

INSTRUKCJA OBSŁUGI PATELNI
ELEKTRYCZNEJ TYP PE - 025

I ZASTOSOWANIE

Patelnia elektryczna PE-025 przeznaczona jest do smażenia potraw mięsnych , rybnych , mącznych , sosów, itp.

II OPIS TECHNICZNY

Patelnia elektryczna składa się z miski wykonanej z blachy nierdzewnej , podgrzewana jest sześcioma grzałkami elektrycznymi o mocy 800 W . Każda obudowana miska wspiera się przy pomocy dwóch osi na stałej nodze .

III CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

wymiary	850 x 760 x 600 mm
masa	70 kg
moc znamionowa	4,8 KW
napięcie znamionowe	220V / 380 V
temperatura robocza	200 stopni C
średnie zużycie energii	1,5 KW / h

IV BUDOWA PATELNI ELEKTRYCZNEJ

Miska patelni obudowana jest blachami bocznymi zabezpieczonymi antykorozyjnie . Od czoła znajduje się tablica rozdzielcza z regulatorem temperatury i lampką sygnalizacyjną . Do przechylenia miski służy uchwyt oraz dźwignia mechanizmu zapadkowego . Od góry miska zamykana jest pokrywą .Do otwierania pokrywy służą zawiasy . Listwa zaciskowa osłonięta jest osłoną przykręconą wkrętami . Całość wspiera się na nodze w której znajdują się otwory przeznaczone do mocowania śrubami do posadzki.

V ZASADA DZIAŁANIA

Miska patelni jest podgrzewana elektrycznie i w czasie smażenia może być przykryta pokrywą. Celem łatwiejszego opróżnienia patelni z resztek tłuszczu lub sosu , miska patelni może być odpowiednio przechylana . Zamontowany regulator temperatury pozwala na regulację od 50 - 200 stopni C . Zamontowany ogranicznik temperatury chroni misę przed przegrzaniem . Jednoczesne uchwycenie uchwyty i dźwigni mechanizmu zapadkowego pozwala na przechylenie miski i zatrzymanie jej w jednym z kilku położenia uwarunkowanych konstrukcją mechanizmu przechyłu.

VI OBSŁUGA PATELNI

Przed rozpoczęciem pracy należy nałożyć do miski odpowiednią ilość tłuszczu , nastawić regulatorem na żadaną temperaturę grzania w trakcie czego powinna zapalić się lampka sygnalizacyjna .Po zgaszeniu się lampki sygnalizacyjnej czyli osiągnięciu żadanej temperatury grzania , można przystąpić do eksploatacji patelni . Przed przystąpieniem do opróżniania zawartości miski patelni , należy wyłączyć urządzenie z sieci . Celem opróżnienia miski patelni z zawartości płynnej , należy odciągnąć dźwignię mechanizmu przechyłu , przechylić misę i wylać zawartość do wcześniej przygotowanego pojemnika .

UWAGA !!!

Nie należy załączać patelni /mocy grzejnej/ przy pustej misie , oraz polewać rozgrzanej powierzchni miski zimną wodą , gdyż grozi to zniszczeniem dna miski .

VII KONSERWACJA

Konserwacja patelni polega na codziennym obmyciu zewnętrznych powierzchni patelni ,ścierką namoczoną w wodzie z dodatkiem popularnych środków myjących ,oraz powierzchni metalowych.

Co 6 miesięcy należy posmarować mechanizm zapadkowy ,smarem maszynowym.

Co 4 lata przeprowadzić przegląd patelni przez osoby upoważnione .

VIII PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Patelnia elektryczna PE - 025 posiada ochronę przed porażeniem przez zerowanie .

Podczas obsługi należy postępować ściśle w/g instrukcji

Zabrania się użytkowania patelni bez instalacji ochronnej , oraz jeżeli żarówka kontrolna jest przepalona .

Wszystkie naprawy są dozwolone wyłącznie przez osoby do tego uprawnione.

W razie zauważonej usterki ,należy patelnię wyłączyć z sieci i niezwłocznie o tym fakcie poinformować przełożonego.

Limanova dnia 01.09.2008 rok

.....
sprawdził :

.....
Wprowadzam do stosowania i przestrzegania
szczegółową instrukcję eksploatacji patelni
elektrycznej typ PE - 025