



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.lovamet.com.pl
e-mail: lovamet@lovamet.com.pl
info@lovamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 650

**PATELNIĄ UNIWERSALNĄ
ELEKTRYCZNĄ**

TYP: LEP 230

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 0001
do numeru seryjnego;

SPIS TREŚCI

Strona

1. CHARAKTERYSTYKA	3
1.1 Zastosowanie	3
1.2 Charakterystyka techniczna	3
1.3 Ogólny opis	3
2 INSTRUKCJA MONTAŻU	3
2.1 Rozpakowanie	4
2.2 Ustawienie	4
2.3 Przyłączenie do instalacji	4
2.3.1 Wentylacja	4
2.3.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej	5
3 INSTRUKCJA OBSŁUGI	6
3.1 Przygotowanie patelni uniwersalnej do pracy	6
3.2 Próbny rozruch	6
3.3 Czynności podczas pracy	6
3.3.1 Włączenie ogrzewania powierzchni grzewczej miski patelni	6
3.3.2 Czynności podczas obróbki termicznej produktów	6
3.4 Czynności po zakończeniu pracy	6
3.5 Uwagi eksploatacyjne	7
3.5.1 Naczynia	7
4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	7
5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	8
5.1 Konserwacja bieżąca	8
5.2 Konserwacja okresowa	8
5.3 Naprawy i remonty	8
5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	9
6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	9
6 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH	9
7 SPIS RYSUNKÓW	10

1. CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Patelnie uniwersalne elektryczne przeznaczone są do przyrządzania produktów spożywczych wymagających smażenia, duszenia bądź też podgrzewania na oleju i do smażenia i pieczenia produktów spożywczych bezpośrednio położonych na płycie grzewczej. Zawór spustowy oleju umożliwia zlanie produktu lub zużytego oleju.



Patelni nie należy używać do smażenia w głębokim tłuszczu. Praca przy nastawionej temperaturze powyżej 200÷ 230°C może spowodować samozapłon tłuszczu lub oleju.



Patelni nie należy użytkować jako frytkownicy

1.2 Charakterystyka techniczna

DANE TECHNICZNE		Typ ,wersja, odmiana
		LEP 230
Wymiary gabarytowe	[mm]	szerokość 400 x głębokość 650 x wysokość 300
Pojemność zbiornika	[dm ³]	19
Powierzchnia grzewcza	[mm]	265 x 470
Wymiary zbiornika	[mm]	305 x 510 x 120
Zakres regulacji temperatury	[° C]	50÷300
Moc panela grzejnego	[W]	3500
Zasilanie		3N~50 Hz 400V
Moc znamionowa	[kW]	3.5
Zabezpieczenie	[A]	10
Masa	[kg]	25

1.3 Ogólny opis

Patelnia uniwersalna typu **LEP 230** jest wolnostojącym urządzeniem elektrycznym do przyrządzania produktów spożywczych wymagających smażenia, duszenia bądź też podgrzewania na oleju. Proces obróbki termicznej przeprowadzany jest w zbiorniku o module GN1/1 i głębokości 120 mm .

W przedniej części urządzenia pod panelem sterowniczym (rys.1, poz.9) znajduje się zawór spustowy (rys.1, poz.4) umożliwiający zlanie oleju z miski patelni. Do zabezpieczenia przed zapchaniem rurki prowadzącej ze zbiornika do zaworu spustowego służy korek (rys.1, poz.11)

Do ważniejszych zespołów urządzenia należą:

- **Obudowa** wykonana ze stali kwasoodpornej (za wyjątkiem blachy spodniej wykonanej z blachy ocynkowanej);
- **Górna płyta patelni** wykonana ze stali kwasoodpornej. W płycie górnej umieszczony jest zbiornik pod dnem którego, znajduje się trwale z nim połączona płyta miedziana zapewniająca równomierny rozkład temperatury na całej powierzchni grzewczej dna zbiornika;
- **Układ grzewczy** składający się z panela grzejnego, który współpracując z regulatorem temperatury pozwala na szybkie uzyskanie żądanej w procesie przyrządzania produktów spożywczych temperatury. Układ grzewczy posiada zabezpieczenie w postaci dodatkowego regulatora temperatury ustawionego fabrycznie na stałą wartość odcinającego dopływ energii elektrycznej do panela grzejnego w przypadku awarii regulatora temperatury dostępnego dla obsługi na panelu sterowania (rys.4, poz.1) i zbytniego wzrostu temperatury;
- **Instalacja elektryczna patelni** przystosowana do zasilania napięciem: 3N~50 Hz 400V.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji patelni uniwersalnych powinno posiadać:

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

2.1 Rozpakowanie

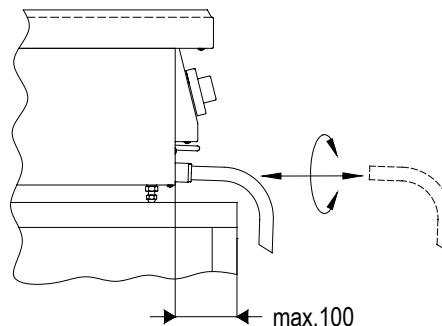
- a - Sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia, usunąć folię ochronną oraz elementy opakowania ze wszystkich elementów urządzenia.
- b - Elementy opakowania (tektura, folia, drewno itd.) należy posegregować i przekazać do utylizacji
- c - Zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP
- d - Umyć obudowę i zbiornik ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących

2.2 Ustawienie

Patelnię uniwersalną można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 650.

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu. Podczas ustawiania patelni na stole roboczym należy zachować warunek przedstawiony na rys.3 a następnie wypoziomować ją za pomocą regulowanych nóżek. W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 650 (szafka, podstawa z półką) urządzenie przymocować 4 śrubami M5 x 20 wykorzystując otwory w stopkach (rys.1, poz.7) uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa (rys.1, poz.8). 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 ciepłnie materiałem (zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100 mm). Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

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



Rys. 3 Ustawienie urządzenia na stole

2.3 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.

2.3.1 Wentylacja

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane, aby uzupełniać usuwane powietrze;
- 2) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 3) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

2.3.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Patelnie uniwersalne standardowo przystosowane są do zasilania **3N~50Hz 400V** oraz wyposażone w przewód przyłączeniowy **SILFLEX – EWKF, 5x1,5 mm²**, zakończony wtyczką **3P+N+Z 5x16A**.

- 1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi z tabliczki znamionowej urządzenia.
- 2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego.
- 3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej /zerowanie lub uziemienie/.
- 4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.
- 5) W przypadku podłączania patelni uniwersalnej LEP 230 bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia, należy dokonać odłączenia standardowego przewodu zasilającego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej wg zamieszczonego poniżej schematu elektrycznego.

Przewód poprowadzić przez dławicę w obudowie (rys.4, poz.8, „A”), przez uchwyt przewodu zasilającego (rys.4, poz.7) znajdujący się na wsporniku z lewej strony urządzenia patrząc od przodu (rys.1, „E”) do listwy zaciskowej (złączki śrubowej) (rys.4, poz.6).

Przewód zasilający powinien być giętym przewodem o powłoce olejoodpornej o właściwościach nie gorszych niż przewody SILFLEX – EWKF 5G1,5. Przewód zasilający doprowadzić do urządzenia od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu.

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

Dostęp do listwy zaciskowej możliwy jest po zdjęciu panelu sterowania (rys.1 poz.9, rys.4 poz.10).

W celu zdjęcia panelu sterowania należy:

- odkręcić 4 wkręty mocujące panel sterowania (rys.1, poz.10; rys.4, poz.9);
- wyciągnąć panel sterowniczy. Przy wyciąganiu panelu zachować ostrożność, aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego;
- po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć panel sterowniczy postępując w odwrotnej kolejności.

Listwa zaciskowa Patelni uniwersalnej LEP 230

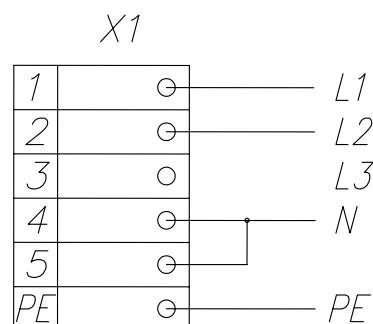
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U = 400V$ z przewodem neutralnym N i ochronnym PE

400V 3N~ 50Hz


Przewód zasilający:

SILFLEX-EWKF 5 x 1,5 mm²

Prąd zabezpieczenia : 10 A




- 6) Dokonać przyłączenia do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  i znajduje się na tylnej ścianie obudowy podgrzewacza w pobliżu przepustu do wprowadzenia przewodu zasilającego (rys.1 i 4 „A”). Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41:2000.

**URUCHOMIENIE URZĄDZENIA MOŻE NASTĄPIĆ PO POTWIERDZENIU
SKUTECZNOŚCI OCHRONY PRZECIWPORAŻENIOWEJ WYNIKAMI POMIARÓW**

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1 Przygotowanie patelni uniwersalnej do pracy

- a - Usunąć folię ochronną ze wszystkich elementów urządzenia;
- b - Ustawić urządzenie zgodnie z p.2.2;
- c - Umyć obudowę i zbiornik ciepłą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką;
- d - Podłączyć urządzenie do instalacji elektrycznej zgodnie z p.2.3.2;
- e - Sprawdzić czy dźwignia zaworu spustowego znajduje się w położeniu „zamknięty” oznaczonym symbolem .

3.2 Próbny rozruch

- Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.1.
- Zielona lampka (rys.1 i 4 poz.2) świeci w sposób ciągły sygnalizując załączenie zasilania urządzenia.
- Lampka pomarańczowa (rys.1 i 4 , poz. 3) powinna świecić i gasnąć w rytm załączania i rozłączania dopływu energii elektrycznej przez regulator temperatury w zakresie regulacji pomiędzy nastawą „50” a „300” (rys.2) a gasnąć na stałe w momencie ustawienia pokrętła w pozycji pomiędzy „0” a „50”.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Włączenie ogrzewania powierzchni grzewczej misy patelni

- a - Przekręcić pokrętło włącznika / regulatora temperatury (rys.2) w położenie między „0” a „50” – zaświeci zielona lampka oznaczająca załączenie zasilania elektrycznego urządzenia;
- b - Włączyć układ grzewczy nastawiając pokrętło włącznika / regulatora temperatury (rys.1, poz.1; rys.2) na odpowiednią temperaturę z zakresu od „50” do „300”. W powyższym położeniu pokrętła pomarańczowa lampka (rys.1 i 4 , poz. 3) świeci do momentu uzyskania nastawionej temperatury, po czym gaśnie. Ponowne zapalenie się pomarańczowej lampki sygnalizuje, że temperatura spadła poniżej nastawionej i rozpoczął się proces ponownego podgrzewania, jest to proces cykliczny gwarantujący utrzymanie stałej, wymaganej temperatury w procesie termicznej obróbki produktu.

3.3.2 Czynności podczas obróbki termicznej produktów



- a - Otwór spustowy w dnie zbiornika patelni zatkać korkiem (rys.1, poz.11).
- b - Na płytę nałożyć tłuszcz.
- c - Obracając pokrętłem włącznika / regulatora temperatury załączyć zasilanie urządzenia – zaświeci zielona lampka (rys.1 i 3, poz.2) - a następnie przez dalszy obrót pokrętła (rys.1, poz.1; rys.2) nastawić odpowiednią temperaturę z zakresu od „50” do „300” – zaświeci pomarańczowa lampka (rys.1 i 3 , poz. 3). Wstępnie rozgrzać patelnię bez wsadu do momentu osiągnięcia nastawionej temperatury.
- d - Patelnię należy rozgrzewać do momentu zgaśnięcia pomarańczowej lampki (rys.1 i 3 , poz. 3). Zaleca się odczekać jeszcze 10 minut. Wyżej opisana czynność konieczna jest do ustabilizowania oraz wyrównania się temperatur na powierzchni grzewczej. Jeśli smażenie zostanie rozpoczęte przed ustabilizowaniem się temperatur istnieje duże ryzyko wystąpienia przypalenia się produktów.
- e - 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.
- f - W przypadku przygotowywania potraw w dużej ilości oleju lub produktów płynnych i półpłynnych np. sosów należy zwrócić uwagę aby nie przepełnić zbiornika co grozi rozlaniem produktu i poparzeniem.



Nie dotknąć gorących elementów urządzenia: zbiornika i płyty górnej;
Kontrolować w sposób ciągły stan przygotowywanych produktów ze względu na możliwość ich przypalenia mogącego spowodować niezdatność do konsumpcji.
Regulować temperaturę procesu termicznego w celu osiągnięcia pożądanego efektu.
W przypadku pracy na przy temperaturach z zakresu 200 ÷ 300 nie należy przykrywać zbiornika patelni gdyż może to spowodować samozapłon rozgrzanego tłuszczu.

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy należy:

- 1) - Ustawić pokrętko włącznika / regulatora temperatury (rys.2) w położenie „0”, zgasną obie lampki: zielona i pomarańczowa.
- 2) - Odczekać aż urządzenie ostygnie.
- 3) - Usunąć wszystkie stałe pozostałości po procesie termicznym pozostawiając w misie patelni sam olej lub inny czynnik płynny.
- 4) - Zlać płynną zawartość zbiornika do przeznaczonego na ten cel pojemnika:
 - a - Włożyć rurę odprowadzającą - wylewkę (rys.1 poz.6) do otworu spustowego zaworu (rys.1 poz.4) ustawioną widocznym wycięciem w górę i przekręcić ją w dół przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do jej całkowitego zabezpieczenia.
 - b - Postawić naczynie pod wylewkę.
 - c - Przesunąć dźwignię zaworu spustowego (rys.1 poz.5) w lewo w położenie  oznaczone symbolem „otwarty” w celu otwarcia zaworu.
 - d - Odczekać aż zawartość zbiornika swobodnie spłynie do naczynia.
 - e - Po zakończeniu zlewania należy zamknąć zawór spustowy przesuwając dźwignię (rys.1 poz.5) w prawo w położenie oznaczone symbolem .
 - f - Wyciągnąć rurę odprowadzającą - wylewkę przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5) - Umyć misę patelni i całą obudowę ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu, opłukać i wytrzeć do sucha miękką szmatką.

3.5 Uwagi eksploatacyjne

- 1) Aby zapobiec przypalaniu i przywieraniu produktów do powierzchni grzewczej, należy usuwać resztki panierki, które oddzielają się od smażonych produktów i opadają na dno misy. Po zauważeniu, że resztki panierki zaczynają przywierać do dna zbiornika, 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 zbiornika na dzień następny. Spowoduje to przypalanie smażonych produktów.**
- 3) Pieczone mięsa i ryby powinny być dobrze rozmrożone.
Niedostatecznie 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 zwiększać temperaturę do wymaganej.

3.5.1 Naczynia

Proces termicznej obróbki żywności przeprowadza się bezpośrednio w misie patelni, nie występuje więc potrzeba stosowania naczyń.

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- bezpiecznej eksploatacji urządzeń elektrycznych,
- pracy w zapleczu kuchennym,
- prawidłowej eksploatacji patelni uniwersalnej na podstawie niniejszej instrukcji obsługi,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

Szczególnie ważne jest, aby:

- 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. Szczególnie gorące elementy mogą być przyczyną poparzenia.
- 6) Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 7) Uważać, aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części.
- 8) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia urządzenia. Zabrudzenia usunąć po zakończeniu cyklu dziennego **tylko i wyłącznie po wystudzeniu**.
- 9) Nie uderzać w pokrętła, szybę i inne elementy sterowania.
- 10) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 11) **Stosować tylko oryginalne części zamienne**. Nieprzestrzeganie powyższego punktu może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 12) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 13) **Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie, a w razie poparzenia niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy**.
- 14) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
- 15) W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy,
- 16) **Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.**

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

**KONSERWACJE CZYSZCZENIE I OBSŁUGĘ TECHNICZNĄ NALEŻY PRZEPROWADZIĆ
TYLKO WTEDY, GDY URZĄDZENIE JEST ZIMNE !!!**

5.1 Konserwacja bieżąca

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości urządzenia oraz jego otoczenia.

Należy dbać o to, aby w misie patelni nie pozostawały przywarte resztki potraw.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.

Wszystkie myte elementy starannie wytrzeć i utrzymywać zawsze w stanie suchym.

Nie używać środków mogących rysować powierzchnie jak stalowa wata, stalowe szczotki lub skrobaki.

Środek czyszczący nie może zawierać substancji zawierających chlor lub środki ściernie, ponieważ są one szkodliwe dla powierzchni ze stali nierdzewnej.

Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane przez czas dłuższy, po umyciu i osuszeniu należy wytrzeć je szmatką nasyoną olejem wazelinowym, tworząc warstwę ochronną.

5.2 Konserwacja okresowa

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

5.3 Naprawy i remonty

Producent „Patelni uniwersalnych” ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy i przeglądy 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

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Po obróceniu pokrętki włącznika / regulatora temperatury w poz. od „0” do „300” nie świeci zielona ani pomarańczowa lampka, nie można załączyć układu grzewczego.	Brak zasilania	Sprawdzić czy urządzenie jest podłączone do zasilania i czy jest ono właściwe, jeśli nadal nie działa zgłosić do naprawy
Po obróceniu pokrętki włącznika / regulatora temperatury w poz. od „0” do „300” świeci zielona i pomarańczowa lampka, nie można załączyć układu grzewczego.	Uszkodzona grzałka lub regulator temperatury	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony element.
Po obróceniu pokrętki włącznika / regulatora temperatury w poz. od „0” do „300” świeci zielona a nie świeci pomarańczowa lampka, nie można załączyć układu grzewczego.	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony element.
Po obróceniu pokrętki włącznika / regulatora temperatury w poz. od „0” do „300” świeci zielona i pomarańczowa lampka, układ grzewczy pracuje jak przy maksymalnej nastawie „300” bez możliwości regulacji.	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony element.

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo patelnie uniwersalne wyposażone są w:

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

6 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	Ilość sztuk	Rysunek	Pozycja
		LEP230		
Stopka M10	ET.A.70.00.00.02.0/7	4	1	7
Wkładka stopki	ET.A.70.00.00.03.0/7	4	1	8
Panel	LEP230.10.04.00.00.0	1	4	5
Grzałka 3,5 kW 3500W, 400V	LEP230.10.05.00.00.0	1		
Lampka sygnalizacyjna zielona	L027500NAH	1	1	2
			4	
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	L027500NAF	1	1	3
			4	
Włącznik zintegrowany z regulatorem temperatury	EGO 55.13669.030	1	1	1
			4	
Regulator temperatury (w funkcji ogranicznika temp.)	EGO 55.13069.140	1	4	4
Pokrętło 180° - oś Ø6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	1	1
Oznacznik pierścieniowy	LEP230.00.00.01.0	1	1	1
Złączka gwintowa 6-torowa	LZ-B4/6	1	4	6
Uchwyt przewodu zasilającego	ELWAT OD1	1	4	7
Dławica izolacyjna z nakrętką	DP 16H	1	4	8
Korek	REP230.10.00.01.5	1	1	11
Wylewka – rurka spustowa φ22	3356049	1	1	6

7 SPIS RYSUNKÓW

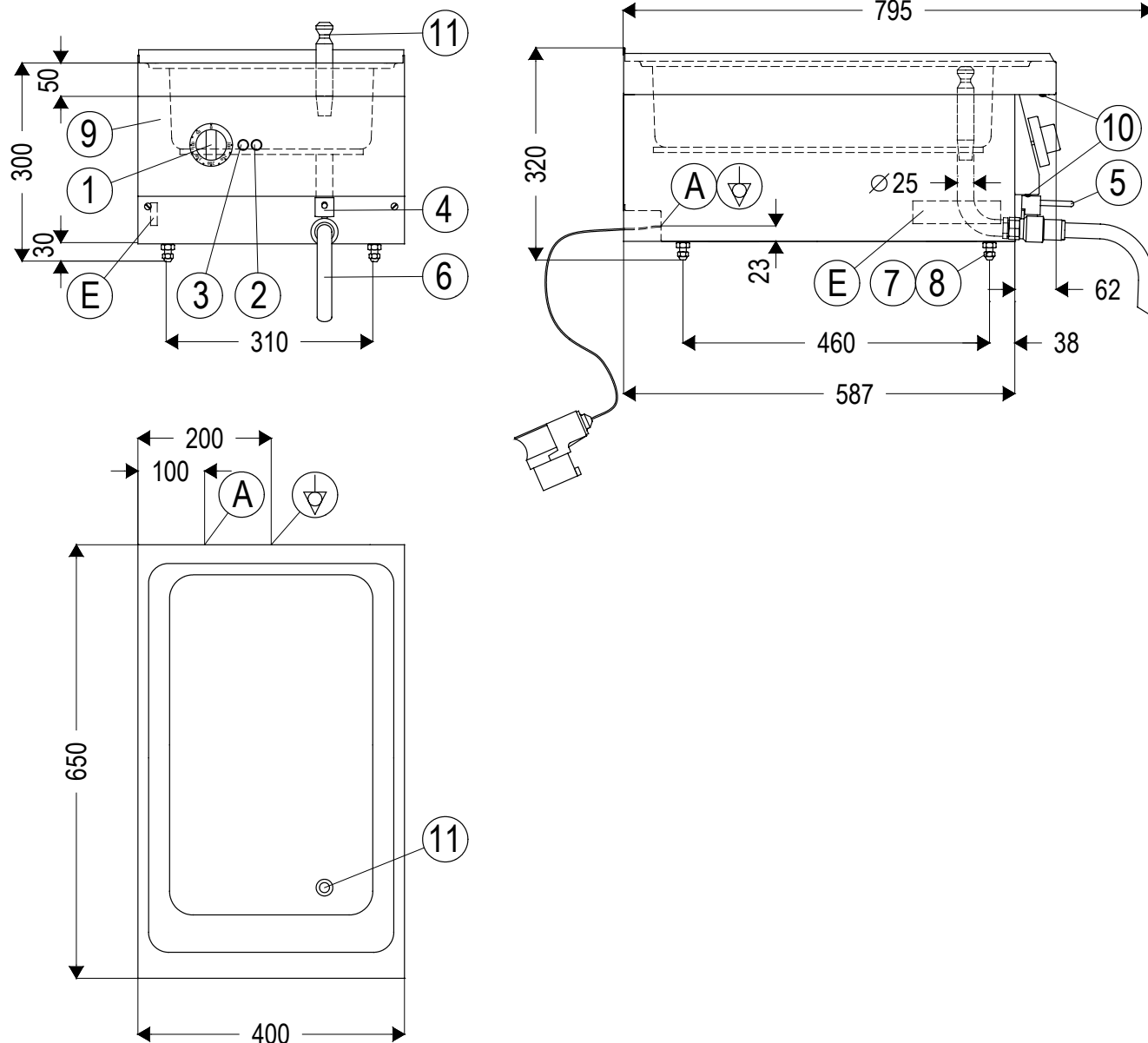
RYSUNEK 1 – Budowa Patelni uniwersalnej LEP 230

RYSUNEK 2 – Pokrętko włącznika / regulatora temperatury

RYSUNEK 3 – Ustawienie urządzenia na stole

RYSUNEK 4 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej

RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny Patelni uniwersalnej LEP 230



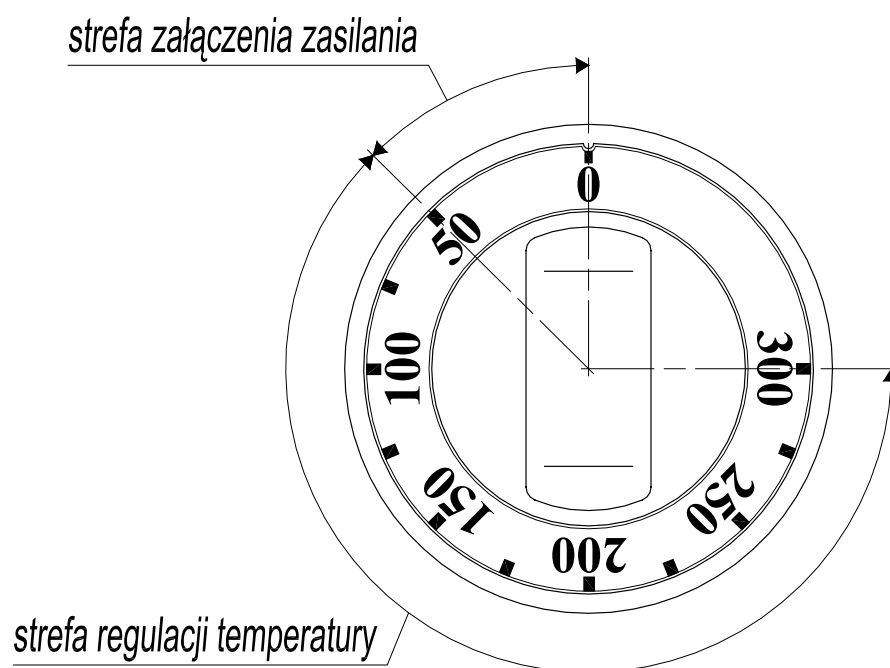
RYСУNEK 1 - Budowa Patelni uniwersalnej LEP 230

1. Pokrętko włącznika / regulatora energii (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

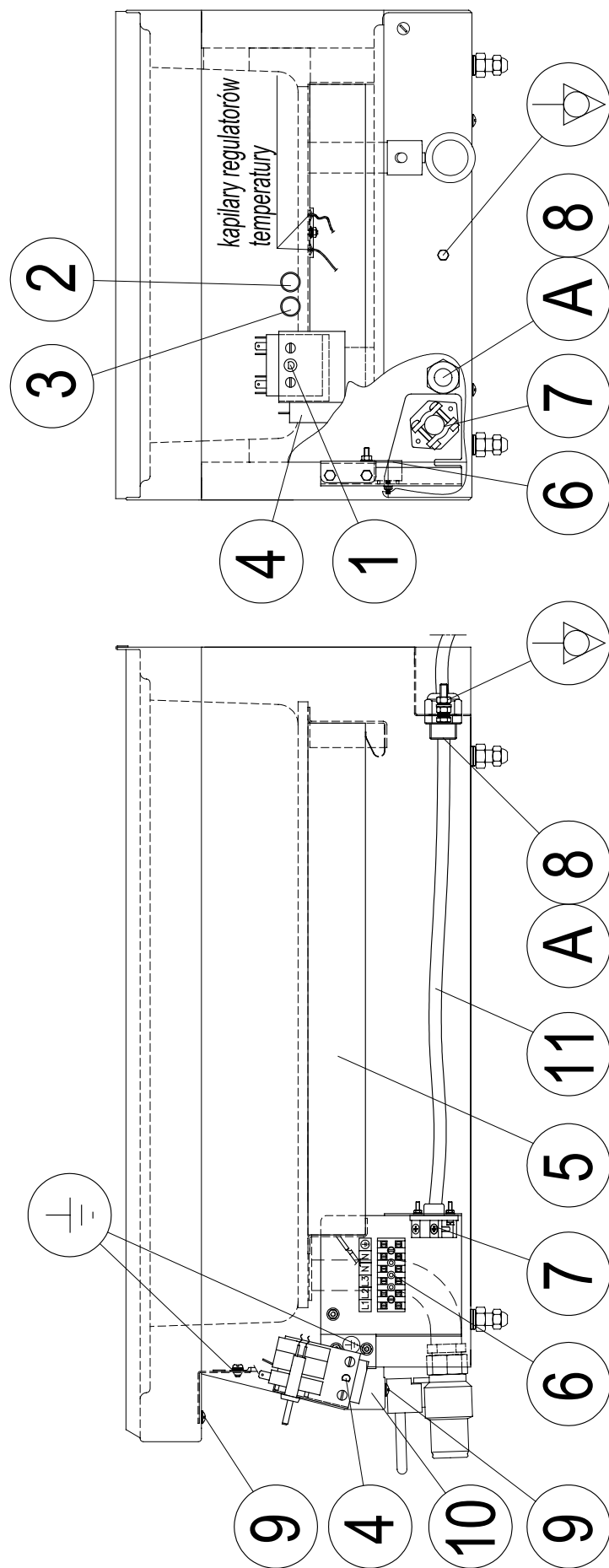
A Miejsce wprowadzenia do obudowy przewodu zasilającego

E Położenie listwy zaciskowej (złączki śrubowej)

▽ Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego



RYSUNEK 2 – Pokrętko włącznika / regulatora temperatury



RYSUNEK 4 - Rozmieszczenie elementów 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 (złączka śrubowa)
7. Uchwyt przewodu zasilającego
8. Dławnica izolacyjna z nakrętką
9. Wkręty mocujące panel sterowniczy
10. Panel sterowniczy
11. Przewód zasilający

A Miejsce wprowadzenia do obudowy przewodu zasilającego



Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
A									Poz.	Sym.	Opis	Dane techniczne technical dates	description			
B									1	E1	Grzałka	3500 W / 400 V	heating element			
									2	B1	Regulator temperatury	320 st. C	thermostat			
									3	B2	Regulator temperatury (ograniczn.)	324 st. C	thermal cut-out			
									4	H1	Lampka sygnalizacyjna zielona	230 V	lamp power on green			
									5	H2	Lampka sygnali. pomarańczowa	230 V	lamp control orange			
									6	R1	Rezystor	120 kOhm/1 W	resistor			
									7	S1	Łącznik krzywkowy		ancillary switch thermostat B1			
C	8															
D									LEP 230		Patelnia elektryczna					
E									3N~ 400V AC		Electric multipurpose fryer					
F									3,5 kW							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny Patelni uniwersalnej LEP 230