzynki sterowniczej

Przewód zasilający powinien posiadać żyły o przekroju właściwym, podanym w tablicy 2, „Dane przyłączenia 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 i dławicę DW16 w ramie (rys.1, poz. **B**) oraz dławicę DW16 w bocznej ściance skrzynki sterowniczej.
Po podłączeniu przewodu zasilającego, postępując w kolejności odwrotnej należy:

- zamontować pokrywkę skrzynki sterowniczej
- założyć osłonę przednią
- założyć osłonkę oraz pokrętło zaworu wodnego
- założyć pokrętło 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 pokrywy oraz zbiornika patelni
- urządzenie odkonserwować, tzn. wnętrze misy, pokrywę 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 wskazaniami BHP

3.2 Próbny rozruch

a) Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.1.
b) Nastawić pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.6) na pozycję 100 ÷ 140°C 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.8).
c) Wygrzać płytę przez około 60 minut w celu wypalenia ewentualnych pozostałości warstwy środka ochronnego.

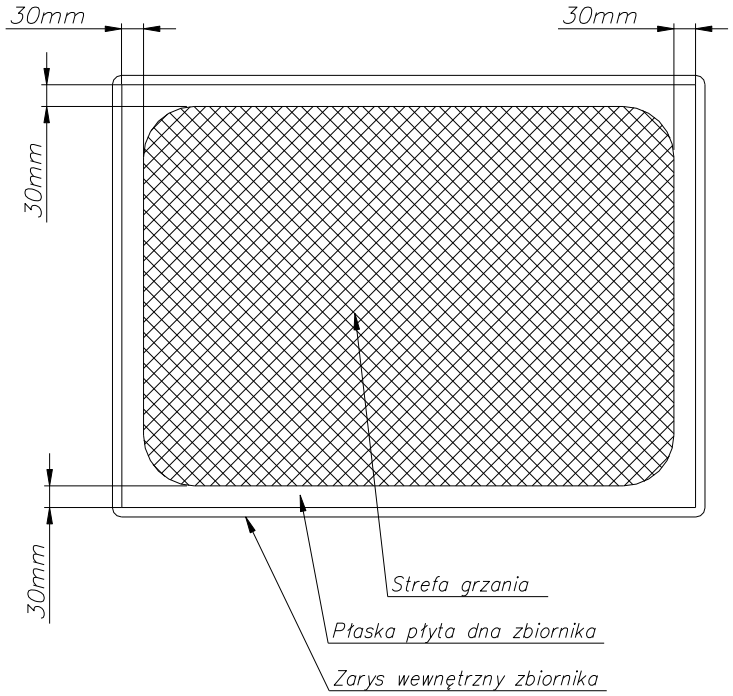
3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Włączenie ogrzewania płyty grzewczej

a) Pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.6) obrócić w prawo. Powinna zapalić się zielona lampka (rys.1, poz.7) pod pokrętłem sygnalizująca włączenie zasilania.
b) Obracając dalej w prawo pokrętło wyłącznika głównego regulatora temperatury (rys.1, poz.6) ustawić wymaganą temperaturę płyty grzewczej. Powinna zapalić się pomarańczowa lampka (rys.1, poz.8) pod pokrętłem sygnalizująca włączenie ogrzewania płyty grzewcze. Po osiągnięciu nastawionej temperatury pomarańczowa lampka powinna zgasnąć.

3.3.2. Czynności podczas przygotowywania potraw w patelni

a) Sprawdzić, czy zbiornik patelni znajduje się krańcowym dolnym położeniu.
b) Unieść pokrywę i pokryć płytę grzewczą cienką warstwą tłuszczu.
c) Pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.6) obrócić w prawo. Powinna zapalić się zielona lampka pod pokrętłem sygnalizująca włączenie zasilania płyty grzewczej.
d) Ustawić żądaną temperaturę. Powinna zapalić się pomarańczowa lampka pod pokrętłem sygnalizująca włączenie ogrzewania płyty grzewczej. Wstępnie rozgrzać patelnię bez wsadu do momentu osiągnięcia nastawionej temperatury. Zaleca się ustawić regulator na temperaturę w granicach 160 ÷ 200°C co jest wystarczającą temperaturą przy smażeniu.
e) Patelnię należy rozgrzewać do momentu zgaśnięcia pomarańczowej lampki (rys.1, poz.8). Zaleca się odczekać jeszcze 15 minut po zgaśnięciu lampki. Wyżej opisana czynność konieczna jest do ustabilizowania oraz wyrównania się temperatur na płycie. Jeśli zaczniemy smażyć przed ustabilizowaniem się temperatur spowodujemy przypalenie się produktów**.**
f) Na tak rozgrzaną płytę nakładamy tłuszcz, a po jego rozgrzaniu kładziemy produkt przeznaczony do smażenia. Produkty układać na strefie grzejnej. Na rysunku pole zakreskowane oznacza strefę grzejną płyty, której temperatury odpowiadają nastawie regulatora temperatury. Poza tą strefą temperatura płyty grzewczej jest niższa.



g) 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 druga 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 pokrętłem 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 elektryczne, utrzymując w ten sposób nastawioną temperaturę. Sygnalizowane jest to przez świecenie i gaśnięcie pomarańczowej lampki.

⚠ **Zabrania się dolewania oleju gdy misa grzewcza jest gorąca.**

⚠ **Zabrania się wypełniania misy ponad maksymalny poziomu oznaczony na ścianie tylnej misy.**

⚠ **Podczas smażenia na oleju nie należy wprowadzać do misy produktów zawierających wodę lub znaczne ilości wilgoci.**

⚠ **Praca przy nastawionej temperaturze powyżej 230 ºC może spowodować samozapłon tłuszczu lub oleju.**

⚠ **Zachować szczególną ostrożność podczas otwierania i zamykania pokrywy ze względu na możliwość wydostawania się gorących oparów.**

⚠ **Zabrania się otwierania zaworu instalacji wodnej patelni gdy misa jest gorąca.**

⚠ **Nie należy zamykać pokrywy przy nastawie temperatury powyżej 200 ºC gdyż można spowodować samozapłon oleju.**

⚠ **Gdy olej zacznie intensywnie dymić, należy natychmiast zmniejszyć ustawioną temperaturę.**

⚠ **Nigdy nie należy zostawiać patelni podczas pracy bez nadzoru.**

3.3.3 Przechylanie zbiornika - misy, zlewanie produktu

⚠ **Przed rozpoczęciem przechylania misy należy wyłączyć patelnie ustawiając pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury w położenie „0".**

⚠ **Zabrania się otwierania zaworu instalacji wodnej patelni gdy misa jest gorąca, w trakcie przechylania misy oraz wtedy gdy misa jest przechylona.**

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

⚠ **Jeśli rozpoczniemy podnoszenie zbiornika (misy) gdy patelnia jest włączona nastąpi automatyczne wyłączenie grzałek elektrycznych, co sygnalizuje zgaśnięcie pomarańczowej lampki (rys.1, poz.8). Po ponownym, całkowitym opuszczeniu misy nastąpi samoczynne załączenie grzałek.**

⚠ **Silnik elektryczny mechanizmu przechyłu wyłącza się w położeniu maksymalnego podniesienia (przechylenia) oraz po całkowitym opuszczeniu zbiornika.**
Zwolnienie dowolnego przycisku (rys.1, poz.4a i 4b) w trakcie podnoszenia lub opuszczania zbiornika powoduje zatrzymanie jego ruchu w dowolnym położeniu.

a) Podnieść pokrywę (rys.1, poz.2).
b) Sprawdzić, czy zawór układu zasilania wodą (rys.1, poz.9) jest zamknięty.
c) Sprawdzić, czy zasilanie patelni jest włączone (pokrętło wyłącznika głównego w położeniu „0")
d) Wcisnąć górny przycisk (rys.1, poz.4a) i przytrzymać go w tej pozycji do momentu, aż zbiornik /misa/ uzyska przechył wystarczający do zlania produktu.
e) Po zlaniu całej zawartości wcisnąć dolny przycisk (rys.1, poz.4b) i przytrzymać go w tej pozycji do momentu całkowitego powrotu zbiornika /misy/ w położenie początkowe. Po całkowitym opuszczeniu misy silnik napędu wyłączy się automatycznie.

3.3.4 Czynności po zakończeniu pracy patelni

a) Wyłączyć urządzenie. Ustawić pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.6) w położeniu „0". Zielona lampka pod pokrętłem powinna zgasnąć.
b) Odłączyć patelnię od zasilania elektrycznego w pomieszczeniu.
c) Poczekać aż płyta grzewcza i całe urządzenie schłodzi się.
d) Dokładnie wymyć zbiornik patelni i pokrywę wodą z płynem do mycia naczyń, wypłukać i osuszyć dno zbiornika. Po wysuszeniu natłuścić dno olejem jadalnym.
e) Zamknąć zawór odcinający wodę.

⚠ **Zabrania się używania łatwopalnych substancji do czyszczenia misy.**

3.5 Uwagi eksploatacyjne

1) 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. Przypalenia mogą wystąpić już przy drugim lub trzecim wsadzie.
2) Niedopuszczalne jest pozostawienie po smażeniu patelni z olejem i resztkami panierki, która opadła na dno na następny dzień. Spowoduje to przypalenia smażonych produktów.
3) Pieczone mięsa i ryby powinny być dobrze rozmrożone. Źle rozmrożone produkty mają tendencję do przypalania się.
4) 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 wymagana temperaturę.
5) Patelnie elektryczne wyposażone są między innymi w takie urządzenia jak:

   a) Regulator temperatury - służy do regulacji temperatury zawartości misy. Temperatura utrzymywana jest samoczynnie. Po włączeniu grzałki elektryczne pracują aż do osiągnięcia nastawionej temperatury, po jej osiągnięciu regulator temperatury wyłącza grzałki. Po nieznacznym obniżeniu temperatury następuje ponowne samoczynne załączenie grzałek.

   b) Ogranicznik temperatury - 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.11). Odblokowanie ogranicznika temperatury możliwe jest dopiero po schłodzeniu misy. Dostęp do przycisku ogranicznika temperatury możliwy jest po zdjęciu osłonki (rys.1, poz.11).

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- bezpiecznej eksploatacji urządzeń zasilanych elektrycznie,
- pracy w zapleczu kuchennym,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

Szczególnie ważne jest, aby:

1) Przed montażem urządzenia:
   - zdjąć opakowanie i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
   - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami instalacji elektrycznej.
2) Przed pierwszym uruchomieniem patelni oraz co najmniej raz w roku sprawdzić skuteczność ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym,
3) Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjaliście.
4) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu osób do tego nieuprawnionych.
5) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją patelni.
6) Do użytkowania patelni dopuszczać tylko osoby przeszkolone.
7) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania patelni, gdyż nie znają one zasad ich obsługi. Nie zostawiać patelni bez nadzoru podczas użytkowania.
8) Uważać, aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego w kuchni sprzętu nie dotykały gorących części patelni.
9) Nie stawiać naczyń na pokrywie patelni.
10) Nie uderzać w pokrętła.
11) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
12) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
13) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.

14) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie. Szczególnie gorący zbiornik, może być przyczyną poparzenia.
15) W razie poparzenia, skaleczenia, porażenia prądem elektrycznym niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
16) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
17) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
18) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych lub mechanicznych.
19) Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie
20) Do misy nie należy wlewać produktu powyżej oznaczonego wewnątrz zbiornika poziomu maksymalnego.
21) Zachować szczególną ostrożność przy zlewaniu gorących potraw i oleju, nigdy nie stawać na wprost zbiornika przed rozpoczęciem i w trakcie zlewania gorącego produktu. Przed rozpoczęciem przechylania zbiornika sprawdzić czy zawór układu zasilania wodą jest zamknięty.

⚠ **Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem.**

⚠ **Nie zalewać rozgrzanej misy zimną wodą. Bezwzględnie zabrania się otwierania zaworu układu zasilania wodą, gdy dno zbiornika jest rozgrzane lub wypełnione gorącym produktem (olejem) oraz przy przechylaniu zbiornika.**

⚠ **Nie 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

⚠ **Przed rozpoczęciem czyszczenia, konserwacji i napraw należy odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać aż płyta grzewcza i całe urządzenie wystygnie.**

5.1 Konserwacja bieżąca

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czyści patelni oraz jego otoczenia.

- Należy dbać o to, aby na powierzchni płyty grzewczej nie pozostawały przywarte resztki smażonych potraw. Zwęglone resztki potraw w czasie smażenia mogą przypalać pożywienie, absorbują tłuszcz i powodują nadmierne dymienie.
- Należy uważać aby przy zeskrobywaniu zwęglonych resztek potraw nie uszkodzić powierzchni płyty grzewczej.
- Misę patelni i płytę grzewczą należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcze, następnie wytrzeć i osuszyć przez lekkie jej podgrzanie. Aby zapobiec powstawaniu ewentualnej korozji powierzchnię płyty powlec cienka warstwą oleju jadalnego.
- Przy znacznym zanieczyszczeniu płyty grzewczej zaleca się stosowanie gąbek z tworzywa sztucznego w szczególnym przypadku można użyć sproszkowany pumeks lub drobnoziarnisty papier ścierny zwracając szczególną uwagę aby po zakończeniu czyszczenia dokładnie usunąć resztki materiału ściernego z powierzchni płyty.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnie. Nie można stosować także wełny stalowej oraz należy unikać styczności elementów ze stali nierdzewnej ze zwykła stalą gdyż może to spowodować powstawanie korozji.
- Dłuższe działanie soli kuchennej oraz jej roztworów, przypraw takich jak musztarda, esencja octowa, przyprawy w kostce może prowadzić także do korozji.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia srebra, wybielaczy oraz środków zawierających chlor.
- Pokrywa zbiornika, jeśli patelnia nie jest używana, powinna być otwarta. Nie należy zostawiać Wody w zbiorniku patelni nieużywanej.

⚠ **Zabrania się używania łatwopalnych substancji do czyszczenia misy.**

5.2 Konserwacja okresowa

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

5.3 Naprawy i remonty

Producent patelni elektrycznych 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. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Po ustawieniu pokrętła włącznika głównego i regulatora temperatury w położenie inne niż „0” nie świeci się zielona lampka, nie można załączyć układu grzewczego.	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 pokrętła włącznika głównego i 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.11). Odblokowanie ogranicznika temperatury możliwe jest dopiero po schłodzeniu płyty grzewczej. Dostęp do przycisku ogranicznika temperatury możliwy jest po zdjęciu osłonki z tworzywa (rys.1, poz.11).
Po ustawieniu pokrętła włącznika głównego i regulatora temperatury w położenie inne niż „0” świeci się zielona lampka ale nie można załączyć układu grzewczego, 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-Ruchowa.
- Kartę gwarancyjną

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

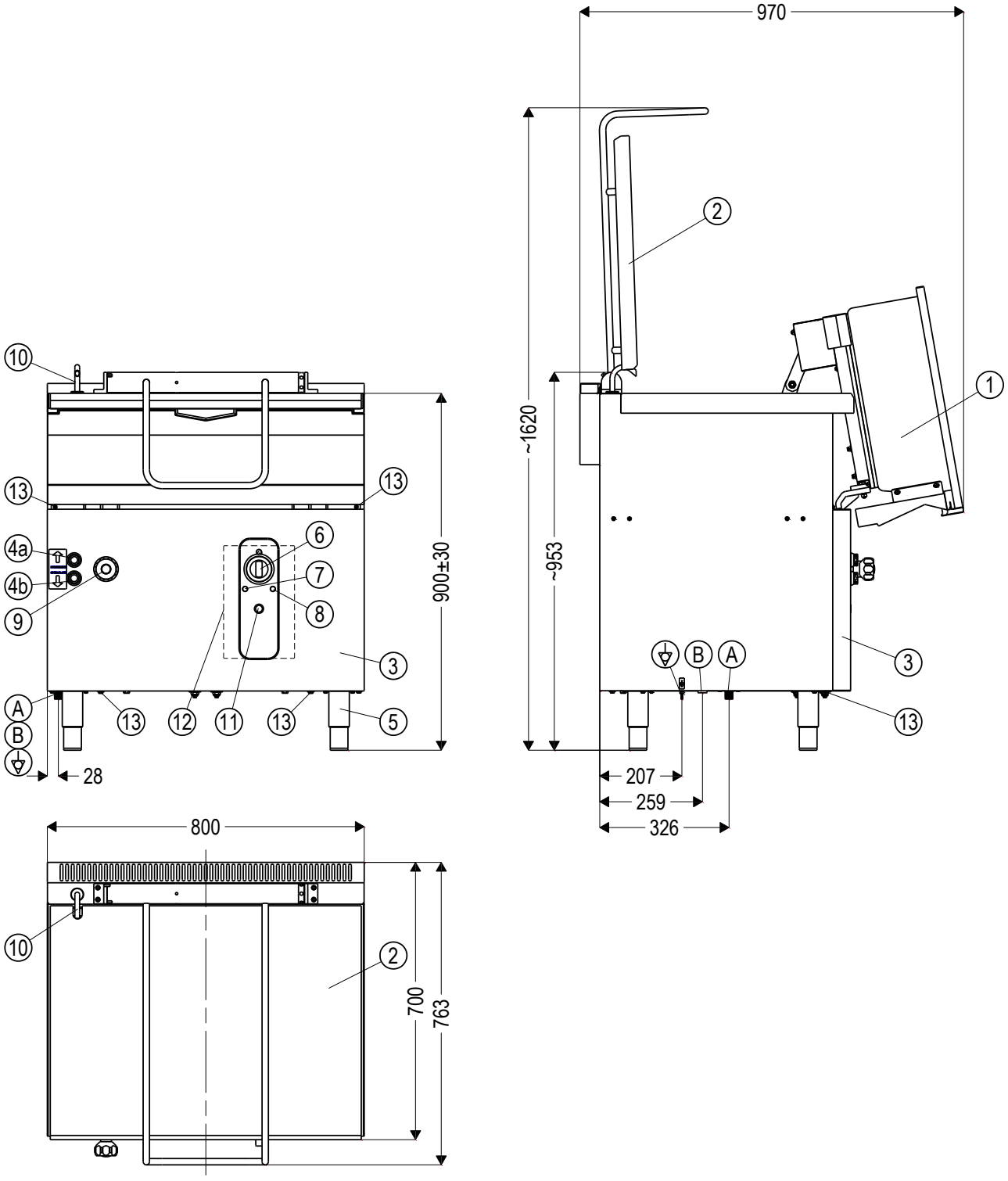
Nazwa	Nr rysunku lub normy	Rys.	Poz.
Zbiornik (misa)	EH.D.80.01.01.00.7/7/C00	1	1
Pokrywa kompletna (z przeciwwagą)	EH.C.80.06.00.00.5/7/C00	1	2
Sprężyna przeciwwagi	EH.C.80.06.00.03.0/7/C00	-	-
Zawias kompletny	EH.C.80.01.03.00.5/7/C00	2	9
Zawór do wody zimnej ½ RdF 02401903	BCE9.10.05.00.00.6/C36	1	9
Wężyk - Złącze elastyczne Fil-Nox L=120 cm – (instalacja wodna)	0614-188-5261-00	-	-
Wężyk - Złącze elastyczne Fil-Nox L=50 cm – (instalacja wodna)	0614-188-5258-00	-	-
Pokrętło 0° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/0/C00	1	6
Oznacznik pierścieniowy 50 ÷ 280 °C	ET.A.40.10.00.01.51/7/C00	1	7
Wyłącznik krzywkowy (wyłącznik główny patelni) EGO 49.21015.300	OC.G.13.10.01.00.0/C07	1	6
Regulator temperatury 50 ÷ 320°C EGO 55.17062.140	EH.A.10.04.03.00.0/C11 EL.P.80.03.00.0/7/C38 CL.A.44.01.04.00.0/C56	1	6
Element złączny (wyłącznik krzywkowy- regulator) EGO 617.079	OC.G.10.10.01.00.10A/C35	1	6
Ogranicznik temperatury 365°C EGO 55.13572.040 (0912-111-0148-00)	GH.C.80.10.01.00.00.7/C06	1	12
Lampka sygnalizacyjna (pomarańczowa) CO27500NAF	EH.A.10.04.03.00.0/C17	1	9
Lampka sygnalizacyjna (zielona) CO27500NAH	EH.A.10.04.03.00.0/C18	1	8
Łącznik miniaturowy (popychacz długi z rączką wzdłuż) 5211-450 Fael	EH.A.10.04.03.00.0/C08	2	6
Stycznik 11 BF12.01.230 Lovato	DE.A.14.00.00.00.1/C39	-	-
Grzałka kompletna prawa (1sztuka)	EH.C.80.01.05.00.0/7/C00	2a	2
Grzałka kompletna lewa (1sztuka)	EH.C.80.01.06.00.0/7/C00	2a	1
Grzałka kompletna 2 (2 sztuki)	EH.C.80.01.07.00.0/7/C00	2a	3
Grzałka kompletna 3 (2 sztuki)	EH.C.80.01.08.00.0/7/C00	2a	4
Rura ochronna WT 16 Ergom – 0,9mb	1131-133-0052-00	2	7
Dławica SFD 16 Ergom	1131-133-0036-00	2	7
Dławica Katowa SFKD 16 Ergom	1131-133-0053-00	2	7
Nakrętka (do dławic SFD I SFKD) N16 Ergom	1131-133-0043-00	2	7
Przycisk niestabilny NEF30-UklnXY/220V/W3 Promet	EH.B.10.04.03.00.0/C27	1	4a, 4b
Zasilacz siłownika liniowego (1131-245-0055-00) 60 VA 230 V AC KR-ZS-3BS	EHB9.10.02.00.00.4/C04	-	-
Siłownik liniowy TA23-2019-017 (0876-332-0005-00) L=330 mm, S=160 mm, 6000N 24V DC	EHB9.04.00.00.00.4/C12	2	1

8 RYSUNKI I SCHEMATY

Rysunek 1 - Widok ogólny patelni

Rysunek 2 - Widok podzespołów patelni

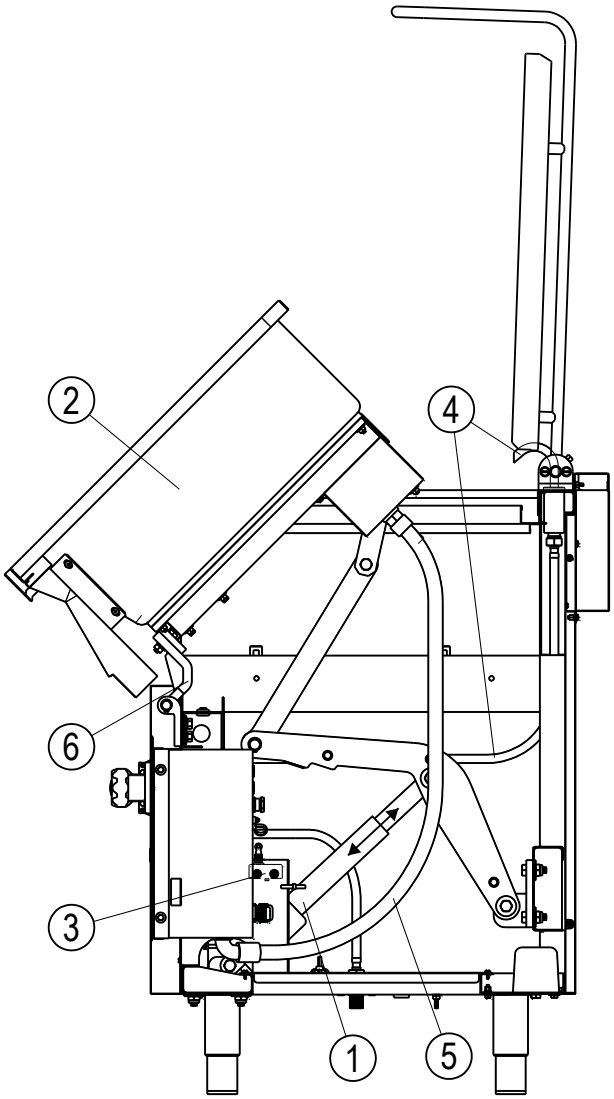
Rysunek 3 - Schemat elektryczny patelni

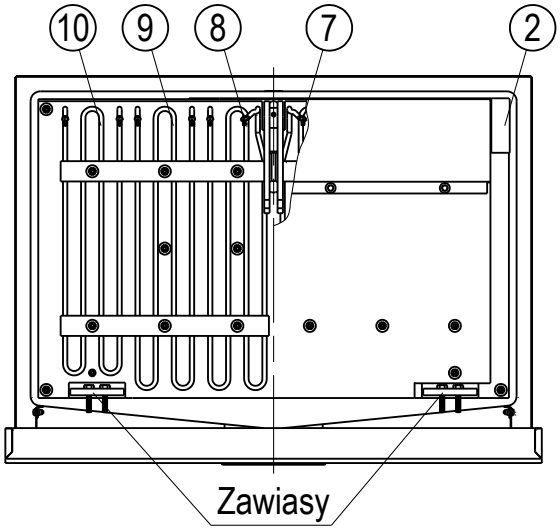


A - przyłącze instalacji wodociągowej
B - miejsce wyprowadzenia przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
⏚ - przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

1. Zbiornik kompletny (przechylna misa)
2. Pokrywa z przeciwwagą
3. Osłona przednia
4a Przycisk podnoszenia zbiornika
4b Przycisk opuszczania zbiornika
5. Noga regulowana
6. Pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury
7. Lampka sygnalizacyjna zielona
8. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa
9. Zawór wody zimnej (zalewanie misy wodą)
10. Rurka zalewająca
11. Ogranicznik temperatury (przycisk ogranicznika widoczny po zdjęciu osłonki z tworzywa)
12. Skrzynka sterownicza (dostęp do skrzynki po zdjęciu osłony przedniej poz.3)
13. Śruby mocujące osłonę przednią

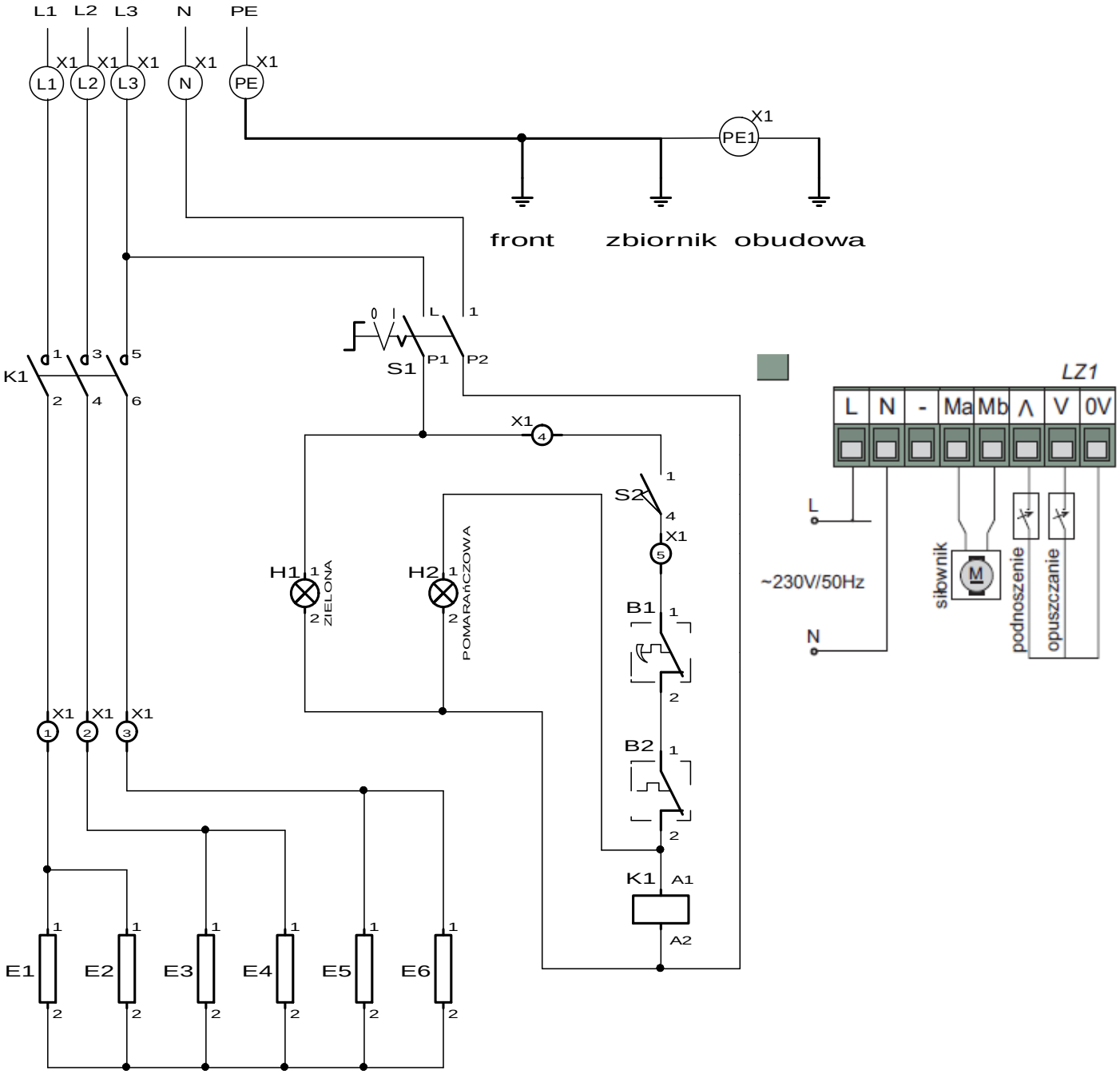
Rysunek 1 - Widok ogólny patelni





1. Siłownik liniowy z zespołem dźwigni napedu
2. Zbiornik kompletny (przechylna misa)
3. Łącznik miniaturowy wyłączający grzałki
4. Instalacja zasilania wodą
5. Rura ochronna (przewodów instalacji elektrycznej)
6. Zawias kompletny
7. Grzałka kompletna lewa szt.1
8. Grzałka kompletna prawa szt.1
9. Grzałka kompletna długa szt.2
10. Grzałka kompletna krótka szt.2

Rysunek 2 - Widok podzespołów patelni



Opis symboli:
X1 – listwa zaciskowa (złączka szynowa SIMET T-201)
LZ1– listwa zaciskowa zasilacza KR-Z3BS
M – Siłownik liniowy TA1-2019-032
K1 – stycznik (LOVATO BF1201A230)
S1 – Wyłącznik krzywkowy (EGO 49.21015.300)
S2 – Łącznik miniaturowy (FAEL 5211-450)
B1 – Regulator temperatury (EGO 55.17062.140)
B2 – Ogranicznik temperatury (EGO 55.13572.040)
H1 – Lampka sygnalizacyjna zielona (ARCOLECTRIC C027500NAH)
H2 – Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (ARCOLECTRIC C027500NAF)
E1 – Grzałka lewa (1300W EH.C.80.01.06.00.0/7)
E2, E5 – Grzałka 2 długa (EH.C.80.01.07.00.0/7)
E3, E4 – Grzałka 3 krótka (EH.C.80.01.08.00.0/7)
E6 – Grzałka prawa (1300W EH.C.80.01.05.00.0/7)

Rysunek 3 - Schemat elektryczny



WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym 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.

LOZAMET®

Nr / No. / No/ Nr.:
099/24

Deklaracja zgodności
Declaration of Conformit
Dèclaration de Conformite
Konformitartätserklärung

Producent / *Manufacturer / Fabricant / Hersteller :*

Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Sp. z o.o.

Adres / *Address / Adresse / Adresse :*

ul. Warecka 5
91-202 Łódź
Polska / *Poland / Pologne / Polen*

Deklaruje, że wyrób / *declare that the product / dèclare que le produit / erklären, dass das Produkt* :

Nazwa / *Name / Nom / Name*: **Patelnia elektryczna z misą przechylną (napęd automatyczny)**
/ Electric tilting pan with automatic tilting device
/ Sauteuse basculante èlectrique avec relevage motorisè / Elektro-Kippbratpfanne mit Motorantrieb

Typ / *Type / Type / Type:*

L700.PAE.030A

spełnia zasadnicze wymagania wynikające z następujących Dyrektyw UE, WE:
meets the essential requirements according to of the following EU, EC -Directive:
est conformè aux exigences essentielles de la Directive UE, CE:
die grundlegenden Anforderungen gemäss der nachstehenden EU, EG -Richtlinie erfüllt:

2014/35/UE	Sprzęt elektryczny niskiego napięcia	*- LVD Low Voltage*	*- Basse Tension*	*- Niederspannungsrichtlinie*

Do prawa polskiego wprowadzono ustawą z dnia13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku i rozporządzeniem Ministra Rozwoju z dnia 2 czerwca 2016 r. w sprawie wymagań dla sprzętu elektrycznego.

2014/30/UE	Kompatybilność elektromagnetyczna	*- EMC Electromagnetic Compatibility*	*- Compatibilitè Electromagnetique*	*- EMV-Richtlinie*

Do prawa polskiego wprowadzono ustawą z dnia13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku i ustawą z dnia 13 kwietnia 2007 r. o kompatybilności elektromagnetycznej.

2006/42/WE	Maszyny	*- MD Machinery*	*- Machines*	*- Maschinenrichtiinie*

Do prawa polskiego wprowadzono rozporządzeniem Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008 r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn.

i, że następujące normy zharmonizowane zostały zastosowane:
and that the following harmonised standards have been applied:
et que les standards harmonisès suivants ont ètè appliquès:
und dass die folgenden harmonisierten Normen angewandt wurden:

PN-EN IEC 60335-1:2024-04 ; PN-EN 60335-2-39:2009
PN-EN IEC 55014-1:2021-08 ; PN-EN IEC 55014-2:2021-08
PN-EN IEC 61000-3-2:2019-04/A1:2021-08 ; PN-EN 61000-3-3:2013-10/A2:2022-04
PN-EN ISO 12100:2012

Niniejsza deklaracja zgodności zostaje wydana na wyłączną odpowiedzialność producenta.
This declaration of conformity is issued on the sole responsibility of the manufacturer.
Cette déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
Diese Konformitätserklärung ist auf der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt.

Niniejsza deklaracja zgodności jest podstawą do oznakowania wyrobu znakiem CE
This declaration of conformity is the foundation for marking the product with the CE mark.
Cette déclaration de conformité est la base pour marquer le produit avec la marque CE
Diese Konformitätserklärung ist die Grundlage für die Kennzeichnung des Produkts mit dem CE -Zeichen.

Łódź, dn. 15.07.2024

Data wydania:
Date of issue:
Date d'emissione:
Ausgabedatum:

Potwierdzona przez:
Confirmed by:
Confirmè par:
Bestätigt durch:

Julian Bąkowski
Prezes Zarządu Dyrektor Generalny
The president of Board the General Manager
Le président de l'Administration PDG
Der Vorstandsvorsitzende ein Generaldirektor