

# INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI



PODGRZEWACZ FRYTEK

UHLL - 33 EM



Instrukcja wydana:  
maj 2010

## SPIS TREŚCI

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA	3
DANE TECHNICZNE	3
KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	3
INSTALACJA I UMIEJSCOWIENIE	4
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ	4
KONTROLA EMISJI DRGAŃ I POMIAR HAŁASU	4
UTRZYMANIE HIGIENY	5
ZAKAZY	5
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	5
OCENA STOPNIA RYZYKA	5
INSTRUKCJA OBSŁUGI	6
RYSUNKI I SCHEMATY	7
GWARANCJA I SERWIS	8

## Charakterystyka ogólna

### Opis techniczny:

- Solidna konstrukcja
- Ergonomiczny kształt elementów sterujących
- Powierzchnia zoptymalizowana dla łatwego czyszczenia
- Prosta obsługa

## Dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na bocznej ścianie urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się ze schematem elektrycznym zawartym w instrukcji.


Wszystkie bębny posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Model	Napięcie (V/Hz)	Moc max, (kW)	Rozmiar urządzenia (cm)
UHLL - 33 EM	230 / 50	850	33 x 57 x 61 h

## Kontrola opakowania i urządzenia

Urządzenie opuszcza nasze magazyny w oryginalnym opakowaniu, na którym są umieszczone symbole urządzenia. Wewnątrz opakowania znajduje się instrukcja obsługi. Jeśli zauważymy uszkodzenie opakowania, należy niezwłocznie reklamować ten fakt u spedytora. **Reklamacja powinna być sporządzona pisemnie na protokole szkody, 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 urządzenia dzieci.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie do przechowywania żywności.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba do tego przeszkolona.
- Nie uruchamiać bez dozoru.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 1 raz w roku przez pracowników serwisu.
- Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenia nie należy czyścić pod bieżącą wodą lub wodą pod ciśnieniem.
- W przypadku wystąpienia awarii urządzenia, należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz wezwać autoryzowany serwis.
- Może być używane tylko do utrzymywania ciepłej temperatury potraw.

## Instalacja i umiejscowienie

### Uwaga

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe ze złej instalacji lub nie przestrzegania przepisów zawartych w instrukcji.

### Montaż:

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

Montaż, regulację oraz oddanie do użytku musi przeprowadzić osoba o odpowiednich kwalifikacjach - posiadające uprawnienia elektryczne zgodne z obowiązującymi normami.

### Umiejscowienie:

Do regulacji i instalacji urządzenia jest konieczne, by pomieszczenie - kuchnia - było odpowiednio wentrowane (wg istniejących norm). Jeżeli urządzenie będzie umieszczone tak, że będzie stykać się ze ścianą pomieszczenia (kuchni), ściana musi być odporna na temperaturę powyżej 60°C.

Jest ważne aby utrzymać odległość 10 cm od materiałów łatwopalnych. W przeciwnym przypadku ważne jest dodatkowe zabezpieczenie materiałami izolującymi.

Urządzenie umieścić na poziomej powierzchni (z max nierównościami do 2°).

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji.

Ważne jest by po odpakowaniu urządzenia, skontrolować czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu.



**Jakiegokolwiek 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.**

## Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Przewód uziemienia 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° wyższej od otoczenia. Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik wewnętrzny oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządzenia (patrz tabliczka znamionowa)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wyłącznik zabezpieczający jest łatwo dostępny

**Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezachowania odpowiednich norm lub naruszenia w / w zasad.**

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

## Kontrola emisji drgań i pomiar hałasu

Pomiar ciśnienia akustycznego emisji hałasu został przeprowadzony zgodnie z EN ISO 11201 za pomocą mikrofonu umieszczonego w odległości 1m od urządzenia i na wysokości 1,6m nad poziomem podłogi po stronie roboczej. Urządzenie zostało ułożone na płaskiej powierzchni. Czas pomiaru wynosił ok.30s. Urządzenie podczas pomiaru nie emitowało hałasu powyżej 70 dB.

## Utrzymanie higieny

Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę. Dopuszcza się stosowanie przez obsługę gumowych rękawiczek. Zwracać szczególną uwagę na stan techniczny urządzenia i w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek lub nienormalnej pracy natychmiast ją wyłączyć i wezwać firmę serwisującą.

## Zakazy

### Zabrania się:

- Używania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia, które wynikają z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania urządzenia.
- Obsługi urządzenia 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.
- Używania urządzenia niesprawnego technicznie.
- Dokonywania napraw przez osoby do tego nieupoważnione, pod groźbą utraty gwarancji.
- Szarpania, przecinania przewodów elektrycznych i innych czynności nie związanych z normalną obsługą i konserwacją urządzenia.
- Dokonywania napraw, dotykania elementów instalacji elektrycznej przed wyjęciem wtyczki z gniazda wtykowego.
- Wkładania i wyjmowania wtyczki mokrą ręką.
- Konserwacji urządzenia będącego pod napięciem.
- Regulacji przed odłączeniem urządzenia z sieci zasilającej.



**Nie stosowanie się do podanych instrukcji i wskazówek BHP może powodować urazy w wyniku porażenia prądem elektrycznym jak również urazy mechaniczne np. uderzenia, otarcia. Nie przestrzeganie zasad higieny (czystości) i należytej konserwacji może powodować zagrożenia biologiczne np. zatrucia, kontakt żywności z narzędziami roboczymi i osłonami w strefie spożywczej.**

## Czyszczenie i konserwacja

Należy utrzymywać urządzenie w czystości. Przed czyszczeniem odłączyć dopływ prądu elektrycznego. Myć wilgotną szmatką najpierw z płynem do mycia naczyń a potem zwilżoną tylko czystą wodą. Po umyciu wytrzeć do sucha. Zalecane jest codzienne czyszczenie urządzenia.

Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona tylko 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.



### Postępowanie w przypadku awarii

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

## Ocena stopnia ryzyka

### Wg normy EN 1050 dotyczących istotnych zagrożeń maszyny.

#### 1) Zagrożenia elektryczne

Zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym w wyniku bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z częściami czynnymi lub w przypadku nieoczekiwanego uruchomienia po przywróceniu zasilania.

#### 2) Zagrożenia dla obsługującego

Zagrożenia powodowane przechowywaną żywnością i środkami używanymi do czyszczenia i konserwacji urządzenia.

#### 3) Zagrożenia dla konsumenta

Zanieczyszczenie żywności niepożądanymi czynnikami, takimi jak resztki żywności, drobnoustroje oraz pozostałości substancji czyszczących i dezynfekujących.

## Instrukcja obsługi

**UWAGA!** Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, należy z całej powierzchni ściągnąć ochronną folię, a następnie przemyć urządzenie płynem do naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką.

Urządzenie wymaga instalacji na stabilnej, płaskiej powierzchni w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

Urządzenie służy do utrzymywania gotowych frytek w optymalnej temperaturze.

Specjalny mikroklimat zapewni zachowanie chrupkości i smaku frytek.

Urządzenie nie służy do długoterminowego przechowywania frytek - żywność należy wydać tak szybko jak to możliwe,

### Włączenie urządzenia:

Włączyć włącznik główny (A) - włącznik (A) świeci gdy urządzenie jest podłączone do prądu.

Przekręcić pokrętło regulacji (B) z pozycji „0” na wybraną wartość z zakresu 30 °C - 90 °C.

Zaświeci się kontrolka (C), która świeci gdy urządzenie nagrzewa się do ustawionej temperatury i gaśnie gdy ją osiągnie.

Wyłączenie urządzenia nastąpi po ustawieniu pokrętła (B) na pozycję „0” i wyłączenia włącznika głównego (A)

Nie należy uruchamiać urządzenia którego komora nie jest w pełni obsadzona gastropojemnikami.

### Obsługa lampy

Włączyć lampę włącznikiem (D). O włączonej lampie informuje świecąca się kontrolka (D).

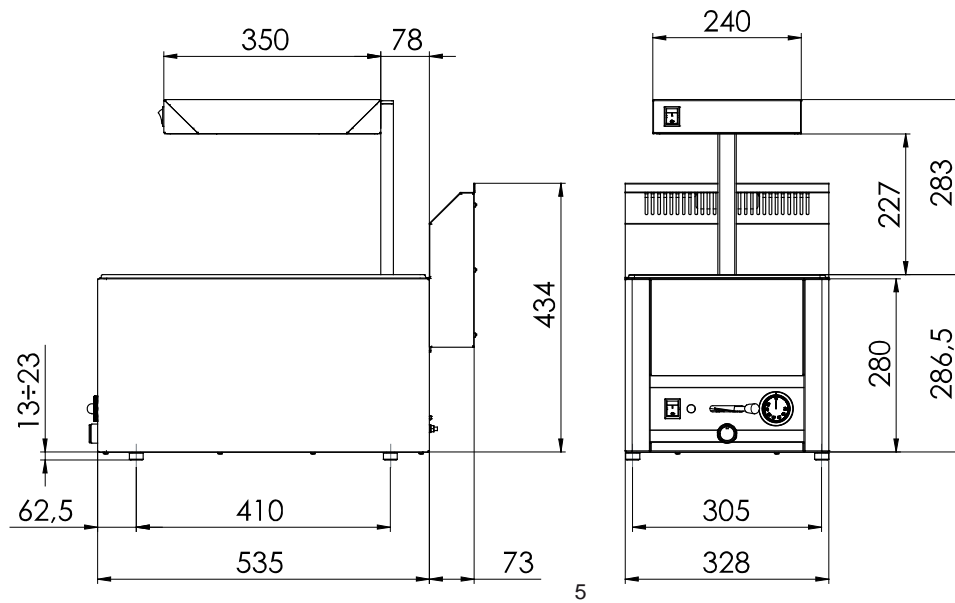
Niska moc grzałki i odpowiednie odprowadzanie ciepła zapobiega przegrzaniu urządzenia.

### Panel sterowania

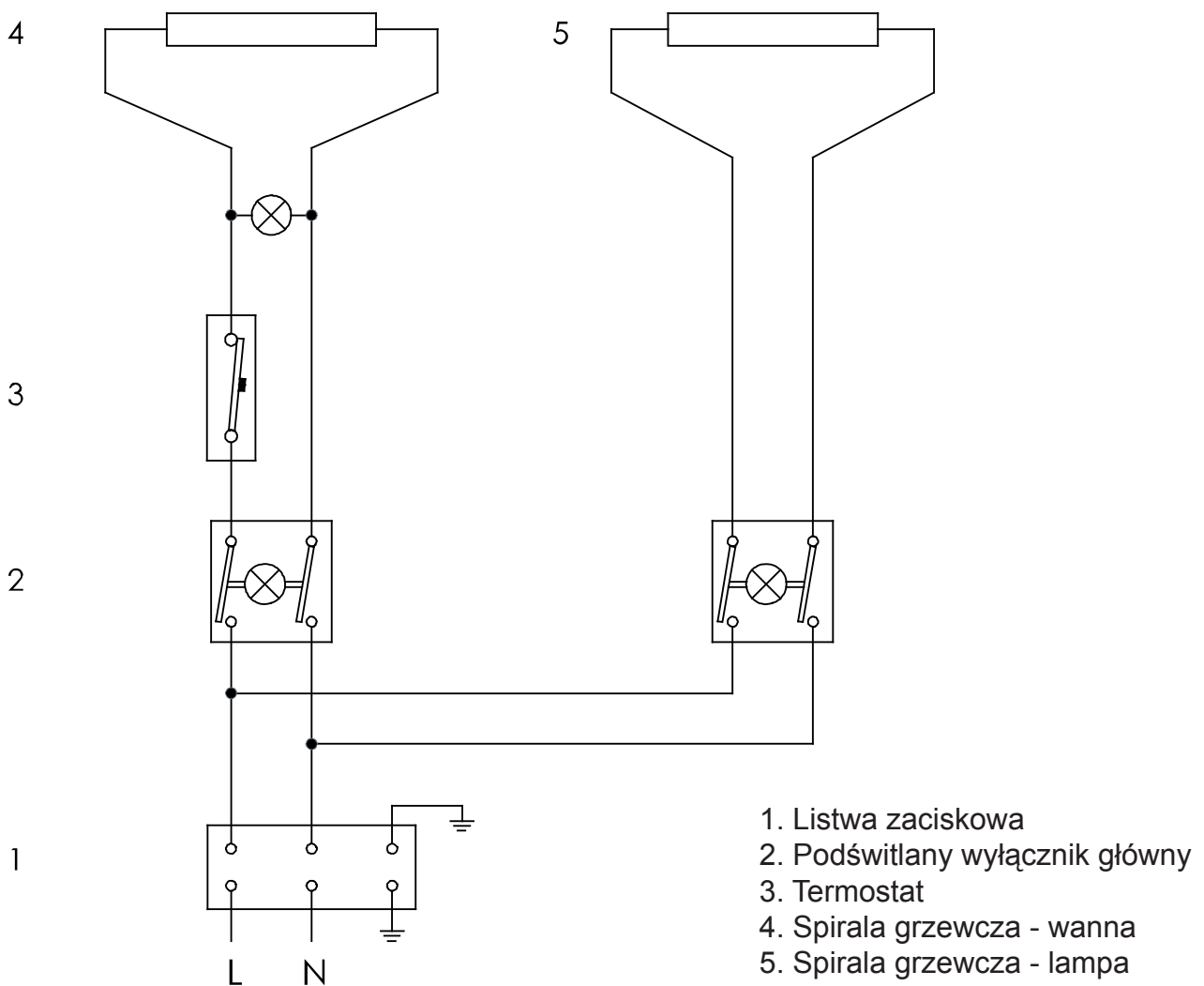


- Ⓐ Włącznik wanny
- Ⓑ Pokrętło regulacji temperatury
- Ⓒ Kontrolka nagrzewania wanny
- Ⓓ Włącznik lampy

Rysunek wymiarowy - UHLL-33 EM (rys. 1)



Schemat podłączenia UHLL-33 EM (rys. 2)



## Gwarancja i serwis

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastikowe i szklane itp.) Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi lub przez osoby trzecie.



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:
<b>Sprzedający</b>		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętka i data instalacji:
<b>Kupujący</b>		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętka: <small>Podkreślenie, że obowiązek został przeniesiony na kupującego</small>	
Adres:		
<b>Serwis</b>		
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

- Jeśli podczas rozmowy telefonicznej z serwisem RM GASTRO POLSKA klient udzieli mylnej informacji mającej znaczenie podczas montażu, dodatkowo wykonane usługi zostaną zafakturowane (przyłącze elektryczne, podłączenie wodno-kanalizacyjne).
- **Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.**

RM GASTRO jako producent udziela gwarancji, która jest realizowana przez diler (firmę sprzedającą urządzenie). W rzypadku 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

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



# RM GASTRO

Producer of Catering Equipment

## Deklaracja zgodności Declaration of Conformity

Na własną odpowiedzialność deklarujemy, że wszystkie przedstawione produkty  
On our own responsibility we declare that all mentioned products

Typ urządzenia Type of equipment	<b>Podgrzewacz frytek</b>
Znak komercyjny Trademark	<b>REDFOX</b>
Oznaczenie modelu Type designation	<b>UHLL – 33 EM</b>
Rok produkcji Year of manufacture	.....
Nr seryjny Serial number	.....
Producent Manufacture	<b>REDFOX s. r. o.</b>
Adres Address	<b>Rybárska 1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom</b>

spełniają poniższe normy techniczne:  
meet these technical standards:

**EN 55014-1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-2, EN 50081-1, EN 60335-1, 6EN 60335-2-49**

oraz są zgodne z dyrektywami:  
and are in accordance with the directives:  
**89/336/EHS oraz 73/23/EHS**

Produkt używany zgodnie z naszymi zaleceniami jest bezpieczny. Zastosowaliśmy wszelkie zabezpieczenia, które są zgodne dla wszystkich typów urządzeń dopuszczonych do obrotu.

The product used according to our recommendations is safe. We used all the safeguards that are consistent for all types of equipment put on the market.



**RM GASTRO POLSKA**  
Spółka z o.o.  
ul. Skoczowska 94  
43-450 USTRON  
Tel/Fax (033) 854 73 26, 854 70 52  
NIP 873-28-77-942

Data: 18-02-2009

Imienny podpis osoby odpowiedzialnej: David Riedel prokurent  
Personal signature of the person responsible:

