

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



Frytownica elektryczna

**EF-5 E, EF-8 E,
EF-55 E, EF-85 E, EF-88 E**



Spis treści

1. Potwierdzenie zgodności z normami	3
2. Dane techniczne	3
3. Przechowywanie	4
4. Informacje bezpieczeństwa	4
5. Kontrola opakowania i urządzenia	4
6. Instalacja	5
7. Podłączenie do sieci elektrycznej	6
8. Przygotowanie do uruchomienia	6
9. Kontrola działania	7
10. Instrukcja obsługi	8
11. Czyszczenie i konserwacja	9
12. Serwis	9
13. Rysunki i schematy	10
14. Gwarancja	11

Firma RM GASTRO przekazuje w Państwa ręce to urządzenie z nadzieją, że stanie się ono źródłem komfortu pracy, dochodów i inspiracji.

Niniejsza instrukcja ma na celu usprawnienie pracy z urządzeniem i ochronę bezpieczeństwa użytkownika, dlatego prosimy o uważne jej przeczytanie oraz przechowywanie dla możliwości późniejszego wykorzystania zawartych w niej informacji.

Jednocześnie prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie.

Zrzekamy się jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub użytkownika niezgodnego z przeznaczeniem, zasadami higieny i opisanymi wskazówkami.

RM GASTRO

1. Potwierdzenie zgodności z normami

Potwierdzenie zgodności z normami

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Producent oświadcza, że urządzenie spełnia wymagania dyrektywy CEE 90/396, rozporządzenia (WE) Nr 1935 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz wymagania dyrektywy RoHS 2002/95/EC.

Wymaga się aby instalacja urządzenia wykonana była zgodnie z obowiązującymi normami.

2. Dane techniczne

Tabliczna znamionowa umieszczona jest na bocznej ścianie urządzenia.

Przed instalacją skontroluj zgodność parametrów z podanymi na tabliczce znamionowej.

Typ	Napięcie (V/Hz)	Moc max. (W)	Wymiary (cm)	Wymiary kosza (cm)	Regulacja temp. (°C)	Objętość (l)	Wydajność (kg)
F - 5 E	230 / 50	2 100	18 x 42 x 30 h	13 x 23,5 x 10 h	50 - 190	4 - 5	5
F - 55 E	230 / 50	2x 2 100	36 x 42 x 30 h	2x 13 x 23,5 x 10 h	50 - 190	2x 4 - 5	10
F - 8 E	230 / 50	3 000	27 x 42 x 30 h	21 x 23,5 x 10 h	50 - 190	7 - 8	7
F - 88 E	230 / 50	2x 3 000	54 x 42 x 30 h	v 2x 21 x 23,5 x 10 h	50 - 190	2x 7 - 8	14

3. Przechowywanie

Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniu w temperaturze -15 do +65 °C i wilgotności 40% do 60%

4. Informacje bezpieczeństwa

Polecenia ważne są dla modeli: EF-5 E, EF-8 E, EF-55 E, EF-85 E, EF-88 E

1. Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanie urządzenia osobom o niewystarczającej sprawności umysłowej, osobom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających. Urzytkownik musi sobie zdawać sprawę z oczywistych zagrożeń wynikających z eksploatacji urządzeń (takich jak niebezpieczeństwo poparzenia itp.)
2. Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia, należy upewnić się, że serwisant zapoznał się z informacjami dotyczącymi instalacji, a nowa obsługa otrzymała i zapoznała się z instrukcją obsługi urządzenia.
3. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
4. Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu.
5. Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych. Zabrania się dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione pod groźbą utraty gwarancji.
6. W przypadku wystąpienia awarii urządzenia należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Zabrania się używania urządzenia niesprawnego technicznie.
7. Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę .
8. Urządzenie nie może być instalowane na wolnym powietrzu i narażone na działanie czynników atmosferycznych, takich jak deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenia, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury.
9. Dopóki wtyczka kabla zasilającego znajduje się w gniazdku elektrycznym, urządzenie pozostaje pod napięciem.



Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji może powodować zagrożenie życia lub zdrowia!

5. Kontrola opakowania i urządzenia

Skontroluj opakowanie! Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzone w odpowiednie symbole.

Jeśli zauważyłeś uszkodzenia opakowania lub coś, co mogłoby wskazywać na uszkodzenie urządzenia w trakcie transportu – zgłoś ten fakt u spedytora, odbierając przesyłkę.

Reklamację sporządź pisemnie, z podpisem obu stron i złóż w siedzibie RM GASTRO do 7 dni od

UWAGA!

Skontroluj opakowanie!

Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzone w odpowiednie symbole. Jeśli zauważyłeś uszkodzenia opakowania lub coś, co mogłoby wskazywać na uszkodzenie urządzenia w trakcie transportu – zgłoś ten fakt u spedytora, odbierając przesyłkę.

Reklamację sporządź pisemnie, z podpisem obu stron i złóż w siedzibie RM GASTRO do 7 dni od otrzymania przesyłki. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.



6. Instalacja



Jakiegolwiek czynności montażowe i regulacyjne powinny być wykonywane, gdy urządzenie jest odłączone od sieci. Jeśli w procesie regulacji konieczne jest zasilanie urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

Prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie. Zrzekamy się jakiegolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub z użyciem innych niż oryginalne części. Nie odpowiadamy również za szkody powstałe na skutek wyładowań atmosferycznych czy kataklizmów.

Montaż, demontaż, regulację, oddanie do użytku oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podstawie pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową, która zapewni technika odpowiedzialnego za bezpieczną instalację zgodną z obowiązującymi normami i wskazówkami zawartymi w tej instrukcji oraz posiadającego niezbędne uprawnienia.

- Urządzenie nie może stykać się z powierzchniami urządzeń wytwarzających ciepło powyżej 50 °C
- - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.
- Zabrania się ustawiania urządzenia na jakichkolwiek powierzchniach palnych, takich jak dywan, obrus itp.
- Urządzenie powinno być ustawione w taki sposób, aby możliwa była przy nim swobodna praca.

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni (z max. nierównością do 2°) i wypoziomować za pomocą regulacji nóżek.

Urządzenie należy przechowywać (zarówno podłączone, jak i niepodłączone) w zamkniętym pomieszczeniu, nienarażone na działanie czynników zewnętrznych takich jak ostre słońce, deszcz oraz czynników takich jak wysokie temperatury, wysoka wilgotność powietrza, wysokie zapylenia.

7. Podłączenie do sieci elektrycznej

Przed podłączeniem do instalacji elektrycznej należy:

- skontrolować jej zgodność z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia
- skontrolować stan okablowania
- sprawdzić czy były wykonane badania świadczące o sprawności i bezpieczeństwie instalacji elektrycznej w pomieszczeniu

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Listwa zaciskowa znajduje się na tylnej ścianie obudowy. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemienia (żółto-zielony) musi być dłuższy od pozostałych przewodów i nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Należy zadbać o to, by przewody zasilające w żadnym miejscu nie osiągnęły temperatury o 50 °C wyższej od otoczenia oraz żeby nie były narażone na uszkodzenia mechaniczne (nie leżały na ostrych krawędziach, nie były narażone na przecięcia lub przetarcia). Przewód musi przebiegać w takim miejscu, by umożliwić swobodną i bezpieczną eksploatację (z dala od obszarów roboczych) lub serwisowanie urządzenia oraz poruszanie się po pomieszczeniu. Przewód nie może stykać się z materiałami łatwopalnymi takimi jak wykładzina dywanowa, obrusy etc.

Zaleca się użycie przewodów H07RN-F, lub innych certyfikowanych przez ISO, odpowiednich do charakteru urządzenia oraz pomieszczenia w którym jest instalowane. Średnica przewodu podana jest w tabeli danych technicznych na początku tej instrukcji.

Przewód uziemiający „PE” musi być podłączony we wszystkich urządzeniach elektrycznych, które posiadają śruby lub zaciski z oznaczeniem „PE”. Do każdego urządzenia zaleca się podłączenie osobnego przewodu ochronnego „PE”.

Prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji obsługi.

Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy upewnić się, że:

- bezpiecznik wewnętrzny oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządzenia (patrz tabliczka znamionowa)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wyłącznik zabezpieczający jest łatwo dostępny
- urządzenie jest uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia

Po podłączeniu do sieci elektrycznej konieczne jest sporządzenie raportu z kontroli poprawności instalacji.

8. Przygotowanie do uruchomienia

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia usuń wszelkie folie ochronne. Powierzchnię oraz elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością umyj gorącą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie zmyj detergent czystą wodą i wytrzyj do sucha.

9. Kontrola działania

Lista czynności, które należy wykonać:

1. Kontrola podłączonych parametrów
 - a) W urządzeniu gazowym: Gazociąg musi być zamknięty, szczelny i odpowietrzony. Powinien być zamontowany HUP, parametry powinny być wyregulowane zgodnie z zaleceniami w dziale „Instalacja gazowa“ i tabelą danych technicznych palników. Gazociąg musi być wyposażony w łatwodostępny zawór gazu.
 - b) W urządzeniu elektrycznym: instalacja elektryczna musi być wykonana tak, by nie zagrażała bezpieczeństwu użytkowników. Musi być wyposażona w oddzielny, łatwodostępny wyłącznik RCD odpowiedni do obciążenia urządzenia, musi posiadać uziemienie zgodne z normami.
 - c) W urządzeniach z podłączoną wodą: instalacja musi być szczelna, wyregulowana (ciśnienie oraz twardość). Woda powinna być czysta, o jasnej barwie, niezawierająca zanieczyszczeń w postaci drobin.
 - d) W urządzeniach posiadających odpływ: instalacja odpływowa musi być szczelna, w pozycji spadowej od urządzenia i wyposażona w syfon zapobiegający nieprzyjemnym zapachom.
2. Kontrola z tabliczką znamionową:
 - a) Typ gazu: ziemny 20 mbar, propan-buran 30/31 mbar
 - b) Napięcie: np. 3 x 400V/50Hz, 230V/50Hz
 - c) Ciśnienie wody 3-5 mbar
 - d) Odpływ prosty nad ziemią, wolnym spadem z urządzenia 40, 50, 70 HT
 - e) Odpływ nad ziemią do 1 m za pomocą pompy odpływowej z urządzeń 40, 50 HT
3. Sprawdź szczelność wszystkich śrób i obudowy.
4. Włącz urządzenie i skontroluj jego działanie
 - a) Urządzenia cieplne: temperatura, ciśnienie pary, ustawienie minimum, ustawienie powietrza i gazu
 - b) Urządzenia mechaniczne: kierunek obrotu silnika 3-F

10. Instrukcja obsługi

! Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.

Termostat bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w termostat bezpieczeństwa, który zatrzyma wszystkie funkcje urządzenia w przypadku, gdy jego temperatura zostanie przekroczona. Gdy nastąpi taka sytuacja należy odkręcić pokrywę termostatu na spodzie urządzenia i przesunąć czarny przełącznik termostatu. Jeśli takie sytuacje będą się powtarzać należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

! Pamiętaj aby przestrzegać minimalnego poziomu oleju - jest oznaczony na wewnętrznej stronie wanny. Złamanie tego warunku może skutkować uszkodzeniem urządzenia, samozapłonem oraz utratą gwarancji. Maksymalny poziom oleju to 1,5 cm powyżej poziomu minimalnego.

! Pamiętaj o wymianie oleju - zanieczyszczony olej stanowi zagrożenie dla osoby obsługującej (może dojść do samozapłonu brudnego oleju) oraz osób spożywających posiłki w nim przygotowane. (Patrz „Opróżnianie z oleju” w rozdziale 11.)

Obsługiwanie

- Wypełnij wannę odpowiednim olejem (fryturą) aż do osiągnięcia poziomu minimalnego (pozioma kreska wewnątrz wanny).
- Włącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Za pomocą pokrętki termostatu ustaw temperaturę.
- Zielona kontrolka świeci się - jest to sygnał, że urządzenie nagrzewa się do ustawionej temperatury.
- Przykryj pokrywę.
- Gdy olej osiągnie ustawioną temperaturę, zielona kontrolka zgaśnie.
- Otwórz pokrywę, podnieś kosz, włóż do niego żywność i powoli opuść kosz do wanny z olejem.
- **Ryzyko ochlapania gorącym tłuszczem** - bądź ostrożny. Zamknij pokrywę.
- Po zakończeniu obróbki przekręć pokrętkę termostatu na pozycję „0”, otwórz pokrywę, wyciągnij kosz, wysyp jego zawartość do innego naczynia.
- Aby całkowicie wyłączyć urządzenie wyciągnij wtyczkę z gniazda elektrycznego.



11. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego.

Urządzenia nie należy czyścić:

- wodą pod ciśnieniem.
- szczotkami metalowymi
- środkami agresywnymi, żrącymi i powodującymi korozję
- środkami zawierającymi drobiny cierne
- chlorem

Należy czyścić regularnie. Codzienne mycie urządzenia przedłuża jego trwałość i funkcjonalność. Nierdzewne części oraz grzałki można obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha.

Opróżnianie z oleju

- Odczekaj aż olej ostygnie do takiej temperatury by nie stanowił ryzyka poparzenia.
- Pamiętaj, aby urządzenie było odłączone od sieci elektrycznej.
- Zdejmij pokrywę, wyjmij kosz.
- Podnieś głowicę sterującą, wraz z przymocowanymi do niej grzałkami.
- Wyjmij wannę z urządzenia i wylej olej (nie wylewaj oleju do sieci kanalizacyjnej!).
- Wyczyść wannę i dokładnie osusz.
- Włóż spowrotem do urządzenia. Nałóż głowicę z grzałkami, włóż kosz, nałóż pokrywę.

Przerwa w eksploatacji

Gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je dokładnie umyć i nałożyć warstwę ochronną stosując odpowiedni środek oraz odłączyć dopływ prądu elektrycznego.



Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

Urządzenie to służy do użytku profesjonalnego, dlatego powinno być serwisowane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

12. Serwis

Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo, uniknąć ewentualnej nadwyżki zużycia energii oraz niespodziewanych awarii, które dezorganizują pracę i powodują straty finansowe – dokonuj regularnych kontroli serwisowych!

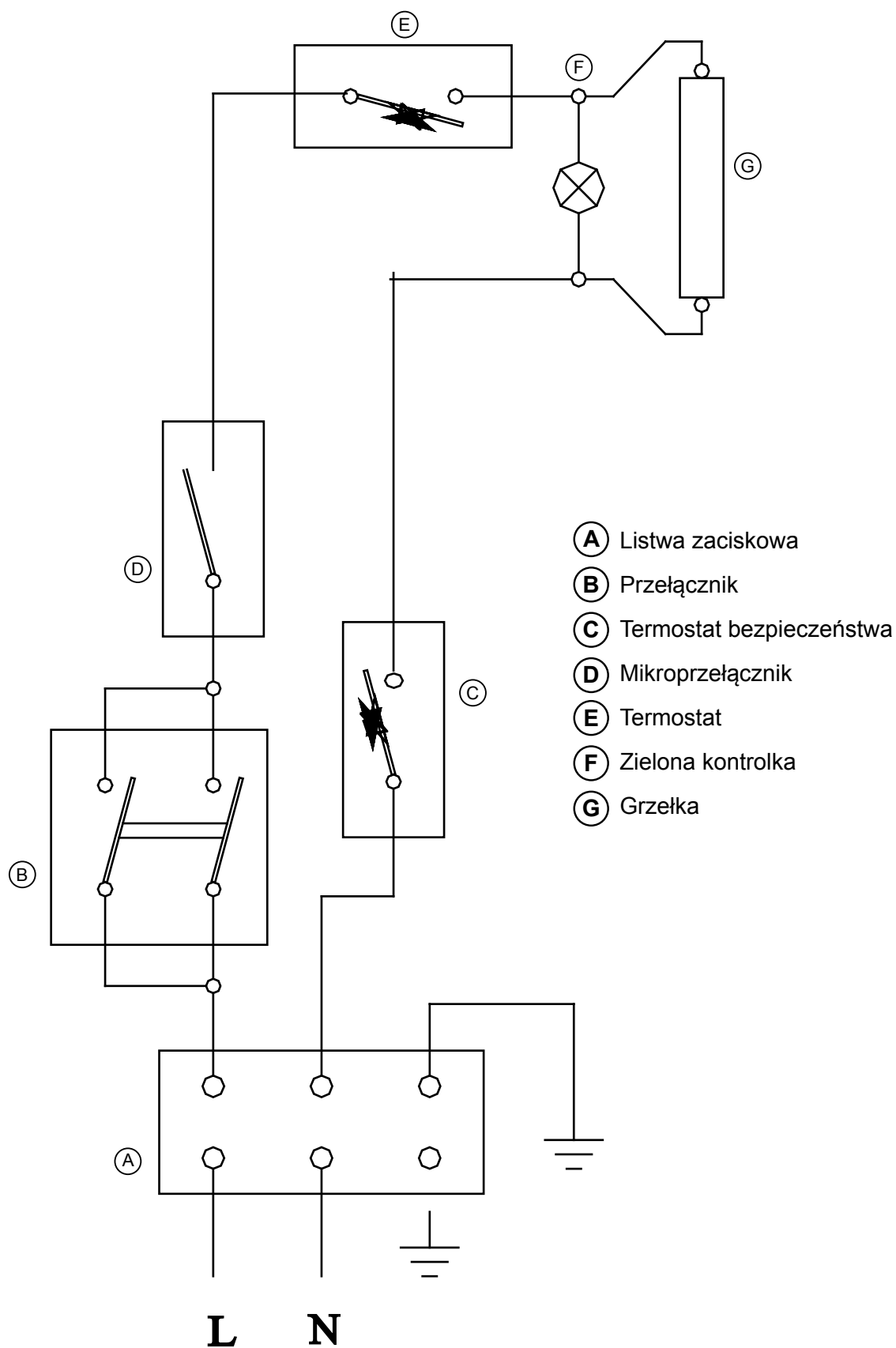
Urządzenie to służy do użytku profesjonalnego, dlatego powinno być serwisowane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy dopilnują zachowania obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

Przeglądy okresowe zapobiegają ponoszeniu niepotrzebnych kosztów związanych z eksploatacją oraz gwarantują sprawne i długie działanie.

13. Rysunki i schematy

SCHEMAT PODŁĄCZENIA



14. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje:

- żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części z tworzywa i szklane itp.)
- urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień
- uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi (np. deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenie, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury, wyładowania atmosferyczne)
- uszkodzeń spowodowanych przez osoby trzecie i uszkodzeń mechanicznych
- uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednią eksploatacją i konserwacją
- uszkodzeń wynikłych z ingerencji w urządzenie przez osoby nieupoważnione

Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.



Warunkiem koniecznym do udzielenia gwarancji jest prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna. Dokument ten dostarcza i wypełnia firma montująca i serwisująca urządzenie.

KARTA GWARANCYJNA		
Producent: RM GASTRO s.r.o. Veseli nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Placówka i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Placówka: <small>Przebieg lub miejsce zamieszkania oraz adres dostawy urządzenia</small>	
Adres:		
Serwis		
Firma serwisująca:	Naprawa gwarancyjna 1.	Naprawa gwarancyjna 2.
Przebieg techniczny 1.	Naprawa gwarancyjna 3.	Naprawa gwarancyjna 4.
Przebieg techniczny 2.	Naprawa gwarancyjna 5.	Naprawa gwarancyjna 6.
Przebieg techniczny 3.		

wzór karty gwarancyjnej

RM GASTRO s.r.o. jako producent udziela gwarancji, która jest realizowana przez diler (firmę sprzedającą urządzenie). Wsz przypadku, gdy diler nie jest w stanie dokonać naprawy lub wymiany gwarancyjnej prosimy o bezpośredni kontakt z importerem:

RM GASTRO Polska Sp. z o. o.
ul. Skoczowska 94
43-450 Ustroń
(33) 854 73 26
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl

Firma serwisująca:
.....
.....
.....
.....
.....