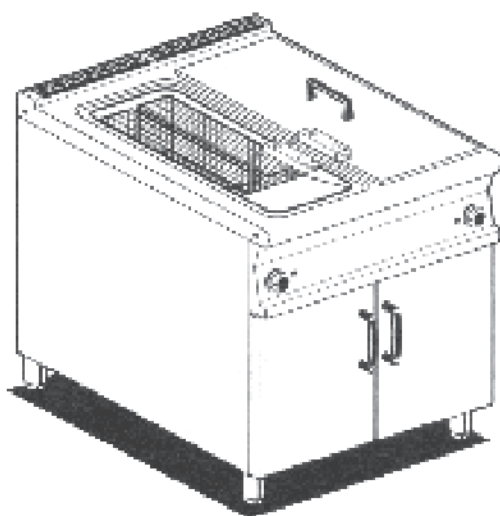


**RM LOTUS
900**

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

F18-94ET / F2/18-98ET / F25-94ET / F2/25-98ET



Czeski producent. urzadz.gastronom.

Spis treści

Oświadczenie zgodności norm	3
Dane techniczne	3
Podstawowe informacje o frytownicach elektrycznych	3
Kontrola opakowania i urządzenia	4
Montaż	5
Przepisy PPOŻ	5
Informacje o montażu oraz instrukcja obsługi frytownic elektrycznych	6
Podłączenie kabla elektr. do sieci	6
Konserwacja	6
Czyszczenie i konserwacja	7
Wykres rozmiarowy z punktami podłączeniowymi(rys.1)	8
Spust oleju rurką przedłużającą kran ; termostat (rys. 4)	9
Schemat podłączenia dla F18-94ET, F2/18-98ET (rys. 5)	10
Schemat podłączenia dla F25-94ET, F2/25-98ET (rys. 6)	10

Oświadczenie zgodności norm

Producent oświadcza, że urząd. są zgodne z normami CEE 90/396, paragraf nr.22/1997 Sb. i nr. 258/2000 Sb. o ochronie zdrowia , przepisem nr. 38/2001 Sb. Montaż musi być przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami.

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 odpowiedzialnego pracownika nie mogą być zmieniane.



Dana techniczne

Tabliczka znam. znajduje się z boku urząd. Przed montażem zapoznać się z instrukcją montażu i schematem elektr.

Typ urząd.	Napięcie (V/Hz)	Max. Natężenie (A)	Max. Moc (kW)	Średnica kabla elektr. mm ²	Wymiary (cm)	Obj. wanny (l)	Wymiar kosza (cm)	Ciężar (kg)
F18-94ET	400 / 3N / 50	19,57	13,5	5 x 2,5	40 x 90 x 90 v	18	28 x 29 x 15 v	63
F2/18-98ET	400 / 3N / 50	39,13	27	5 x 6	80 x 90 x 90 v	2x 18	2x 28 x 29 x 15 v	106
F25-94ET	400 / 3N / 50	28,26	19,5	5 x 4	40 x 90 x 90 v	25	2x 13,5 x 29 x 15 v	66
F2/25-98ET	400 / 3N / 50	56,52	39	5 x 4 + 5 x 4	80 x 90 x 90 v	2x 25	4x 13,5 x 29 x 15 v	114

Informacje podst. o frytownicy elektrycznej.

Frytownice elektr. produkowane są z myślą o maksymalnej wydajności, a jednocześnie wytrzymałość, prostotę i łatwość obsługi, przy użyciu wysokiej jakości materiału.

- Grzałki obrotowe dla łatwiejszego czyszczenia wanny
- Filtr odpadków grubych w wannie
- Kosz do smażenia
- Obudowa
- Ergonomiczny kształt części sterujących
- Prosty kształt pozwala na łatwe utrzymanie w czystości urząd.
- Prosta obsługa
- Nierdzewne wanny z zimną strefą

Kontrola opakowania i urządzenia

Urządzenie opuszcza nasze magazyny w opakowaniu, na którym są umieszczone odpowiednie symbole i urządzenia. Wewnątrz opakowania znajduje się instrukcja obsługi. Jeśli zauważymy uszkodzenie opakowania, należy niezwłocznie reklamować u spedytora. Reklamacja powinna być sporządzona pisemnie, potwierdzona podpisami obu stron. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.



Ważne

Niniejsza instrukcja powinna być przeczytana z uwagą, ponieważ zawiera ważne informacje bezpieczeństwa, montażu oraz obsługi.

- Polecenia ważne są dla tego urządzenia.
- Instrukcję należy starannie przechować.
- Niedopuszczać do urządzeń dzieci.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządz. należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba do tego przeszkolona.
- Używać wyłącznie do pieczenia w dużej ilości oleju.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urządz. minimum 1 raz w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać części zamiennych oryginalnych.
- Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody lub prysznicem .
- Podczas awarii lub złej pracy urządzenia należy odłączyć (woda, elektr. gaz) i wezwać autoryzowany serwis.
- Producent nie odpowiada za szkody wynikłe złą instalacją lub nie przestrzeganiem w / w przepisów. Zimna strefa w wannie zapewnia nie przepalanie się oleju. Pod grzałkami znajduje się wolna przestrzeń w której zbierają się odłamki potraw. Olej w zimnej strefie (pod grzałkami) osiąga temp.max. 70 - 90°C. Dzięki takiej temp. nie dochodzi do smażenia okruchów potraw, a za tym do przepalania się oleju.

Montaż

Dane techniczne do instalacji i regulacji.

Do wykorzystania wyłącznie przez techników serwisowych.

Instrukcja ta pozwala na montaż jak najprostszy, a jednak zgodny z obowiązującymi normami.

Jakakolwiek praca lub regulacja musi być wykonywana przy wyłączonym urządz. z sieci. Jeśli sytuacja wymaga pracy pod napięciem należy zachować jak najdalej idące środki ostrożności



Umieszczenie.


Dla prawidłowej pracy urządzenia, pomieszczenie w którym urządzenie ma być instalowane musi posiadać dobrą wentylację. Jeśli urządzenie będzie się stykało ze ścianami mebli - płyta mebli musi być odporna na temp. 60 st. C. Montaż, regulację oraz oddanie do użytku musi przeprowadzić osoba do tego wykwalifikowana, posiadająca uprawnienia zgodne z obowiązującymi normami.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić czy urządzenie nie jest uszkodzone. Po ustawieniu urządzenia należy wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek (maksymalna nierówność do 2 st.).

Urządzenie może być montowane samodzielnie lub w zestawie z urządzeniami naszej produkcji. Należy bezwzględnie utrzymać odległość minimum 10 cm. od materiałów łatwopalnych.



Instrukcja montażu i obsługi frytownicy elektrycznej.

-  Uwaga
Producent nie odpowiada za szkody wynikłe złą instalacją lub nie przestrzeganiem w / w przepisów

Montaż:

Montaż, demontaż oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podst. pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową z zachowaniem przepisów zgodnych z obowiązującymi normami w sprawie montażu i podłączenia urządzenia.

Wierzenie pomieszczenia w którym jest umieszczone urząd. musi być zgodne z normami. Urząd. może być montowane pojedynczo lub w zestawie z innymi naszymi urządzeniami. Należy bezwzględnie dotrzymać odległość 10 cm. od materiałów łatwopalnych.

Podłączenie kabla elektr. do sieci


Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego pieca. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej na bocznej ścianie urządzenia.

Kostka zaciskowa znajduje się na dole tylnej ściany. Przewód uziemiający musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Kabel elektr. powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temp. o 50 st. wyższej od otoczenia. Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik wewn. oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urząd.(patrz tabl. znam.)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wył. zabezp. jest łatwo dostępny

Zrzekamy się jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nie zachowania odpowiednich norm lub poruszenia w / w zasad

-  Przed użyciem, urządzenie należy wyczyścić (patrz rozdz. czyszczenie i konserwacja). Urządzenie musi być uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.

Czyszczenie i konserwacja

Zalecany jest przegląd wykonany firmą serwisową przynajmniej raz w roku. Wszelkie naprawy i przeglądy może dokonywać wyłącznie osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia. Optymalnym wariantem jest zawarta umowę z firmą serwisową o dokonywaniu przeglądów.

Instrukcja obsługi

UWAGA! Przed użyciem urządzenia, jest niezbędne ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające oraz przemyć wodą z płynem do mycia naczyń i dobrze spłukać. Przed rozpoczęciem smażenia napełnić wannę odpowiednią ilością oleju (pod kreskę maxim.)

-  **Nigdy nie używać urządzenia jeśli olej jest poniżej lub powyżej poziomu minimum lub maxim. grozi to uszkodzeniem urządzenia lub wykipieniem gorącego oleju !**

Załączenie i wyłączenie urządzenia.

Przekręceniem pokrętki w prawo nastawimy potrzebną temp. Pracę urządzenia sygnalizuje świecenie kontrolki zielonej, biała natomiast sygnalizuje pracę grzałek. Jej zgaśnięcie oznacza osiągnięcie żądanej temp.

Urządzenie wyłączymy przekręceniem pokrętki do pozycji „O”.

Ważne.

- smażone potrawy muszą być odmrożone i suche, w przeciwnym razie grozi wykipieniem oleju !
- jeśli olej się pali, należy wyregulować termostat, jeśli nie następuje poprawa - należy wezwać serwis.
- Systematyczna wymiana oleju zapobiegnie ewentualnemu jego zapaleniu się.

Wypuszczenie oleju z wanny.

Olej wypuszczać zawsze zimny (min. 60 °C), w przeciwnym wypadku grozi poparzeniem lub uszkodzeniem kranu.

Przy spuszczeniu oleju należy:

- odczekać aż olej wystygnie
- po odsłonięciu przedniego krytu namontować rurkę przedłużającą kran (rys. 4)
- do spustu oleju przygotować pojemnik o odpowiedniej obj. i odporny na działanie temp..
- odkręcić kran i wypuścić zawartość wanny
- po wypuszczeniu oleju należy wyczyścić wannę i grzałki. (obr. 3)
- zamknąć kran
- napełnić wannę olejem do zaznaczonego poziomu

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA! Urządzenia nie należy myć prysznicem lub strumieniem wody pod ciśnieniem.. Urząd. należy czyścić codziennie. Codzienne mycie zapewnia dłuższą pracę urządzenia. Przed przystąpieniem do mycia upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu. Zawsze należy wyłączyć wł. główny. Części nierdzewne myć wilgotną szmatką nasączoną płynem następnie splukać i wytrzeć do sucha. Nie używać środków antykorozyjnych.

Aby wyczyścić wannę należy wypuścić olej wyciągnąć wstępny filtr i obrucić grzałki o 90°. Po wyczyszczeniu wrócić wszystko do poprzedniej pozycji .

Przy dłuższym odstawieniu urząd. nie zostawiać oleju w wannie.

Jak postępować w wypadku awarii.

Wyłączyć dopływ prądu i wezwać serwis !

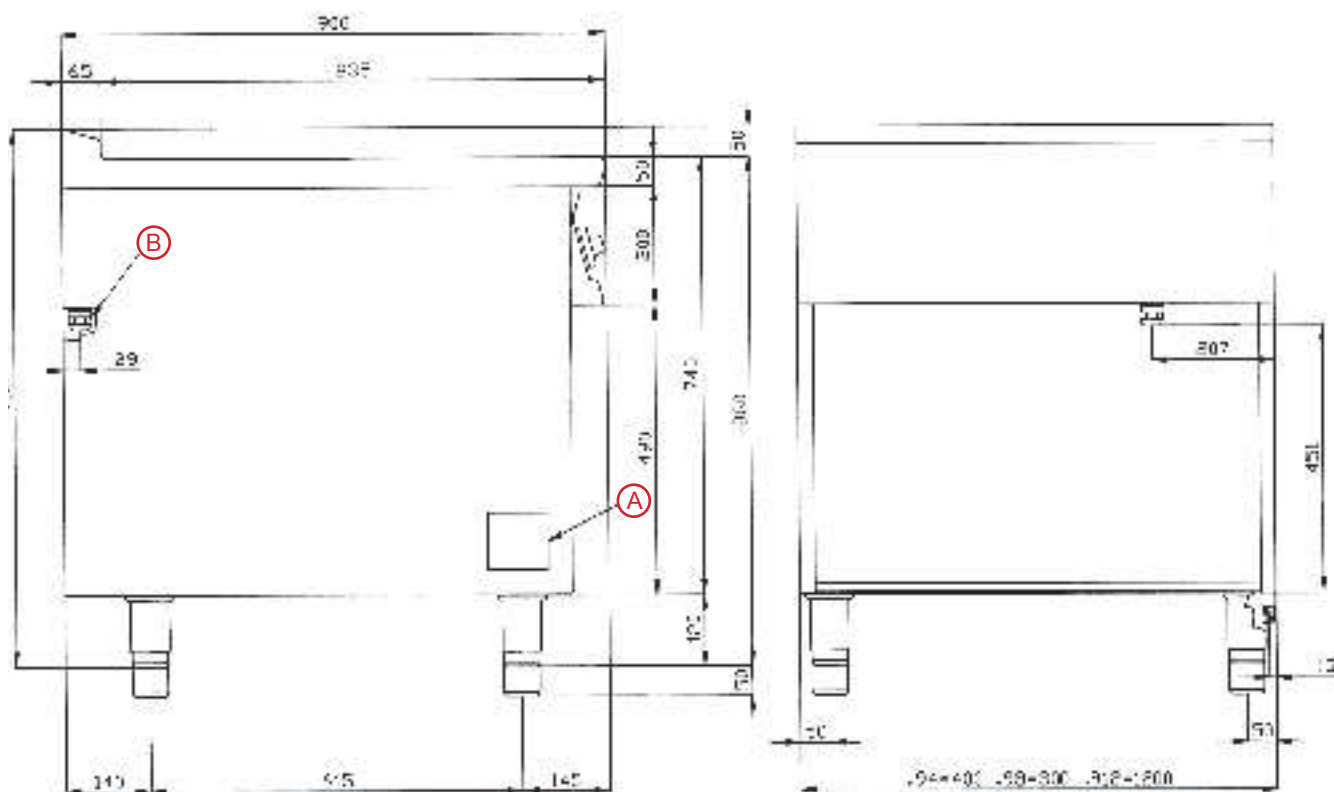


UWAGA

Gwarancja nie obejmuje części, które podlegają naturalnemu zużyciu (gumowe uszczelki, żarówki, części plastikowe itp.). Gwarancja zanika również gdy podłączenie nie było zgodne z instrukcją - pracownik nie był do tego uprawniony, w / g odpowiadających norm oraz otwieranie do wnętrza urządzenia, nie byłow wykonane przez przeszkolone osoby i nie zgodnie z instrukcją obsługi, dalej nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych przyczyną własną.

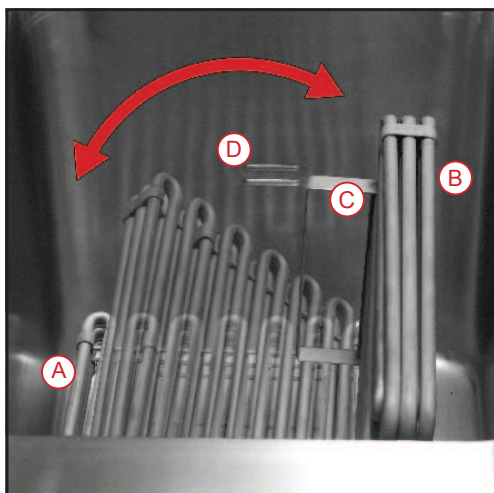


Wykres rozmiarowy z punktami podłączeniowymi(rys.1)



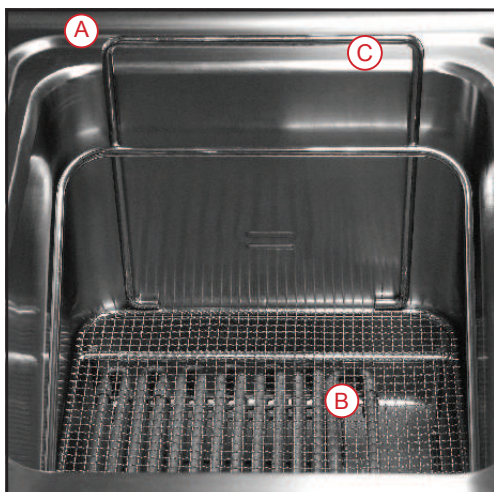
- (A) Tabliczka znamionowa
- (B) Podłączenie prądu elektr.

Obracanie grzałek przy czyszczeniu (rys. 2)



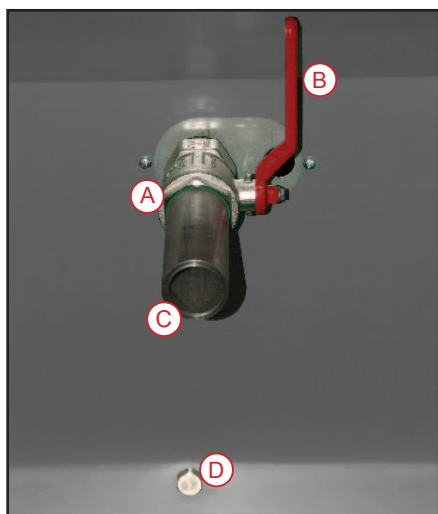
- (A) Grzałka w pozycji roboczej
- (B) Grzałka w pozycji do czyszczenia
- (C) Podpurka grzałki (zachowanie zimnej strefy)
- (D) Oznaczenie poj. oleju maxim. a minim.

Wanna z filtrem wstępnym (rys. 3)



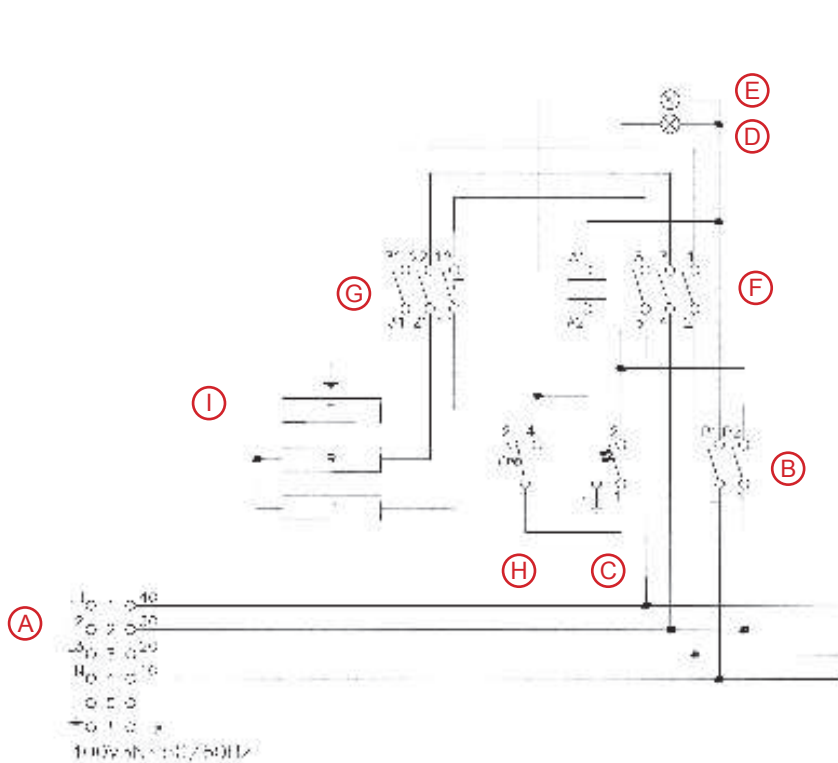
- (A) Tłoczona wanna = łatwość czyszczenia
- (B) Filtr wstępny
- (C) Uchwyt do zawieszenia kosza

Spust oleju rurką przedłużającą kran ; termostat (rys. 4)



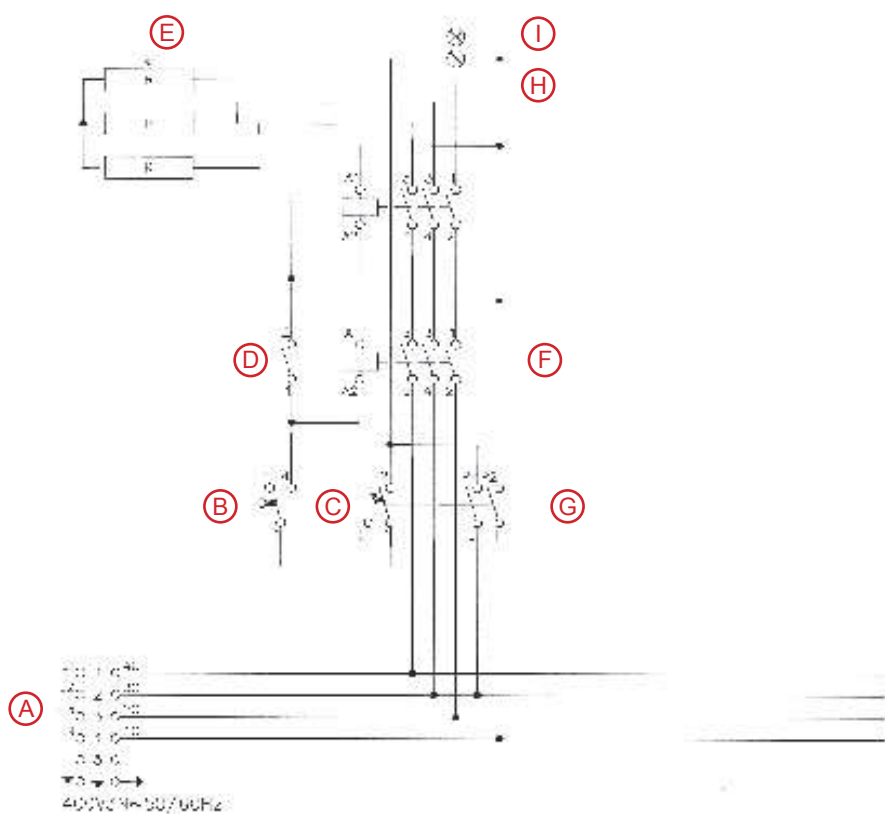
- (A) Kranik spustowy oleju
- (B) Kranik zamykający spust
- (C) Rurka przedłużająca kran (ściągana)
- (D) Zaślepka termostatu
(miejsce do ponownego montażu termostatu)

Schemat podłączenia F18-94ET, F2/18-98ET (rys. 5)



- (A) Listwa zaciskowa
- (B) Wyłącznik
- (C) Termostat
- (D) Kontrolka biała
- (E) Kontrolka zielona
- (F) Stycznik
- (G) Termostat bezp.
- (H) Mikrowył.
- (I) Grzałka

Schemat podłączenia F25-94ET, F2/25-98ET (rys. 6)



- (A) Listwa zaciskowa
- (B) Mikrowyłłącznik
- (C) Termostat
- (D) Termostat bezpiecz.
- (E) Grzałka
- (F) Stycznik
- (G) Wyłącznik
- (H) Kontrolka zielona
- (I) Kontrolka biała