



INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



FRYTOWNICE

**FE-04, FE-44, FE-04S, FE-44S, FE-07, FE-77, FE-07T
FE-77T, FE-74, FE-10T, FE-1010T, FE-30, 60, 60/P**



Spis treści

1. Oświadczenie zgodności norm	3
2. Dane techniczne	3
3. Instalacja i regulacja.....	4
3.1. Rozpakowanie	4
3.2. Ustawienie	4
3.3. Podłączenie do instalacji elektrycznej	4
4. Użytkowanie	6
5. Instrukcja obsługi	7
6. Czyszczenie i konserwacja.....	8
7. Postępowanie w przypadku usterki.....	9
8. Wskazówki dla nabywcy w przypadku reklamacji.....	10
9. Schematy.....	11
9.1. Schemat połączenia FE / EF.....	11
9.2. Schemat połączenia FE 07T(E), FE 77T(E).....	12
9.3. Schemat połączenia FE 10T, FE 1010T, FE 30, FE 60	13

1. Oświadczenie zgodności norm

Producent oświadcza, że urządzenia są wykonane według polskich norm i przepisów Unii Europejskiej. Montaż musi być przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami, zwłaszcza w kwestii odpowiedniego wietrzenia pomieszczeń i systemu odprowadzenia spalin.



Uwaga!

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe pośrednio lub bezpośrednio przez: złą instalację, niewłaściwą obsługę lub przeróbki, niedostateczną konserwację lub inne przyczyny niezgodne z punktami warunków sprzedaży. Urządzenie to przeznaczone jest do profesjonalnego użytkowania i musi być obsługiwane osobami o odpowiedniej kwalifikacji. Części, które były po nastawieniu zabezpieczone przez producenta lub pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.

2. Dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej części obudowy urządzenia. Przed instalacją zaleca się zapoznanie ze schematem podłączenia elektrycznego i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

- Wszystkie frytownice posiadają znak CE
- Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB

Model	Wymiary	Moc / Napięcie	Wymiary kosza	Pojemność	Wydajność
	mm	kW / V	mm	l	kg
FE – 04	180x420x300	2,1 / 230 V	125x250x120	4 – 5	4
FE – 44	360x420x300	2 x 2,1 / 230 V	2x125x250x120	2 x 4 – 5	8
FE – 04S	180x420x300	3 / 230 V	125x250x120	4 – 5	5
FE – 44S	360x420x300	2 x 3 / 230 V	2x125x250x120	2 x 4 – 5	10
FE – 07	270x420x300	3 / 230 V	195x245x120	7 – 8	7
FE – 77	540x420x300	2 x 3 / 230 V	2x195x245x120	2 x 7 – 8	14
FE – 07T	270x420x300	6 / 400 V	195x245x120	7 – 8	8
FE – 77T	540x420x300	2 x 6 / 400 V	2x195x245x120	2 x 7 – 8	16
FE – 74	450x420x300	2 X 3 / 230 V	125x250x120 195x245x120	4 – 5 x 7 – 8	11
FE – 10T	360x420x370	8,1 / 400 V	280x245x120	10	10
FE – 1010T	720x420x370	2 x 8,1 / 400 V	2x280x245x120	2 x 10	20
FE – 30	540x450x370	9 / 400 V	475x245x80	16	13
FE - 60	670x650x370	15 / 400 V	585x 445x80	30	24

3. Instalacja i regulacja



Ważne!

Instalacja i konserwacja urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta, który nie ponosi odpowiedzialności za błędną instalację lub obsługę. Każda regulacja urządzenia musi być przeprowadzona przy wyłączonym urządzeniu. Jeśli jednak istnieje potrzeba regulacji przy włączonym zasilaniu, należy zachować wszelkie środki ostrożności.

3.1. Rozpakowanie

Urządzenie jest dostarczane w oryginalnym opakowaniu, oznakowanym odpowiednimi symbolami. Razem z urządzeniem dostarczana jest instrukcja obsługi. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia opakowania, należy niezwłocznie złożyć reklamację w firmie przewozowej wraz ze spisaniem i podpisaniem protokołu o szkodzie.

3.2. Ustawienie

Urządzenie winno być ustawione w pomieszczeniu wyposażonym w sprawny układ wentylacyjny. Jeżeli urządzenie będzie instalowane w pobliżu ściany, należy sprawdzić czy materiał z którego wykonano ścianę jest odporny na wysoką temperaturę.

Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej oraz ognioodpornej powierzchni o stopniu nachylenia max 2°.

Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej oraz ognioodpornej powierzchni. Miejsce, w którym zostanie ustawione urządzenie powinno mieć instalację elektryczną jednofazową 230V/50Hz lub w zależności od modelu, trójfazową 400V/50Hz. Instalacja powinna mieć skuteczną ochronę przeciwporażeniową tj. zerowanie lub uziemienie.

3.3. Podłączenie do instalacji elektrycznej

Do obowiązków użytkownika należy zainstalowanie gniazda wtykowego ze stykiem ochronnym, przyłączonym trwale do instalacji ochronnej i zabezpieczonego bezpiecznikiem odpowiednim do mocy urządzenia. Moc urządzenia opisana jest na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej ścianie obudowy. Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci poprzez główny wyłącznik, który powinien znajdować się pomiędzy urządzeniem i siecią. Przewód doprowadzający powinien być zainstalowany tak, aby nie był narażony na działanie wysokiej temperatury. Osoba instalująca urządzenie musi posiadać odpowiednie kwalifikacje do montażu urządzeń elektrycznych.

UWAGA!

- Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące instalacji i użytkowania urządzenia, stąd po zapoznaniu się z zawartością instrukcji należy ją zachować
- Urządzenie służy do zanurzeniowego smażenia w oleju spożywczym (fryturze) ziemniaków na frytki lub innych produktów spożywczych
- Urządzenie mogą obsługiwać jedynie osoby pełnoletnie
- Urządzenie nie może pozostać włączone bez nadzoru
- Dla poprawnego działania i eksploatacji zaleca się przeprowadzanie przez uprawniony serwis okresowych przeglądów urządzenia
- Elementy zużyte lub uszkodzone należy bezwzględnie zastępować oryginalnymi częściami
- W przypadku stwierdzenia usterki należy niezwłocznie odłączyć zasilanie elektryczne oraz wezwać autoryzowany serwis.



IMPORTER NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USTERKI I ZAGROŻENIA ZDROWIA, JEŻELI POWYŻSZE USTALENIA I NORMY NIE BĘDĄ DOTRZYMANE.

4. Użytkowanie

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy:

- odkleić folię ochronną oraz przemyć frytownicę niewielką ilością wody z płynem do mycia naczyń
- zalać pojemnik fryturą do poziomu nominalnego minimum 4cm powyżej grzałek

W trakcie codziennej eksploatacji:

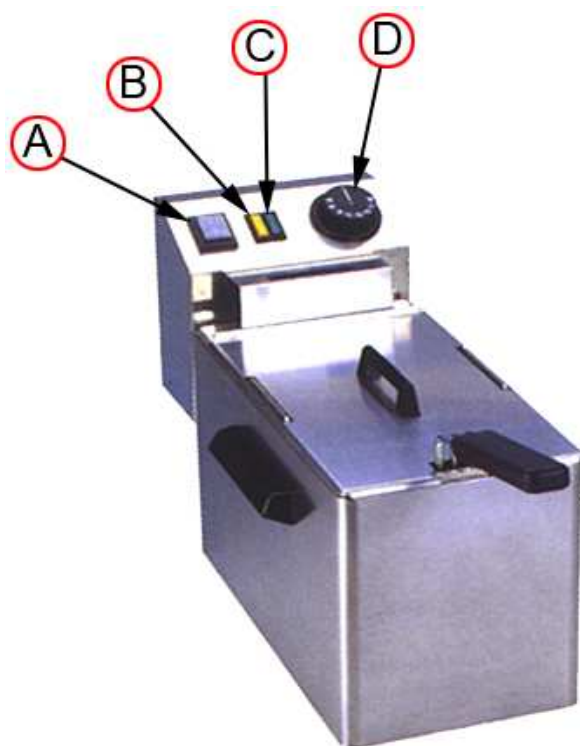
- Należy sprawdzić poziom i ewentualnie uzupełnić ilość frytury w pojemniku.
- Poziom frytury nie może być niższy niż 2 – 4cm powyżej grzałek.
- Temperatura frytury podczas pracy frytownicy nie przekracza 200°C.
- Okresowo należy usuwać części stałe wydzielone podczas smażenia. W tym celu należy wyłączyć zasilanie grzałek i wyjąć zespół grzewczy z frytownicy.
- Po zgromadzeniu się zanieczyszczeń na dnie pojemnika zlewamy do oddzielnych naczyń olej przeznaczony do powtórnego wykorzystania i wylać najbardziej zanieczyszczoną część frytury.

Jeśli dojdzie do wyłączenia termostatu bezpieczeństwa (przy włączonym urządzeniu obie kontrolki nie świecą), należy odkręcić jego zaślepkę z dolnej części obudowy, a następnie nacisnąć czarny przycisk, aby włączyć termostat. W przypadku częstego wybijania termostatu ochronnego należy niezwłocznie skontaktować się z firmą serwisową.

5. Instrukcja obsługi

Frytownica jest wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa, który odłączy zasilanie w momencie wyciągnięcia jej z pojemnika pracy. Po założeniu frytownicy należy sprawdzić, czy opiera się ona o listwę na zewnętrznej ścianie pojemnika. W przeciwnym wypadku wyłącznik bezpieczeństwa może odcinać zasilanie frytownicy.

- Podłączyć frytownicę do sieci elektrycznej (kontrolka sieciowa **B** powinna świecić)
- Przyciskiem **A** włączyć zasilanie frytownicy
- Pokrętle regulatora **D** ustawić żądaną temperaturę
- Pracę grzałki sygnalizuje lampka kontrolna grzania **C**
- Po rozgrzaniu frytury (zgaśnięcie kontrolka grzania **C**), włożyć kosz z frytkami do pojemnika i założyć pokrywkę.



- A - wyłącznik główny
- B - kontrolka sieciowa
- C - kontrolka grzania
- D - regulator temperatury

6. Czyszczenie i konserwacja

- Czyszczenie przede wszystkim powierzchni, która jest w kontakcie z żywnością musimy przeprowadzać codziennie i bardzo dokładnie.
- Części nierdzewnych nie wolno czyścić pastami gruboziarnistymi lub środkami agresywnymi.
- Do czyszczenia nie używać papierów ściernych.
- W razie silnego zabrudzenia powierzchni dopuszczalne jest użycie gąbki z utwardzoną powierzchnią.
- Urządzenie czyścić wyłącznie zimne - w przeciwnym wypadku grozi to oparzeniem.
- W czasie dłuższej przerwy w eksploatacji urządzenia należy je zakonserwować olejem jadalnym, otworzyć pokrywę dla lepszej wentylacji i wyłączyć zasilanie elektryczne.
- Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem (z węża).

7. Postępowanie w przypadku usterki

Wyłączyć urządzenie i wezwać firmę serwisową.



UWAGA!

Gwarancją nie są objęte części ulegające zużyciu w trakcie codziennej eksploatacji (uszczelki, żarówki, szklane i plastikowe części itp.). Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem oraz wbrew zaleceniom niniejszej instrukcji powodują utratę gwarancji. Gwarancją nie są objęte usterki spowodowane w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.

8. Wskazówki dla nabywcy w przypadku reklamacji

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny przeprowadza firma sprzedająca urządzenie.

Firma sprzedająca:

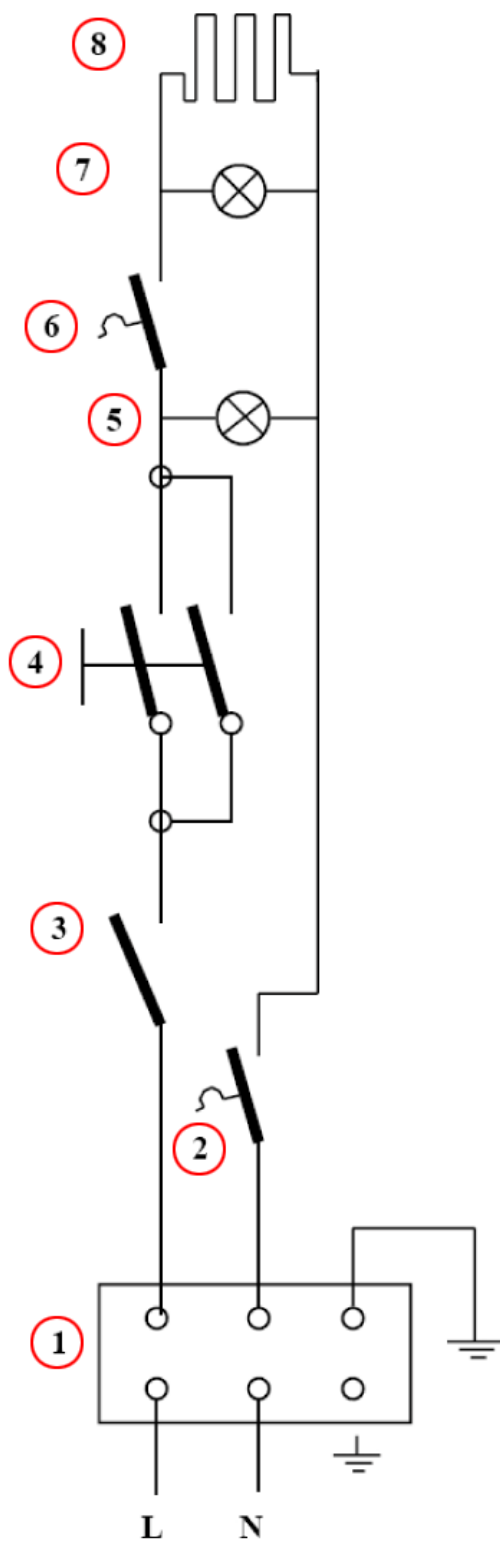
Adres

.....

Importer: **RM GASTRO Polska Sp. z o. o.**
ul. Skoczowska 94
43-450 Ustroń
www.rmgastro.pl

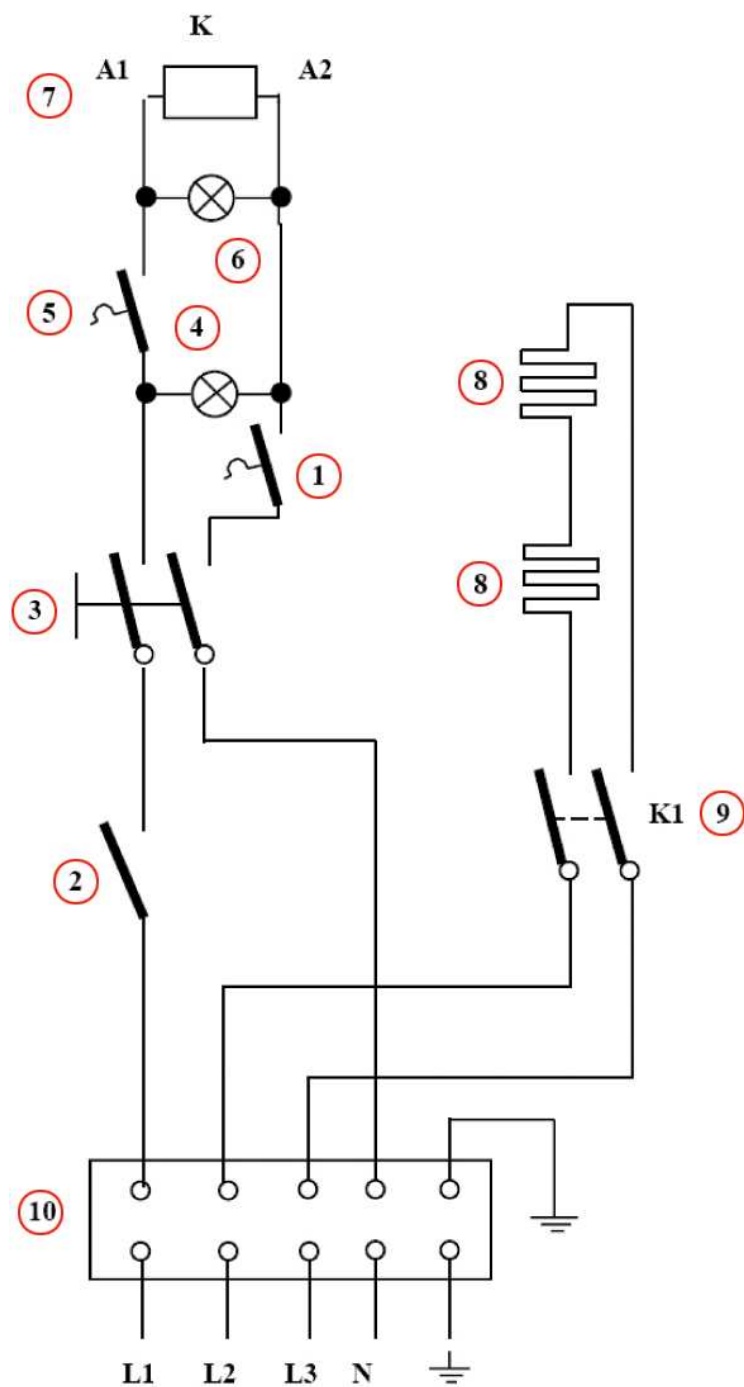
9. Schematy

9.1. Schemat połączenia FE / EF



- 1 - listwa zaciskowa
- 2 - termostat ochronny
- 3 - mikrowyłącznik zabezpieczający
- 4 - wyłącznik główny
- 5 - kontrolka sieciowa
- 6 - termostat pracy
- 7 - kontrolka grzania
- 8 - element grzejny

9.2. Schemat połączenia FE 07T(E), FE 77T(E)



- 1 - termostat ochronny
- 2 - mikrowyłącznik zabezpieczający
- 3 - wyłącznik główny
- 4 - kontrolka sieciowa
- 5 - termostat pracy
- 6 - kontrolka grzania
- 7 - cewka stycznika
- 8 - element grzejny
- 9 - kontakty stycznika
- 10 - stycznik

9.3. Schemat połączenia FE 10T, FE 1010T, FE 30, FE 60

