



INSTRUKCJA ORYGINALNA



Patelnia elektryczna

Seria / Typ: **P25N**

Rok produkcji: **2021**

Producent:

SPOMASZ Nakło Sp. z o. o.

ul. Potulicka 1

89-100 Nakło nad Notecią

tel. (52) 386 64 78(79), tel. kom. 533 320 828

tel/fax (52) 385 22 16



UWAGI:

1. Instrukcja oryginalna obejmuje patelnię elektryczną P25N.
2. Producent zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian wynikających z postępu technicznego, a odbiegających od opisu konstrukcji.
3. Patełnia elektryczna P25N nie nadaje się do przetwarzania produktów żywnościowych na skalę przemysłową.
4. Fakt podłączenia i pierwszego uruchomienia przez uprawnionego elektryka powinien zostać potwierdzony na karcie gwarancyjnej podpisem i pieczętą. W przeciwnym razie uprawnienia użytkownika wynikające z tytułu gwarancji nie będą respektowane przez producenta.
5. Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- 6. Producent zobowiązuje użytkownika do umieszczenia na stanowisku pracy instrukcji bezpiecznej obsługi patelni elektrycznej zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji.**
- 7. Przed pierwszym uruchomieniem i przed przystąpieniem do pracy uruchamiający po raz pierwszy jak i obsługujący zobowiązani są bezwzględnie do zapoznania się z niniejszą instrukcją a w szczególności do poznania podstawowych wymagań bezpieczeństwa i obsługi urządzenia oraz zagrożeń wynikających z niewłaściwego stosowania i obsługi patelni.**

Spis treści

1. Informacje podstawowe	4
1.1 Informacje o urządzeniu	4
2. Dane techniczne	5
2.1 Charakterystyka techniczna	5
2.2 Opis ogólny	5
3. Bezpieczeństwo użytkowania	6
3.1 Zamierzone zastosowanie patelni	6
3.2 Niedozwolone sposoby użytkowania	6
3.3 Wykaz symboli ostrzegawczych i znaków informacyjnych	8
3.4 Wymagania dotyczące personelu	8
3.5 Wymagania dotyczące składowania	9
3.6 Ryzyko resztkowe.....	9
3.7 Emisja hałasu.....	10
3.8 Warunki przechowywania instrukcji obsługi	10
4. Instrukcja dotycząca montażu	11
4.1 Montaż	11
5. Instrukcja obsługi	12
5.1 Zasady bezpieczeństwa	12
5.1.1 Ostrzeżenia	13
5.2 Cykl pracy patelni	13
5.1.1 Uruchomienie	13
5.1.1 Załadunek	14
5.1.1 Rozładunek	14
5.1.1 Wyłączenie	15
5.3 Czyszczenie	15
6. Opakowanie, przechowywanie, transport	16
7. Instrukcja konserwacji, naprawy	17
7.1 Konserwacja, przegląd techniczny	17
7.2 Zakłócenia pracy urządzenia	18
8. Demontaż – wycofanie z eksploatacji	19
9. Schemat elektryczny	19
10. Schemat patelni i wykaz części zamiennych	20
11. Wykaz punktów gwarancyjnych	21

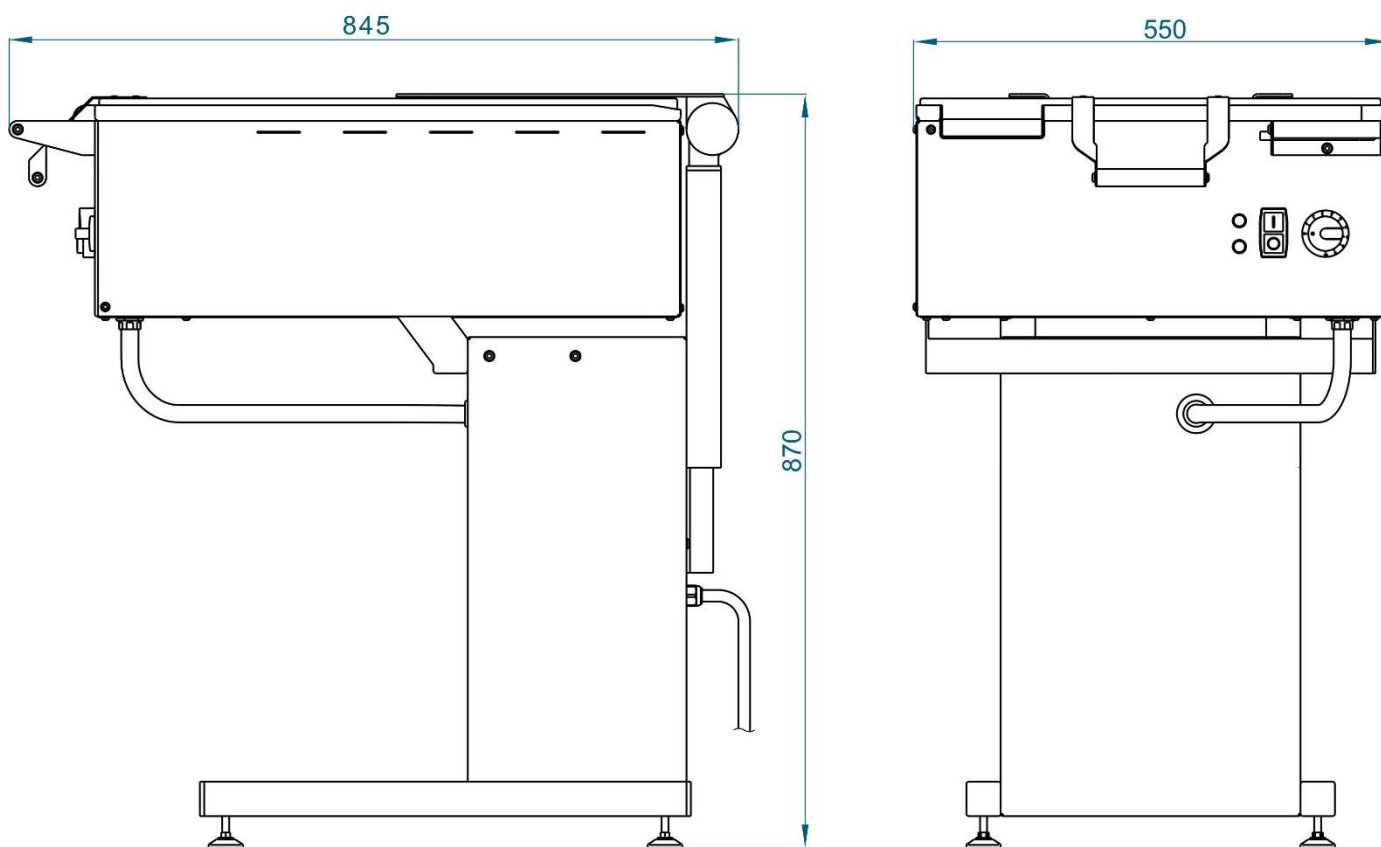
1. Informacje podstawowe

1.1 Informacje o urządzeniu

Patelnia elektryczna P25N została wykonana w celu zmechanizowania prac w kuchni zakładów zbiorowego żywienia. Umożliwia ona smażenie i pieczenie potraw szybko, higienicznie, smacznie, przy jednoczesnej oszczędności tłuszczu.

Patelnia elektryczna w kuchniach zakładów gastronomicznych, szpitalach i stołówkach jest niezastąpioną pomocą przy smażeniu i pieczeniu potraw. Na patelni tej można przygotować wiele potraw jak np.: kotlety, pieczenie, ryby, jajecznicę, naleśniki itp.

Zabrania się używania patelni do smażenia w głębokim tłuszczu (np. jako frytkownicy).



Rysunek 1 Widok patelni z wymiarami gabarytowymi

2. Dane techniczne

2.1 Charakterystyka techniczna

Tabela 1 Charakterystyka techniczna patelni

Parametr	Jednostka	P25N
Wymiary (gł. x szer. x wys.)	mm	845 x 550 x 870
Masa	kg	57
Powierzchnia robocza wanny	m ²	0,25
Pojemność wanny / robocza	l	37/30
Wydajność smażenia (np. kotletów)	szt./h	120
Stopień ochrony		IP34
Napięcie znamionowe	V/Hz	400/50
Rodzaj prądu		~3
Rodzaj pracy		S1
Moc patelni	kW	6
Zakres regulacji temperatury	°C	50-300
Hałas	dB	≤ 80
Maksymalna temperatura otoczenia podczas pracy	°C	+40
Minimalny poziom oświetlenia w miejscu pracy	lux	500

2.2 Opis ogólny

Patelnia elektryczna składa się z następujących głównych podzespołów (patrz rys. nr.6, str. 20): nierdzewnej wanny, obudowy, podstawy i pokrywy. Wanna patelni ma kształt prostokąta. Z przodu, po jej lewej stronie znajduje się lej zlewowy służący do zlewania tłuszczu po przechyleniu. Pod dnem wanny osadzone są elementy grzejne, których zasilanie jest rozłączane z chwilą przechylenia wanny. Wanna wraz z aluminiową płytą, grzałkami i elementami mocującymi obudowana jest osłonami z blachy nierdzewnej i izolacją termiczną. Na przedniej ścianie obudowy osadzony jest termoregulator z pokrętką, lampki kontrolne oraz zespolony włącznik/wyłącznik z cewką podtrzymującą zasilanie. Z lewej strony umieszczone jest pokrętko, które umożliwia przechył wanny.

Wanna patelni od góry zamknięta jest pokrywą z uchwytem służącym do jej podnoszenia. Pokrywa powiązana jest z mechanizmem pokrywy umożliwiającym jej zablokowanie w wybranym położeniu. Zastosowanie w mechanizmie pokrywy sprzęgła jednokierunkowego pozwala na łatwą obsługę przy minimum wysiłku.

Elementy automatyki elektrycznej umieszczone na ścianie przedniej i w podstawie patelni (zespół zasilania ze stycznikiem) zapewniają prawidłową i bezpieczną pracę patelni.

3. Bezpieczeństwo użytkowania

3.1 Zamierzone zastosowanie patelni

Patelnia została zaprojektowana i wyprodukowana w celu smażenia, pieczenia, duszenia produktów żywnościowych. Patelnia przeznaczona jest również do przygotowywania różnego rodzaju sosów i gulaszy. Zalecamy korzystanie z urządzenia wyłącznie do czynności opisanych w niniejszej instrukcji.


3.2 Niedozwolone sposoby użytkowania


Producent oświadcza, że nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia, które wynikają z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania patelni.


Zabrania się:

- używania patelni niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia, które wynikają z niewłaściwego stosowania patelni,
- używania patelni do smażenia w głębokim tłuszczu np. jako frytkownicy,
- obsługi patelni przez osoby niepowołane, będące pod wpływem alkoholu, bądź pod wpływem innych środków o podobnym działaniu. Powyższy zakaz dotyczy również osób wyznaczonych, a nie zaznajomionych z niniejszą instrukcją,
- w trakcie obsługi patelni elektrycznej noszenia ozdób dłoni np.: pierścionek, bransolety, łańcuszek, zegarek itp.,
- używania patelni niesprawnej technicznie,
- dotykania elementów rozgrzanej wanny i innych elementów,
- przechylania wanny patelni pod napięciem,
- napełniania wanny patelni powyżej 30 litrów,
- zalewania nagrzanej wanny zimnymi płynami¹,
- dokonywania napraw przez osoby do tego nieupoważnione, pod rygorem utraty uprawnień wynikających z gwarancji,
- szarpania, przecinania przewodów elektrycznych i innych czynności nie związanych z normalną obsługą i konserwacją patelni,
- dokonywania napraw, dotykania elementów instalacji elektrycznej przed wyjęciem wtyczki z gniazda zasilającego,
- pozostawiania pracującej patelni bez dozoru,
- mycia i konserwacji patelni będącej pod napięciem,
- przestawiania patelni gdy jest ona podłączona do sieci zasilającej,
- ciągnięcia za kabel sieciowy, aby go odłączyć,
- przesuwania patelni poprzez ciągnięcie jej za kabel sieciowy,
- pracy na urządzeniu w atmosferze zagrożonej wybuchem,
- wkładania i wyjmowania wtyczki kabla zasilającego mokrą ręką,

- stawiania jakiegokolwiek ciężarów na patelni, kablu zasilania sieciowego,
- umieszczania kabla zasilania sieciowego w pobliżu ostrych krawędzi lub w miejscach grożących jego uszkodzeniem, np. spalaniem,
- eksploataowania patelni jeśli jej kabel sieciowy jest uszkodzony,
- pozostawiania patelni po zakończeniu pracy z wetkniętym kablem zasilania sieciowego,
- podkładania czegokolwiek pod nóżki patelni,
- czyszczenia patelni za pomocą substancji palnych, przyspieszających korozję, szkodliwych bądź za pomocą strumienia wody z węża,
- zanurzania patelni w wodzie bądź w jakichkolwiek innych płynach,
- eksploatować patelnię jeśli nie zostały wcielone w życie wszystkie wytyczne dotyczące eliminacji stwarzanych przez nią zagrożeń.

 ¹ Należy unikać dużych różnic temperatur. Wanna w ciągu 20 minut może osiągnąć temperaturę ok. 280°C. Zabrania się zalewania jej zimną wodą lub o temperaturze mniejszej bądź równej 80 – 90° C. Grozi to pęknięciem wanny.

 Nie stosowanie się do podanych instrukcji i wskazówek BHP może powodować urazy z tytułu: porażenia prądem elektrycznym, jak również urazy mechaniczne np. uderzenia, oparzenia i inne urazy spowodowane kontaktem z materiałami o bardzo wysokiej temperaturze. Nie przestrzeganie zasad higieny i należytej konserwacji może powodować zagrożenia biologiczne np. zatrucia – kontakt żywności z powierzchniami w strefie spożywczej (powierzchnia wewnętrzna wanny i pokrywy).

 Użytkownik będzie odpowiedzialny za wszelkie szkody wynikłe z nieprzestrzegania wyspecyfikowanych warunków normalnej eksploatacji. W razie jakichkolwiek wątpliwości prosimy kontaktować się najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.

3.3 Wykaz symboli ostrzegawczych i znaków informacyjnych



- Zacisk ekwipotencjalności



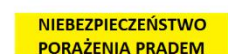
- Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią



- UWAGA ryzyko niebezpieczeństwa urazu oraz otarcia dłoni



- Ostrzeżenia przed porażeniem prądem elektrycznym



- Kierunek pochylenia wanny

3.4 Wymagania dotyczące personelu

- Maszyna może być obsługiwana jedynie przez odpowiednio przeszkolony personel, osoby te muszą znać i rozumieć treść instrukcji obsługi oraz działać zgodnie z nią.
- Maszyna nie jest przeznaczona do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że

odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.

- Do pracy przy maszynie dopuszcza się osoby, które przeszły przeszkolenie zgodnie z programem minimum technicznego i instruktażem BHP, zaznajomione z zasadą działania maszyny, jej konstrukcją i które nabrały umiejętności w celu zapewnienia normalnej pracy maszyny.
- Konserwację i naprawy mogą dokonywać jedynie wykwalifikowany personel.
- Osoby pracujące lub osoby mogące przebywać w rejonie działania maszyny muszą być zapoznane: z zagrożeniami wynikającymi z pracy urządzenia; działaniem i rozmieszczeniem wyłączników bezpieczeństwa.
- W żadnym wypadku nie należy dopuścić do manipulowania lub usuwania urządzeń bezpieczeństwa – może to prowadzić do wypadku.

3.5 Wymagania dotyczące składowania

Z uwagi na to, że patelnia jest urządzeniem elektrycznym, a obudowa nie jest wodoszczelna zabrania się składowania jej:

- na otwartym powietrzu,
- w wilgotnych pomieszczeniach.

3.6 Ryzyko resztkowe

Mimo wszelkich zabezpieczeń i osłon w które urządzenie jest wyposażone nie można wykluczyć powstania następujących zagrożeń:

Tabela 3 Ryzyko resztkowe

L.p.	Rodzaj urazu	Źródło zagrożenia	Techniczne środki bezpieczeństwa zastosowane w celu eliminacji zagrożeń
1.	Uderzenie – urazy dłoni, nóg	- Pokrywa kpl. P25N-3.00.00, - Wanna kpl. P25N-2.00.00 z osłonami wanny.	- Mechanizmy pokrywy P25N-4.00.00, (wyk. lewe i prawe) z hamulcem i sprzęgłem jednokierunkowym, - Mechanizm blokady i przechyłu wanny, - Znak informacyjny.
		Urazy powstałe z tytułu uderzenia mogą powstawać również w wyniku błędnych zachowań człowieka, wadliwego montażu oraz upadku i poślizgnięcia.	- Obsługa przez osoby przeszkolone, - Utrzymanie czystości i porządku na stan. roboczym. - Przestrzeganie zasad zawartych w niniejszej instrukcji.

2.	Porażenie prądem elektrycznym	Dotyk bezpośredni P25N.	- Obudowa wanny, obudowa zespołu zasilania, podstawa patelni, - Znak informacyjny.
		Kontakt pośredni.	- Ochrona elektryczna jak na schemacie połączeń.
		Przerwa w zasilaniu energii.	- Włącznik/Wyłącznik zespolony z cewką podtrzymującą zasilanie, - Odłączenie patelni od zasilania – wyjęcie wtyczki z gniazda.
		Urazy powstałe z tytułu porażenia prądem elektrycznym mogą powstawać również w wyniku błędnych zachowań człowieka, wadliwego montażu oraz upadku i poślizgnięcia.	- Obsługa przez osoby przeszkolone, - Utrzymanie czystości i porządku na stanowisku roboczym.
3.	Oparzenia i inne urazy spowodowane kontaktem z materiałem o bardzo wysokiej temperaturze.	- Wanna kpl. P25N-2.00.00 - Elementy osłon wanny P25N, - Pokrywa kpl. P25N-3.00.00, - Urazy z tytułu oparzenia mogą powstawać w wyniku błędnych zachowań człowieka, wadliwego montażu oraz upadku i poślizgnięcia.	- Obudowa częściowo izolowana termicznie; nagrzewa się do temperatury 75 °C – boki, 70 °C – dno obudowy. Sprawdzić stan izolacji termicznej – oddać do punktu serwisowego - szkolenie obsługi, tabliczki ostrzegawcze, - utrzymywanie porządku wokół miejsca pracy
4.	Zatrucia (zagrożenia biologiczne)	Kontakt żywności z: - Wanną kpl. P25N-2.00.00, - Pokrywą kpl. P25N-3.00.00, - Elementami roboczymi i osłonami patelni.	Stosowanie materiałów dopuszczonych do styku z żywnością. Atesty PZH. Konserwacja i zachowanie czystości zgodnie z zaleceniami instrukcji. Czyszczenie po każdorazowym użyciu patelni.

3.7 Poziom hałasu

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 80 dB.

3.8 Warunki przechowywania instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi powinna być przechowywana bezpośrednio przy urządzeniu. Należy zagwarantować wgląd do instrukcji w każdym czasie dla osób, które zobowiązane są do wykonania czynności związanych z urządzeniem.

4. Instrukcje dotyczące montażu

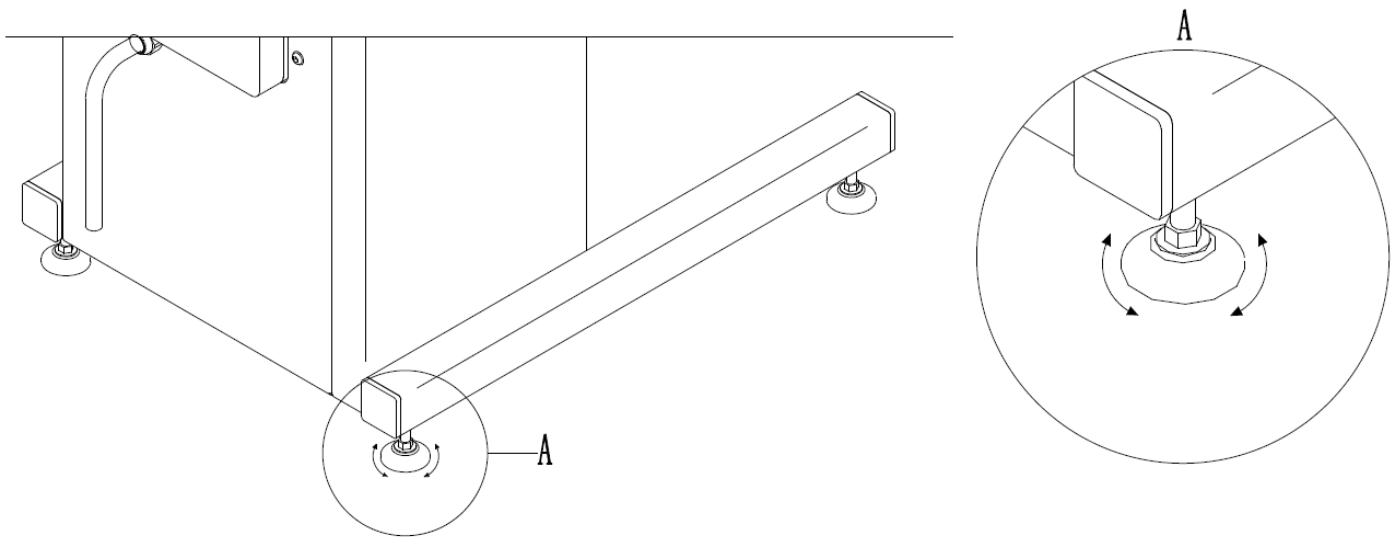
4.1 Montaż

Wymagania producenta dotyczące montażu patelni elektrycznej P25N w celu prawidłowej eksploatacji:

- ustawienie w pomieszczeniu o powierzchni min. 4-5 m²,
- patelnia powinna być użytkowana w pomieszczeniu wyposażonym w instalację elektryczną trójfazową o napięciu 400V ~ 50Hz. Instalacja powinna posiadać skuteczną ochronę przeciwporażeniową, w celu zapewnienia bezpieczeństwa, należy zamocować przewód zasilający tak, aby nie był naprężony,

ⓘ Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej powinno być wykonane wyłącznie przez pracowników, posiadających odpowiednie uprawnienia elektryczne zgodnie z obowiązującymi Przepisami instalacji urządzeń elektroenergetycznych i Przepisami BHP.

- pomieszczenie powinno posiadać skuteczną wentylację,
- nóżki maszyny muszą spoczywać na podłożu niepalnym, twardym, jednolitym i dokładnie płaskim. W celu wypoziomowania patelni należy zastosować 4 wkręcane nóżki znajdujące się w zestawie (rys.2). Poziomowanie najlepiej sprawdzić po wlaniu do wanny około jednego litra wody. Musi ona pokryć płaszczyznę dna wanny na całej powierzchni, a wysokość stanu wody musi być w każdym miejscu jednakowa,
- patelnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do niej co najmniej od przodu,
- należy zastosować materiały niepalne lub zastosować materiał izolujący ciepło w przypadku, gdy patelnia zostanie ustawiona w pobliżu ścian/mebli kuchennych,
- należy zachować minimalny odstęp patelni od ścian/mebli kuchennych-80mm.



Rysunek 2 Regulowanie poziomego położenia urządzenia

5. Instrukcja obsługi

5.1 Zasady bezpieczeństwa

Producent przyjmuje, że urządzenie obsługiwane przez jednego operatora, który zapoznał się z budową urządzenia i zasadą jego działania, odbył odpowiednie szkolenie instruktażowe z przepisów bezpieczeństwa pracy i zapoznał się z niniejszą instrukcją.

Przed przestąpieniem do pracy nakazuje się:

- codziennie przed włączeniem sprawdzić prawidłowość jej podłączenia do styku uziemiającego,
- sprawdzić stan techniczny patelni. Przy wykryciu usterek w pracy maszyny należy odłączyć zasilanie elektryczne i do czasu usunięcia usterki nie załączać maszyny,
- sprawdzić czy nie występują luzy na łączeniu poszczególnych elementów i czy w obszarze roboczym nie znajdują się przedmioty obce.
- uruchomić wentylację,
- sprawdzić stan zabezpieczenia wanny przed niezamierzonym przechyłem.

5.1.1 Ostrzeżenia

W czasie pracy na patelni osoby obsługujące muszą:

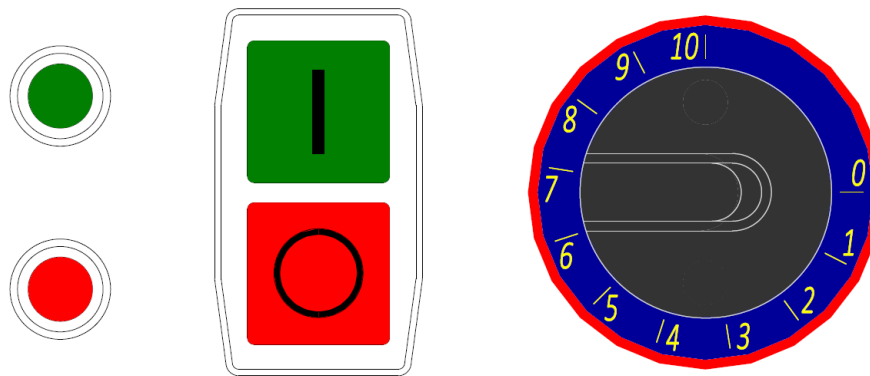
- 1) Stosować produkty przeznaczone do pieczenia/smażenia zgodnie z instrukcją.
- 2) Używać przy smażeniu, pieczeniu, duszeniu narzędzi służących do przewracania, nakładania, zdejmowania (czerpak, widelce, łyżki).
- 3) Posługiwać się w trakcie pracy dźwigniami i uchwytami przeznaczonymi do obsługi.
- 4) Sprawdzać czystość: wewnętrznych części maszyny.
- 5) Maszyna została prawidłowo przyłączona do instalacji elektrycznej.
- 6) Być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę (dopasowany fartuch, bez luźnych fragmentów z rękawami dokładnie i ciasno opinającymi ręce). Dopuszcza się stosowanie przez obsługę gumowych rękawiczek.
- 7) Zwracać szczególną uwagę na stan techniczny patelni i w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek lub nienormalnej pracy natychmiast wyłączyć.
- 8) W żadnych okolicznościach operatorowi nie wolno przechylać wanny w trakcie pracy patelni bądź usuwać elementy systemu stałych i ruchomych zabezpieczeń, ani też inaczej manipulować przy nich. Wkładanie rąk lub innych części ciała w niebezpieczne obszary maszyny w którejkolwiek fazie obsługi, stwarza to zagrożenie.

5.2 Cykl pracy patelni

Przed rozpoczęciem czynności smażenia/pieczenia/duszenia należy sprawdzić stan maszyny jak opisano w sekcji 5.1 oraz 5.1.1.

5.2.1 Uruchamianie

Przed przystąpieniem do pracy należy wstępnie rozgrzać patelnię, bez tłuszczu/wsadu. W tym celu należy włączyć zasilanie, ustawić pokrętło termoregulatora na pozycję 6 i włączyć zielonym przyciskiem patelnię (rys. 3). Powinna zaświecić się zielona kontrolka sygnalizująca włączenie zasilania oraz czerwona sygnalizująca załączenie grzałek. Po upływie ok. 20 min. temperatura dna wanny powinna osiągnąć i ustabilizować temperaturę w granicach 180 °C, kontrola czerwona powinna zgasnąć.



Rysunek 3 Kontrolki oraz pokrętło termoregulatora

5.2.2 Załadunek

Po wstępnym nagraniu temperatury należy wlać odpowiednią ilość tłuszczu, a po chwili produkt przeznaczony do obróbki.

W przypadku smażenia kotletów po 5 minutach powinien być jednostronnie dosmażony, odwracamy go na drugą stronę, po tym samym czasie zdejmujemy kotlet z wanny dostatecznie usmażony. Następnie możemy nałożyć nową porcję dodając tyle tłuszczu, aby kotlety zanurzone były do połowy. Pokrywa w początkowej fazie smażenia powinna być uchylona, natomiast w końcowej przymknięta. Stosujemy to, dlatego aby pieczeń nie traciła aromatu i zabezpiecza to przed nadmiernym wysuszeniem.

Patelnia może służyć również do przygotowania produktów płynnych np. sosów. W przypadku produktów płynnych i półpłynnych należy zwracać uwagę, aby napełnienie wanny nie przekraczało 30 l.

W trakcie smażenia/pieczenia/duszenia po stwierdzeniu, że wanna patelni jest zbyt gorąca, bądź za chłodna należy pokrętłem termoregulatora tak dobrać temperaturę, aby proces przebiegł prawidłowo.

Aby uniknąć przypaleniu i przywieraniu produktów do wanny, należy usuwać resztki panierki na bieżąco.

5.2.3 Rozładunek

Po stwierdzeniu, że produkt został dostatecznie przygotowany należy wyjąć go używając narzędzi służących do tego (czerpak, widelec, łyżki), zachowując zasady bezpieczeństwa.

5.2.4 Wyłączenie

Po zakończeniu pracy należy ustawić pokrętko w pozycji 0, następnie wyłączyć patelnię czerwonym przyciskiem oraz odłączyć patelnię od zasilania. Po upływie 25 minut oczyścić maszynę (patrz punkt 5.3 Czyszczenie).



Ponowne uruchamianie po przerwie w zasilaniu energią:

Patelnia elektryczna P25N została wyposażona w stycznik, dzięki któremu na skutek przywrócenia zasilania po uprzednim jej zaniku, urządzenie samoczynnie się nie uruchomi. Należy przywrócić dopływ prądu, jeżeli to możliwe, przy zachowaniu zasad BHP. Po przywróceniu zasilania dalsze czynności wykonywać zgodnie z pkt. 5.2.1.

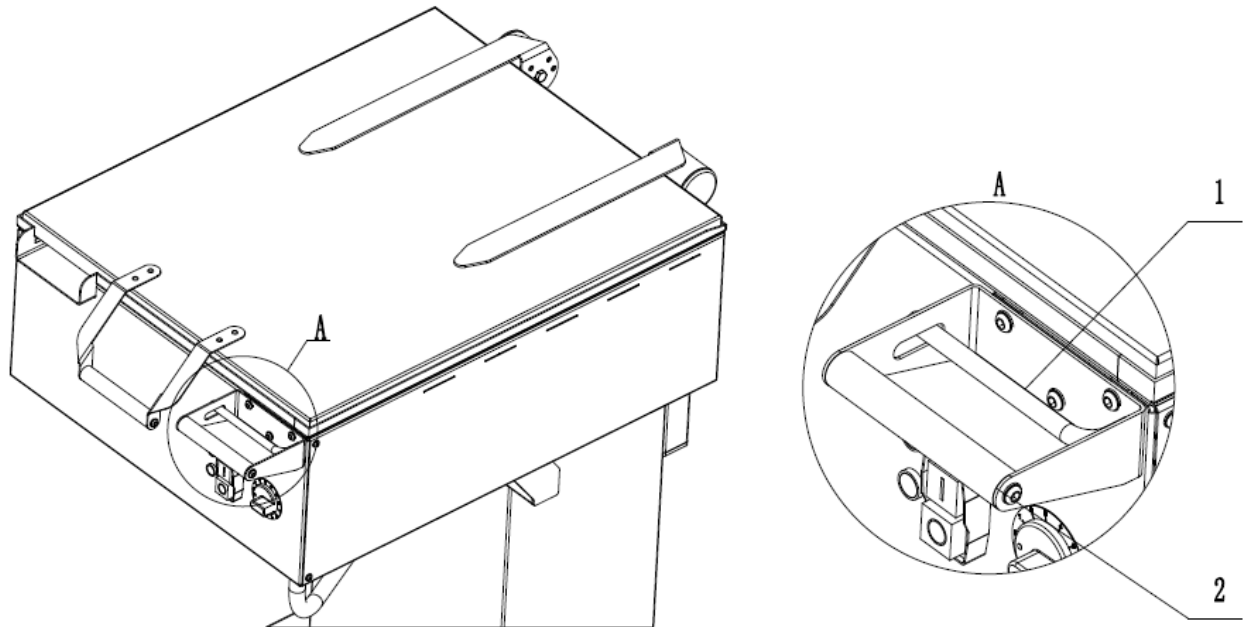
5.3 Czyszczenie

Po zakończeniu prac należy codziennie przeprowadzić czyszczenie urządzenia. Przed czynnością oczyszczania maszynę należy opróżnić z produktów i odciąć od zewnętrznych źródeł zasilania. Elementów elektrycznych maszyny nie wolno myć wodą w żadnej postaci. Patelni nie wolno zanurzać w wodzie bądź w jakichkolwiek innych płynach.

W celu opróżnienia misy z zawartości płynnej, należy przechylić wannę i wylać jej zawartość do wcześniej podstawionego pojemnika. W przypadku tłuszczu, pozostałe resztki usunąć ściereczką, a następnie myć wannę oraz powierzchnie zewnętrzne czystą ciepłą wodą z dodatkiem płynów do mycia naczyń ulegających biodegradacji. Po spłukaniu wycieramy i dodatkowo wysuszamy poprzez chwilowe jej podgrzanie. W celu odkażenia stref spożywczych po zakończeniu pracy używać środków dezynfekujących jak np. Rosan G Desinfect, Baktosan (zgodnie z zawartą instrukcją).



Aby przechylić wannę (rys. 4) należy zwolnić zatrzask blokujący poprzez pociągnięcie „do siebie” cięgna (poz. 1) w uchwycie (poz. 2) . Wannę w czasie przechylania można blokować w 4 położeniach (co 15°). Kierunek pochylenia wanny wskazany jest przez strzałkę znajdującą się na obudowie.



Rysunek 4 Mechanizm przechyłu wanny- rys. pomocniczy

Zabronione środki/techniki czystości:

- **nie dopuszczać do oblewania lub zmywania patelni elektrycznej zimnym strumieniem wody,**
- strumień sprężonego powietrza,
- korzystanie z metalowych szczotek,
- środki zawierające chlor, wybielacze itp.,
- środki, które nie są przeznaczone do czyszczenia stref spożywczych,
- urządzenia czyszczące wykorzystujące parę wodną,
- korzystanie z detergentów łatwopalnych.

6. Opakowanie, przechowywanie, transport

Jakiegolwiek operacje transportowe mogą być wykonywane wyłącznie przez dobrze poinformowany i przeszkolony personel, który został zapoznany ze wszelkimi zaleceniami bezpieczeństwa. Przed rozpoczęciem pracy upewnić się, że parametry (udźwig, dopuszczalne gabaryty) przewidzianych do użycia urządzeń wystarczą do bezpiecznego manipulowania maszyną. Zaleca się, aby w trakcie ładowania/transportowania unikać narażania maszyny na wstrząsy i kolizje. Podczas podnoszenia maszyny, upewnij się, że powierzchnia jest wolna od przeszkód. Należy stosować wszelkie środki ostrożności gwarantujące stabilność podnoszonej maszyny. Przechowuj maszynę w suchym miejscu, osłoniętym przed deszczem, śniegiem i wilgocią. Na wszystkich etapach obsługi, zalecamy zachować szczególną ostrożność, aby unikać zranienia osób lub uszkodzenia rzeczy lub samej maszyny.

Składowanie urządzenia przed dostarczeniem na miejsce planowanego montażu:

- składować w pomieszczeniu suchym i przewiewnym,
- podczas przeładunku obchodzić się z urządzeniem ostrożnie, nie rzucać i nie przewracać,
- zabezpieczyć maszynę przed możliwym uszkodzeniem,
- nie obciążać urządzenia podczas składowania.

Patelnia elektryczna P25N przygotowana jest do transportu w stanie kompletnym. Wyposażenie: nóżki, zaślepki. **Patelnia dostarczona jest zgodnie ze specyfikacją podaną przez zamawiającego.**

7. Konserwacja, naprawy

7.1 Konserwacja, przegląd techniczny

W celu zapewnienia ciągłości pracy i bezpieczeństwa obsługi urządzenia należy systematycznie dokonywać przeglądów stanu technicznego oraz jego konserwacji. Czynności te mają na celu ocenę stanu naturalnego zużycia poszczególnych zespołów. Pozwoli to na usuwanie na bieżąco drobnych nieprawidłowości i usterek. W trakcie przeprowadzania wszystkich prac konserwacyjnych należy bezwzględnie stosować się do obowiązujących przepisów BHP. Prace konserwacyjne mogą być wykonywane tylko przez odpowiednio przeszkolony personel i tylko z zastosowaniem oryginalnych części zamiennych.

Konserwacja ciągła:

- po zakończeniu pracy dokładne czyszczenie patelni zgodnie z wytycznymi z pkt. 5.3.,
- przestrzegać wygrzewania patelni przed rozpoczęciem pracy zgodnie z instrukcją.

Konserwacja okresowa:

- raz na miesiąc dokonać kontroli: maszyny na zgodność z przepisami BHP, kontroli kompletności maszyny, kontrola niezawodności mocowania uziemienia, kontrola stanu instalacji elektrycznej i urządzeń elektrycznych,
- raz na rok należy:
 - serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

7.2 Zakłócenia pracy urządzenia

Dostarczona Państwu patelnia elektryczna P25N zapewnia prawidłową i bezpieczną pracę. Przestrzeganie zasad opisanych w niniejszej instrukcji umożliwi Państwu utrzymanie przez długi czas patelni w stanie wysokiej sprawności. Nie mniej jednak możliwe jest wystąpienie pewnych zakłóceń w czasie pracy. Możliwe usterki w procesie korzystania z maszyny podano w tabeli 4.

Tabela 4 Możliwe usterki i sposoby ich usunięcia

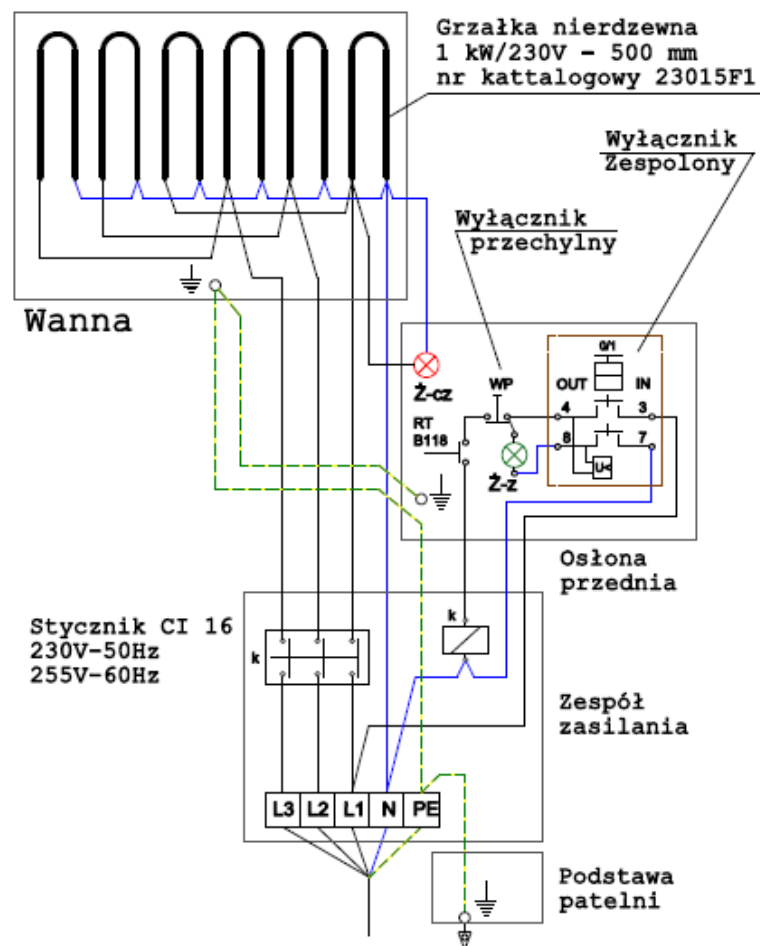
Zakłócenia	Przyczyna	Sposób usunięcia zakłóceń
Patelnia nie działa (nie świeci się zielona lampka)	Brak zasilania.	Przywrócić dopływ prądu.
	Awaria instalacji elektrycznej.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Patelnia nie grzeje (świeci się zielona lampka, czerwona lampka nie świeci się)	Uszkodzony stycznik, uszkodzony regulator temperatury, uszkodzony lub przestawiony wyłącznik kątowy.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Patelnia grzeje i nie wyłącza się w ogóle.	Uszkodzony regulator temperatury.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Po przechyleniu wanny patelnia grzeje (świecą się lampki)	Uszkodzony lub przestawiony wyłącznik kątowy.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Patelnia grzeje częściowo.	Przepalone grzałki, nie ma zasilania z trzech faz.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Patelnia nie osiąga żądanej, nastawionej temperatury.	Uszkodzony regulator temperatury,	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
	Zbyt duże obciążenie sieci przez inne odbiorniki, które powodują spadek napięcia	Sprawdzić, czy jest zasilanie z trzech faz.
Pokrywa zbyt szybko opada.	Zbyt słabo naciągnięte sprężyny.	Naciągnąć sprężyny.
Pokrywa opada.	Pęknięta sprężyna.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Brak możliwości blokady podczas przechyłu wanny.	Pęknięta lub uszkodzona sprężyna.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Wydobywanie się z obudowy patelni dymu i zapachu spalenizny.	Pęknięta wanna patelni.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

8. Demontaż – wycofanie z eksploatacji



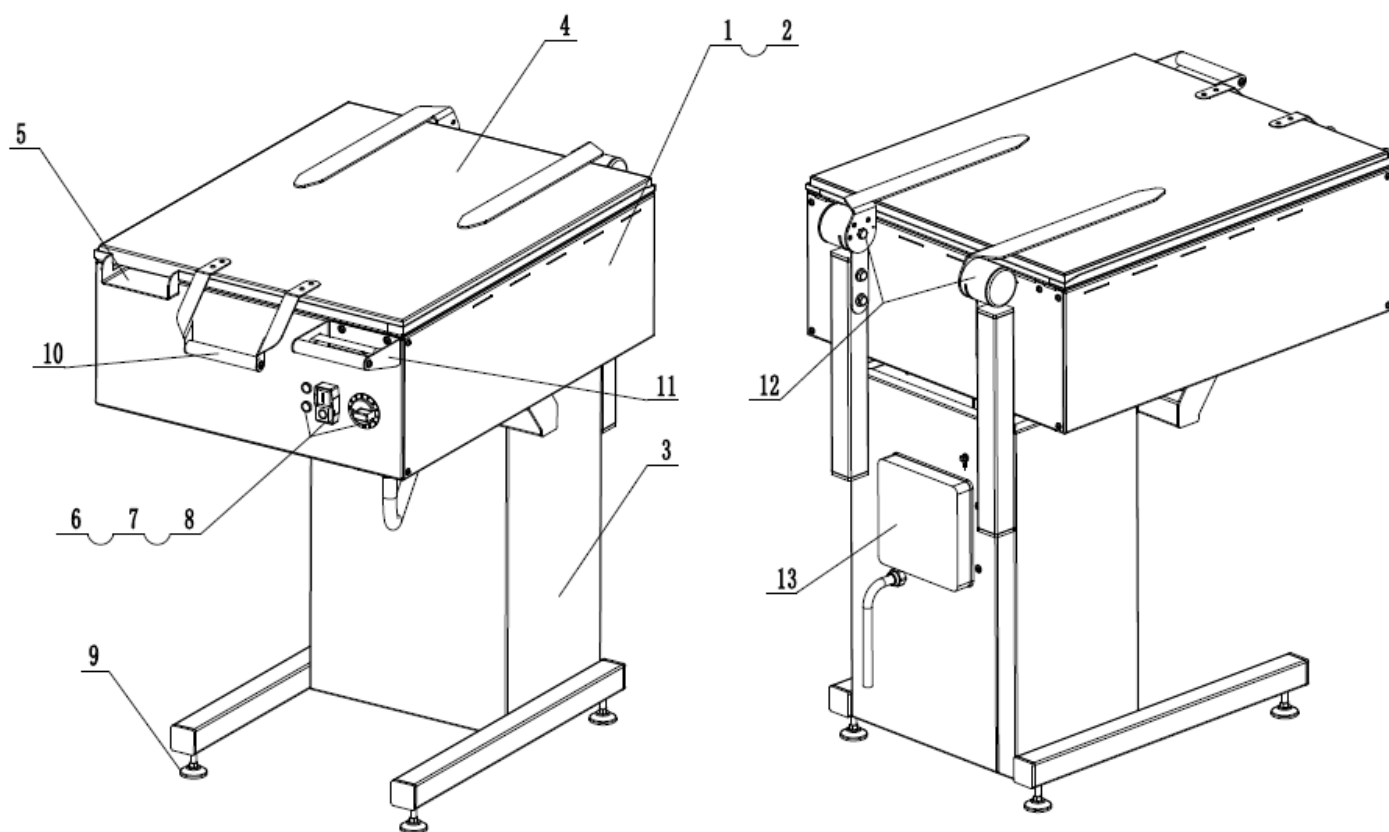
Zgodnie z dyrektywą nr 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego umieszczony na patelni elektrycznej znak przekreślonego kosza, oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu odpadów powstałych ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

9. Schemat elektryczny



Rysunek 5 Schemat elektryczny

10. Schemat patelni i wykaz części zamiennych



Rysunek 6 Schemat patelni P25N

1- Nierdzewna wanna; 2- Obudowa; 3-Podstawa; 4- Pokrywa kpl.; 5-Lej zlewowy; 6- Lampki kontrolne zielona/czerwona; 7 – Włącznik/wyłącznik; 8-Termoregulator z pokrętkiem; 9- Nóżki; 10- Uchwyt do podnoszenia pokrywy.; 11-Dźwignia.; 12-Mechanizm pokrywy prawy/lewy; 13- Zespół zasilania;

Wykaz części zamiennych

Lp.	Część zamienna
1.	Stycznik
2.	Lampka kontrolna zielona
3.	Lampka kontrolna czerwona
4.	Wyłącznik kątowy
5.	Wyłącznik zespolony
6.	Termoregulator
7.	Sprężyna elastomerowa
8.	Sprężyna blokady
9.	Elementy grzejne (grzałki)
10.	Sprężyna zapadki lewa/prawa

11. Wykaz punktów gwarancyjnych

Wykaz punktów dokonujących napraw gwarancyjnych wyrobów SPOMASZ Nakło Sp. z o. o.:

- | | | | |
|-----|---|---|---|
| 1. | SPOMASZ Nakło Sp. z o. o. | ul. Potulicka 1
89-100 Nakło nad
Notecią | Tel. (052) 386-64-02
Centrala (052) 386-64-00
Fax (052) 385-22-16 |
| 2. | ZUH „GASTRO- SZRON „BIS”,
Krzysztof Krawczyk | ul. Przemysłowa 5
10-418 Olsztyn | Tel./fax (089) 534-57-54
Kom. 609 185 349 |
| 3. | MULTI FRIGO | ul. Bursaki 18
20-150 Lublin | Tel. (081) 444-10-76
Tel./fax (081) 444-10-71
Kom. 502 236 924 |
| 4. | Handel Urządzeń Chłodniczych i
Gastronomicznych, Andrzej
Zdziebko | ul. Malinowa 12
31-222 Kraków | Tel./fax (012) 415-58-42
Kom. 502 124 476 |
| 5. | „Pierre” Serwis Elektryczno
Elektroniczny, Piotr Słota | ul. Legionów Polskich
137/88
41-310 Dąbrowa
Górnicza | Tel. (032) 262-10-76
Kom. 695 985 235 |
| 6. | PUH „GASTRO- TECH”, Jarosław
Przybyłowski | al. Grunwaldzka 615
80-337 Gdańsk | Tel. (058) 559-81-31
Kom. 601 611 579 |
| 7. | GASTROMER, Wiesław Wilhelm | ul. Oleska 70
45-231 Opole | Tel./fax (077) 402-82-05
Kom. 691 727 343 |
| | | ul. Św. Rocha 18/1
42-200 Częstochowa | Tel./fax (034) 360-50-57
Kom. 691 727 334 |
| | | ul. Odrodzenia 19
46-280 Lasowice Małe | Tel. (077) 414-82-13,
Kom. 603 674 372 |
| 8. | „STIK SERWIS Łukasz Porwet” | ul. Kolberga 16
25-811 Kielce | Kom. 509 230 259;
509 565 989 |
| 9. | „GAR SERWIS” Mechanika Maszyn
Gastronomicznych, Józef Szczapa | Kaczkowizna 8
99-320 Żychlin | Tel./fax (024) 285-82-80
Kom. 602 672 953 |
| 10. | PHU Urządzenia dla Gastronomii
„ULM-NEU-ULM” | ul. Lotników 6
65-001 Zielona Góra | Tel. (068) 325-59-61
Tel./fax (068) 325-77-92 |
| 11. | „Jurpol” Jerzy Hierowski | ul. Wielkopolska
33/5
70-450 Szczecin | Tel./fax (091) 488-29-79;
422-99-84
Kom. 501 216 616 |
| 12. | Naprawa - sprzedaż AGD - Lech Nowak | ul. Wioślarska 51
67-200 Głogów | Tel. (076) 833-42-00
Kom. 0 605 255 542 |
| 13. | Gastro - plus, Marzena Rola, Marek
Rola | ul. Wolności 241
58-560 Jelenia Góra | Tel. (075) 767-55-77
Kom. 601 554 087 |
| 15. | Centrum Gastronomii i Przemysłu
Mięsnego „EVA -TEC”, Ewa Torłop | ul. Bobrownicka 24a
61-306 Poznań | Tel. (61) 870-53-68
Kom. 602 454 033 |

16.	Zakład Remontowo Montażowy "SPOMASZ", Ryszard Kowalski	ul. H. Pobożnego 1a 76-200 Słupsk	Tel. (59) 842-24-70 Kom. 508 937 077
17.	„GOLJAC” Iwona Golis	ul. Dubois 8/10C 50-208 Wrocław	Tel. (071) 329-68-16 Kom. 601 417 977
18.	„CONRAD COMPANY” Konrad Kaczyński	Kolonia porosty 55 16-070 Choroszcz	Tel. (085) 747-00-07 Fax (085) 747 01 59
19.	Zakład Usług Elektrycznych i Systemów Alarmowych, Mariusz Karbowski	ul. Marynarzy 5 72-600 Świnoujście	Tel. (091) 322-48-40 Fax. (091) 321-19-79 Kom. 605 674 091
21.	MIG IMPORT – EKSPERT GŁOWACKI Sp. J.	ul. Elewatorska 29A 15-620 Białystok	Tel. (085) 662-67-67
22.	FUH BISTRO – SERWIS s.c. Marcin Duliński, Andrzej Sznauder	ul. Dominikańska 1 35-077 Rzeszów	Tel./fax (017) 873-39-71 Kom. 604 400 787
23.	PHU ELDOM – Serwis Robert Olszewski	ul. 10-go Lutego 6 08-110 Siedlce	Tel. (025) 644-92-21, 644-27- 61 Kom. 505 424 365
24.	Hurtownia Artykułów Przemysłowych „ANDRZEJ” Elżbieta Zwolińska	ul. Zielona 49 33-330 Nowy Sącz	Tel. (018) 547 48 12 Kom. 604 217 339

Użytkownicy proszeni są o zgłaszanie reklamacji w najbliższym terenowo punkcie lub w zakładzie produkcyjnym.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE



SPOMASZ Nakło Sp. z o. o.
ul. Potulicka 1, 89-100 Nakło nad Notecią

działając jako producent, deklaruje pełną odpowiedzialność za urządzenie:

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

Typ/model: P25N

Rok produkcji: 2021

Nr seryjny:

Patelnia elektryczna spełnia wszystkie wymienione postanowienia rozporządzeń i dyrektyw:

Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008 r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn (Dz.U. 2008 nr 199 poz. 1228)

DYREKTYWA 2006/42/WE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 17 maja 2006 r. w sprawie maszyn, zmieniająca dyrektywę 95/16/WE

DYREKTYWA 2014/35/UE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia

DYREKTYWA NR 2012/19/UE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 4 lipca 2012 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)

Do oceny zgodności zastosowano następujące normy i normy zharmonizowane:

PN- EN 60335-2-39:2009	Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego – Bezpieczeństwo użytkowania – Część 2-39: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych patelni dla zakładów zbiorowego żywienia
PN-EN 60335-1:2012	Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
PN-EN ISO 12100: 2012	Bezpieczeństwo maszyn—Ogólne zasady projektowania—Ocena ryzyka i zmniejszenie ryzyka

Osoba odpowiedzialna za przygotowanie dokumentacji technicznej:

SPOMASZ Nakło Sp. z o. o.

ul. Potulicka 1. 89-100 Nakło nad Notecią.

Niniejsza deklaracja zgodności WE traci swoją ważność, jeżeli maszyna zostanie zmieniona lub przebudowana bez zgody producenta.

Integralnym wyposażeniem urządzenia jest instrukcja obsługi .

Nakło nad Notecią , dnia 19.03. 2021r.

.....

Nazwisko, stanowisko, pieczęć i podpis