LOZAMET®

Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź, ul. Warecka 5
telefon: (042) 613 40 00
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 650

PATELNIA ELEKTRYTCZNA

TYP: LEP230.5

CE

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego: 0019

SPIS TREŚCI strona

1 CHARAKTERYSTYKA PATELNI 3

1.1 Zastosowanie 3

1.2 Charakterystyka techniczna 3

1.3 Ogólny opis 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 5

2.2.3 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego 5

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI 5

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

3.3.3 Zlewanie ze zbiornika 7

3.4 Czynności po zakończeniu pracy 7

3.5 Uwagi eksploatacyjne 7

4 WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY 7

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY 8

5.1 Konserwacja bieżąca 8

5.2 Konserwacja okresowa 9

5.3 Naprawy i remonty 9

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy 9

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE 9

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH 10

8 RYSUNKI I SCHEMATY 10

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. Zawór spustowy oleju 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

PATELNIA ELEKTRYCZNA		
TYPY, MODELE		**LEP230.5**
DANE TECHNICZNE		
Długość	mm	400
Szerokość	mm	650
Wysokość do płyty górnej	mm	270 / 300
Pojemność robocza	dm^3	15
Powierzchnia płyty	m^2	0,13
Wymiary zbiornika	mm	305 x 510 x 120
Wymiary płyty grzewczej	mm	270 x 475
Temperatura płyty grzewczej	ºC	Regulowana w zakresie 50÷270 ºC
Moc znamionowa	kW	3,5
Stopień ochrony IP		IP32
Zabezpieczenie przed prądem		Klasa I
PODSTAWY PATELNI		
Podstawa otwarta z półka **P**		LUT040.5
Szafka otwarta **S**		LUO040.5
Szafka z drzwiami **SD**		LUF040.5 - drzwi prawe LUF041.5 - drzwi lewe
DANE PRZYŁĄCZENIA		
Zasilanie		3N ~ 400V ; 50Hz
Przyłącze elektryczne Przewód zasilający L=2,5mb		Przewód zasilający 5G 1,5 mm^2 z wtyczką 3P+N+PE 16A
Wymagane zabezpieczenie		10A

1.3 Ogólny opis

Do ważniejszych zespołów urządzenia należą:
- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej.
- **Zbiornik** wykonany ze stali kwasoodpornej pod dnem którego znajduje się trwale z nim połączona **płyta miedziana** zapewniająca równomierny rozkład temperatury na całej powierzchni grzewczej.
- **Ogranicznik temperatury** zabezpieczający przed nadmiernym wzrostem temperatury pyty grzewczej w przypadku awarii regulatora temperatury.
- **Regulator temperatury** zapewnia płynną regulację temperatury oleju.
- **Zawór spustowy** służy do zlewania oleju ze zbiornika. Do zabezpieczenia przed zapchaniem rurki prowadzącej ze zbiornika do zaworu spustowego służy specjalny wyjmowany korek.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji patelni elektrycznych powinno posiadać:

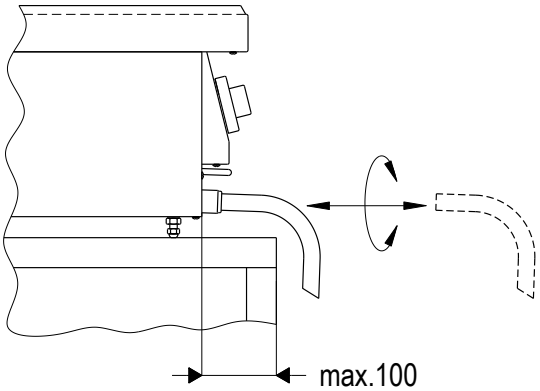
- odpowiednią instalację elektryczną oraz skuteczną instalację ochronną
- skuteczną wentylację
- dobre oświetlenie

2.1 Ustawienie

Patelnię elektryczną można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 650.
W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, elementów dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, materiałem izolacyjnym. Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.
Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg.

Patelnie elektryczne są modułami górnymi gastronomicznej linii 650. W przypadku montażu ich na module dolnym linii 650 (podstawa otwarta z półką **P**, szafka otwarta **S**, szafka z drzwiami **SD**, urządzenie przymocować 4 śrubami M 5 x 20 wykorzystując otwory M5 w nóżkach, uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa.

⚠ **Należy pamiętać, aby patelnię ustawić na stole roboczym tak, aby zagwarantowana była możliwość odprowadzenia oleju ze zbiornika bez konieczności manewrowania urządzeniem.**



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 elektrycznych może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów.**

Patelnie elektryczne standardowo wyposażone są w przewód przyłączeniowy o długości 2,5 mb zakończony wtyczką. Dane przewodu zasilającego, wtyczki oraz przyłącza podano w pkt.1.2 „DANE PRZYŁĄCZENIA".

W celu przyłączenia należy:

1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi z tabliczki znamionowej urządzenia.
2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego.
3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej.
4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.

Patelnię elektryczną można także podłączyć bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia. Przewód zasilający należy doprowadzić do listwy zaciskowej patelni od naściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu.
Należy w takim przypadku dokonać odłączenia standardowego przewodu przyłączeniowego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej wg schematu elektrycznego. Przewód poprowadzić przez dławice w obudowie (rys.2, 8) i przepusty (rys.2, 7, 12) do listwy zaciskowej (rys.2, 6)

Dostęp do listwy zaciskowej możliwy jest po zdjęciu panelu sterowania (rys.1, 9).
W celu zdjęcia panelu sterowania należy:

1) Odkręcić 4 wkręty mocujące panel sterowania (rys.1, 10).
2) Wyciągnąć panel sterowniczy. Przy wyciąganiu panelu zachować ostrożność aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego.
3) Po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć panel sterowniczy postępując w odwrotnej kolejności

Przewód zasilający powinien posiadać żyły o przekroju podanym w pkt.1.2 „DANE PRZYŁĄCZENIA" oraz powinien być w powłoce olejoodpornej i mieć właściwości nie gorsze niż przewody (245 IEC57) - H07RN-F.

2.2.3 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem ⏚ i znajduje się na tylnej części obudowy urządzenia w pobliżu przepustów doprowadzających przewody zasilające (rys.1). Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1 Przygotowanie patelni do pracy

1. Sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia, usunąć folię ochronną oraz elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy.
2. Zapoznać się z DTR urządzenia, w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniami BHP.
3. Umyć obudowę oraz zbiornik ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących.
4. Upewnić się czy zawór spustowy jest zamknięty. Dźwignia zaworu (rys.1, poz.5) w prawym skrajnym położeniu.

3.2 Próbny rozruch

- Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.1.
- Nastawić pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.1) na pozycję 100 ÷ 150°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.3).
- 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.1) obrócić w prawo. Powinna zapalić się zielona lampka (rys.1, poz.2) pod pokrętłem sygnalizująca włączenie zasilania.
b) Obracając dalej w prawo pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.1) ustawić wymaganą temperaturę płyty grzewczej. Powinna zapalić się pomarańczowa lampka (rys.1, poz.3) pod pokrętłem sygnalizująca włączenie ogrzewania płyty grzewczej. Po osiągnięciu nastawionej temperatury pomarańczowa lampka powinna zgasnąć.

3.3.2. Czynności podczas przygotowywania potraw w patelni

a) Upewnić się czy zawór spustowy jest zamknięty. Dźwignia zaworu (rys.1, poz.5) w prawym skrajnym położeniu.
b) Otwór spustowy w dnie zbiornika patelni zatkać korkiem (rys.1, poz.11).
c) 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 daje na płycie grzewczej patelni temperaturę wystarczającą do smażenia.
d) Patelnię należy rozgrzewać do momentu zgaśnięcia pomarańczowej lampki (rys.1, poz.9). 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.
e) Na tak rozgrzaną płytę nakładamy tłuszcz, a po jego rozgrzaniu kładziemy produkt przeznaczony do smażenia. Produkty układać na strefie grzejnej za otworem spustowym (rys.1, poz.11). Panel grzejny (rys.3, poz.5) obejmuje płytę grzewczą za otworem spustowym patelni. W strefie tej temperatury odpowiadają nastawie regulatora temperatury. Poza tą strefą temperatura płyty grzewczej jest niższa.
f) 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.
Regulator temperatury podczas smażenia będzie cyklicznie załączał i wyłączał grzałki, co sygnalizowane jest przez zapalanie i gaśnięcie pomarańczowej lampki (rys.1, poz.3) utrzymując w ten sposób nastawioną temperaturę.
g) W przypadku przygotowywania potraw w dużej ilości oleju lub produktów płynnych i półpłynnych np. sosów należy zwrócić uwagę aby nie napełnić zbiornika powyżej poziomu 30 mm od górnej krawędzi zbiornika

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

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

3.3.3 Zlewanie ze zbiornika

W celu odprowadzenia płynnej zawartości ze zbiornika patelni należy:

1. Wyłączyć patelnię. Pokrętło regulatora temperatury i wyłącznika głównego ustawić na poz. „0”.
2. Odczekać aż urządzenie ostygnie.
3. Włożyć rurę odprowadzającą (rys.1, poz.6) do otworu spustowego zaworu (rys.1, poz.5) i przekręcić ją w dół przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do jej całkowitego zabezpieczenia.
4. Postawić pod rurę odprowadzającą pojemnik.
5. Wyjąć korek (rys.1, poz.11) z otworu w dnie zbiornika.
6. Przesunąć dźwignię zaworu ((rys.1, poz.5) w lewo, w celu otwarcia zaworu.
7. Odczekać aż płynna zawartość zbiornika patelni spłynie do pojemnika.
8. Po zakończeniu zlewania należy zamknąć zawór przesuwając dźwignię zaworu (rys.1, poz.5) w prawo.
9. Wyciągnąć rurę odprowadzającą przekręcając ją uprzednio w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara.

⚠ **Przy zlewaniu zawartości zbiornika należy zachować szczególną ostrożność aby nie narazić się na poparzenie.**

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

a) Wyłączyć urządzenie. Ustawić pokrętło wyłącznika głównego i regulatora temperatury (rys.1, poz.1) w położeniu „0”. Zielona lampka pod pokrętłem powinna zgasnąć.
b) Odłączyć patelnię od zasilania elektrycznego w pomieszczeniu.
c) Odczekać do ostygnięcia płyty grzewczej.
d) Zlać płynną zawartość zbiornia zgodnie z p. 3.3.3
e) Całość umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń następnie płytę grzewczą wysuszyć i pokryć cienką warstwą oleju jadalnego.

⚠ **Przed rozpoczęciem mycia należy odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać aż płyta grzewcza i całe urządzenie wystygnie.**

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.
   W tym przypadku przypalenia mogą wystąpić już przy drugim, 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.

4 WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:
- bezpiecznej eksploatacji urządzeń elektrycznych,
- pracy w zapleczu kuchennym,
- prawidłowej eksploatacji patelni na podstawie niniejszej instrukcji obsługi,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

1. Przed montażem urządzenia zdjąć opakowanie, usunąć folię ochronną 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.)
2. Instalować urządzenie zgodnie z DTR.
3. Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nieuprawnionych oraz nieprzeszkolonych.
4. Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją urządzenia.
5. Zwracać uwagę na dzieci w czasie pracy urządzenia, gdyż nie znają one zasad jego obsługi.
6. Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
7. Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części.
8. Nie uderzać w pokrętła.
9. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
10. Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
11. Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
12. Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
13. Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
14. W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
15. **Nie otwierać zaworu spustowego podczas pracy ani wtedy gdy urządzenie i płynna zawartość w zbiorniku są gorące.**

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

⚠ **Bezwzględnie zabrania się zalewania rozgrzanego zbiornika zimną wodą, gdy dno zbiornika jest rozgrzane lub wypełnione gorącym produktem (olejem).**

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 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.

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 obróceniu pokrętła włącznika głównego i regulatora temperatury na wybraną temperaturę nie świeci zielona ani pomarańczowa 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	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony element.
Po ustawieniu pokrętła włącznika głównego i regulatora temperatury w położenie inne niż „0” świeci zielona a nie świeci pomarańczowa lampka, nie można załączyć układu grzewczego.	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony element.

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo patelnie uniwersalne wyposażone są w:

- Przewód zasilający z wtyczką
- Korek
- Rurkę spustową - wylewkę
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa części	Nr rysunku	Rys.	Poz.
Panel grzałki (bez grzałki)	LEP230.10.04.00.00.2	2	5
Grzałka 3500W, 400V	LEP230.10.05.00.00.2	2	5
Lampka sygnalizacyjna zielona	EH.A.10.04.03.00.0/C18	2	2
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	EH.A.10.04.03.00.0/C17	2	3
Rezystor 120KΩ/1W	1158-111-0042-00	-	-
Listwa zaciskowa LZ-B4/6	0917-431-0017-00	2	6
Włącznik zintegrowany z regulatorem temperatury 50-320°C EGO 55.13669.030	EH.N.40.10.01.02.5/7/C07 0912-111-0134-00	2	1
Regulator temperatury 320°C (w funkcji ogranicznika temp.) EGO 55.17062.140	EH.A.10.04.03.00.0/C11	2	4
Pokrętło 180° - oś Ø6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	1
Oznacznik pierścieniowy 50 - 270°C	EH.N.40.10.00.01.5/7	1	1
Korek	REP230.10.00.01.5	1	11
* Układ odpływowy (zawór kulowy G ¾ ISO228/1+ ogranicznik+ dźwignia + nakrętka+ pierścień + wylewka)	EF.A.40.05.00.00.5/7/C00	1	4, 5, 6
* Zawór kulowy kompl. bez wylewki (zawór kulowy G ¾ ISO228/1+ ogranicznik + dźwignia + nakrętka + pierścień)	**EF.A.40.05.00.00.5/7/C10**	1	4
Zawór kulowy G ¾ ISO228/1 430159 PEL	EF.A.40.05.00.00.5/7/C07 0615-785-0002-00	1	4
Wylewka-Rurka zagięta spustowa Fi 22 (¾) 498579 PEL	**EF.A.40.05.00.00.5/7/C08** 0789-637-0001-00	1	6

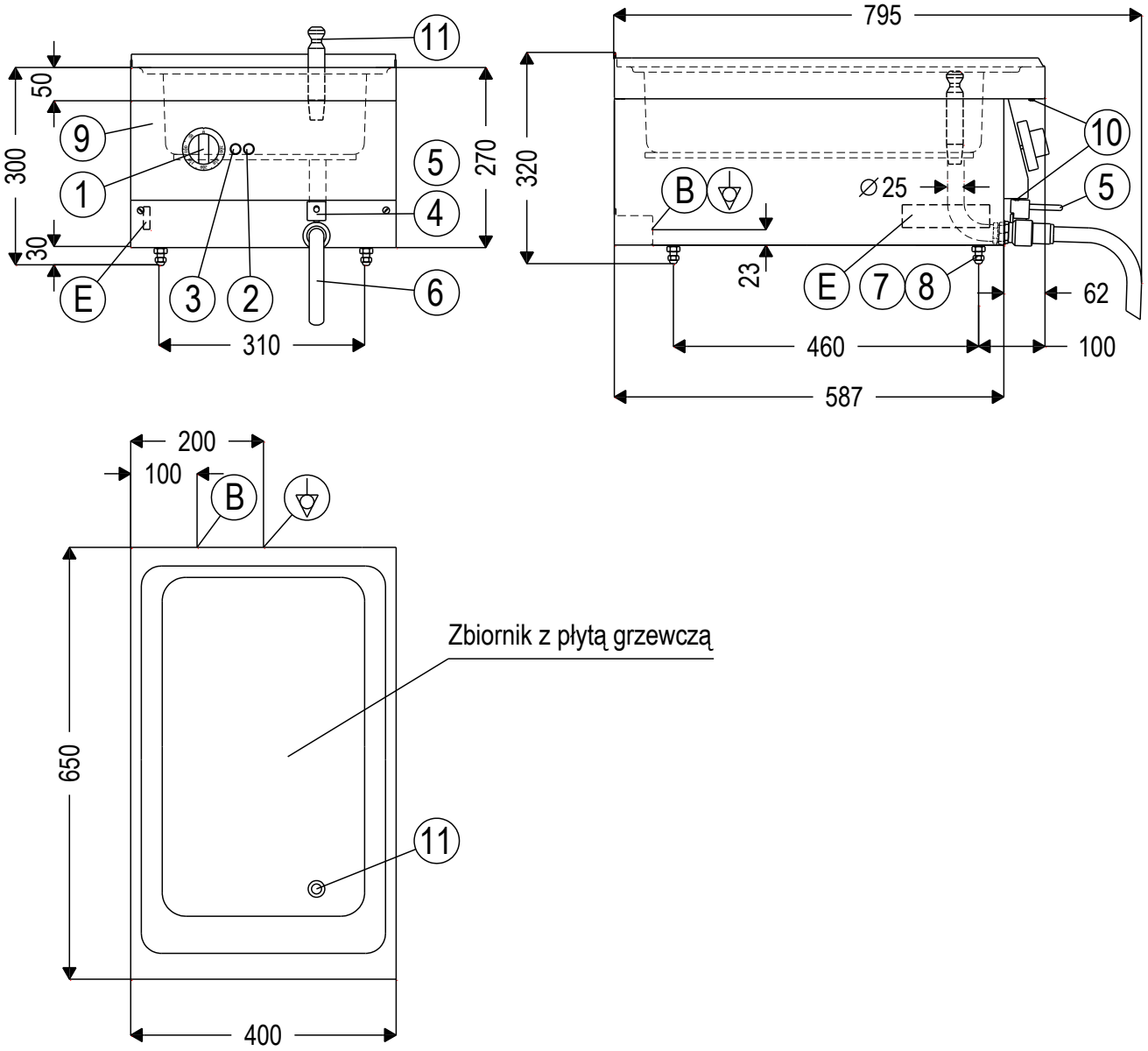
* Układ odpływowy i zawór kulowy kompletny są zestawami uniwersalnym. W przypadku patelni L700.PAE.015 nie wykorzystuję się nakrętki G 3/4" i pierścienia zaciskowego pod rurkę ϕ18 mm.
Połączenie zaworu kulowego G 3/4" z rurą odpływową ze zbiornika patelni ϕ 25 mm uszczelnia się uszczelniaczem do gwintów LOXEAL 86-72 odpornym na temperaturę do 230 ºC.

8 RYSUNKI I SCHEMATY

Rysunek 1 - Ogólny widok patelni elektrycznej LEP230.5

Rysunek 2 - Widok elementów sterowania i układu grzewczego

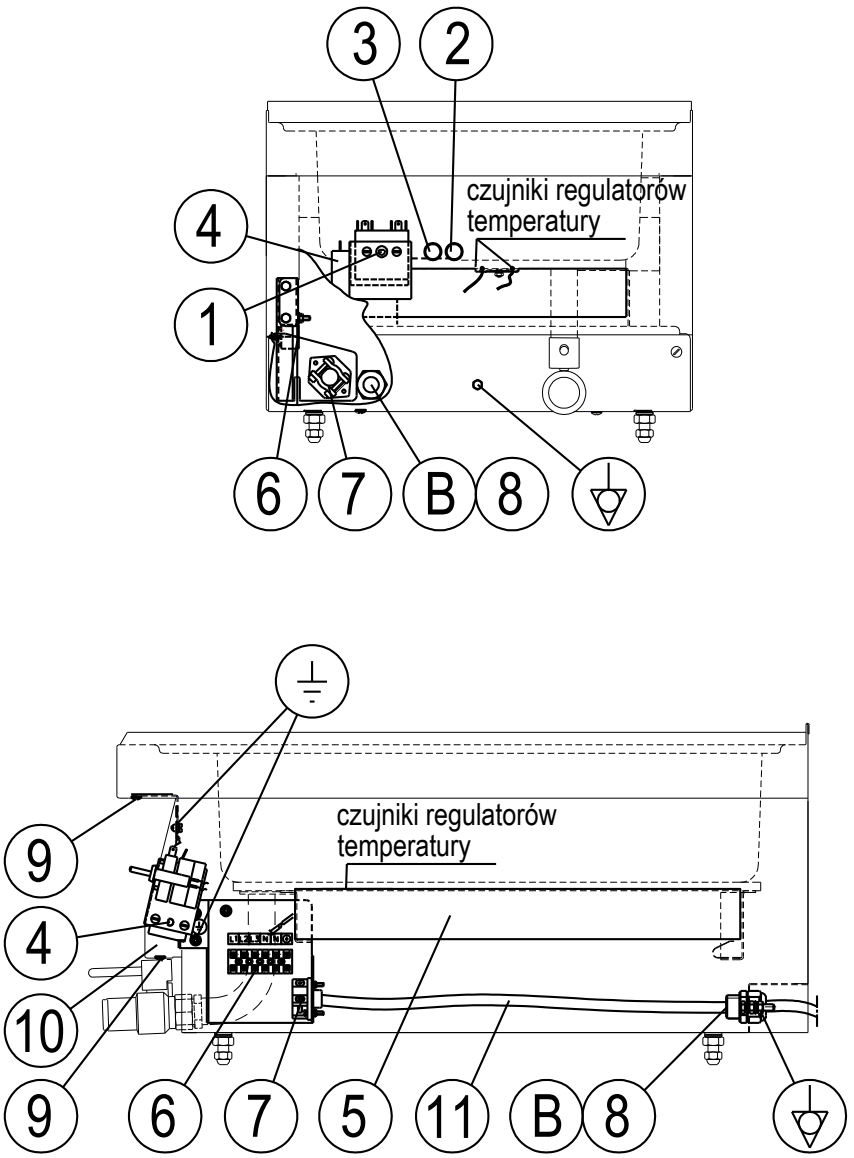
Rysunek 3 - Schemat elektryczny patelni LEP230.5



B - Wyprowadzenie przewodu instalacji elektrycznej
E - Listwa przyłączeniowa przewodu zasilającego (pod panelem sterowniczym)
⏚ - Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

1. Pokrętło włącznika i regulatora temperatury (włącznik i regulator temperatury zintegrowane na jednej osi)
2. Lampka sygnalizacyjna zielona (sygnalizacja zasilania)
3. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (sygnalizacja pracy układu grzewczego)
4. Zawór spustowy
5. Dźwignia zaworu spustowego
6. Rurka spustowa - wylewka
7. Regulowana stopka
8. Wkładka stopki (zaślepka otworu M5)
9. Panel sterowania
10. Wkręty mocujące panel sterowania
11. Korek

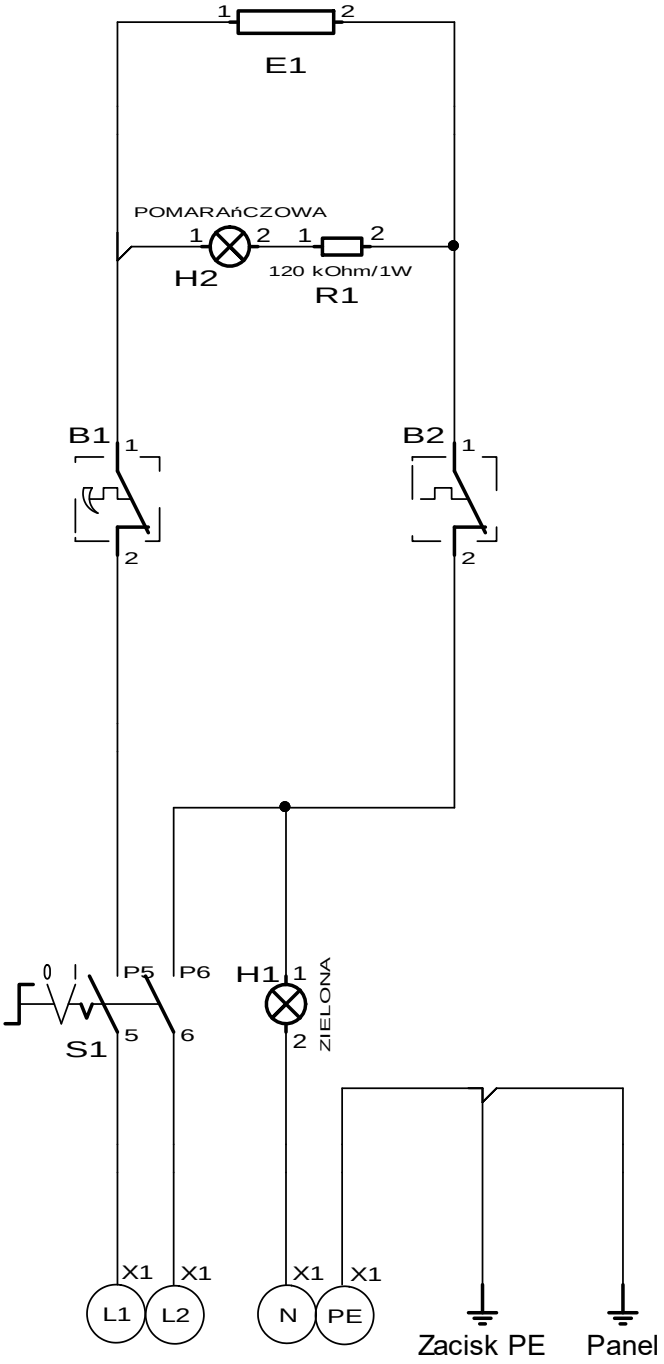
Rysunek 1 - Ogólny widok patelni elektrycznej LEP230.5



B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej

1. Włącznik i regulator temperatury zintegrowane na jednej osi
2. Lampka sygnalizacyjna zielona
3. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa
4. Regulator temperatury w funkcji ogranicznika temperatury nastawa „max”
5. Panel grzejny 3500W 400V
6. Listwa przyłączeniowa
7. Uchwyt przewodu zasilającego
8. Dławnica izolacyjna
9. Wkręty mocujące panel sterowniczy
10. Panel sterowniczy
11. Przewód zasilający

Rysunek 2 - Widok elementów sterowania i układu grzewczego



Opis symboli na schemacie:

E1 – grzałka 3500W/400V
B1 – regulator temperatury 320^{0}C zintegrowany z łącznikiem S1
B2 – regulator temperatury w funkcji ogranicznika 320^{0}C
H1 – lampka sygnalizacyjna zielona
H2 – lampka sygnalizacyjna pomarańczowa
R1 – rezystor 120KΩ/1W
X1 – listwa zaciskowa

Rysunek 3 - Schemat elektryczny patelni LEP230.5



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.:
123/24

Deklaracja zgodności UE
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
/ Electric tilting pan / Sauteuse basculante èlectrique / Elektro-Kippbratpfanne

Typ / *Type / Type / Type:*

LEP230.5

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

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

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

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

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

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