



GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA Z SZAFKĄ

GRAF1C
GRAF2C

INSTRUKCJA OBSŁUGI





Zachowaj instrukcję urządzenia.



Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



SPIS TREŚCI

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	4
1. WPROWADZENIE FUNKCYJONALNE.....	5
2. SCHEMAT STRUKTURY I ZASADA DZIAŁANIA	5
3. PODSTAWOWE FUNKCJE I PARAMETRY	6
4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA.....	7
5. INSTRUKCJE ROBOCZE I PRZEPŁYW OPERACJI	8
6. RUTYNOWA KONTROLA.....	9
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	9
8. ANALIZA AWARII I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	10

DROGI UŻYTKOWNIKU I KLIENCIE,

Po pierwsze, dziękujemy za zakup i korzystanie z naszego produktu. Wszystkie informacje i wytyczne zawarte w niniejszej instrukcji obsługi są zgodne z obowiązującymi przepisami, które wynikają z naszej wieloletniej wiedzy i doświadczenia, a także aktualnej sytuacji związanej z rozwojem projektów.

Ze względu na pewne specjalne konstrukcje, dodatkowe określone elementy lub nowe zmiany technologiczne, rzeczywista sytuacja użytkowania może różnić się od informacji podanych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z producentem w sposób pokazany na tylnej stronie okładki niniejszej instrukcji.

Ze względów bezpieczeństwa i efektywnego działania należy udostępnić ten dokument użytkownikom w celach informacyjnych. Poproś ich o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed wykonaniem jakichkolwiek czynności na tym urządzeniu, zwłaszcza podczas jego uruchamiania.

Niniejsza instrukcja nie dotyczy osób niepełnosprawnych fizycznie lub umysłowo, z niewystarczającym doświadczeniem i/lub niewystarczającą wiedzą, w tym dzieci.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku, gdy użytkownicy nie zastosują się do podanych tutaj instrukcji lub wytycznych.

Instrukcja obsługi powinna być umieszczona w pobliżu urządzenia, tak aby użytkownik mógł ją przeczytać przed przystąpieniem do użytkowania. Mamy pełne prawo zastrzec dalsze zmiany techniczne urządzenia, w zakresie dalszego rozwoju właściwości użytkowych.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE

1. Wszelkie samodzielne modyfikacje, niewłaściwa instalacja, regulacja lub konserwacja mogą prowadzić do utraty mienia lub wypadku. W sprawie regulacji lub konserwacji należy skontaktować się z producentem i zlecić wykonanie tej pracy przeszkolonej i wykwalifikowanej osobie.
2. Ze względów bezpieczeństwa trzymaj urządzenie z dala od cieczy, gazów lub innych przedmiotów, które są łatwopalne lub wybuchowe.
3. Urządzenie to nie powinno być obsługiwane przez osoby z niepełnosprawnością fizjologiczną, percepcyjną lub umysłową lub osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy (w tym dzieci). Tylko pod warunkiem zapewnienia wystarczającego nadzoru i gwarancji bezpieczeństwa osobistego, a także odpowiednich instrukcji i wskazówek, osoby wymienione powyżej mogą wykonywać określone operacje na tym urządzeniu.
4. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
5. Zachowaj bezpiecznie tę instrukcję. W przypadku przekazania/sprzedaży urządzenia osobie trzeciej, instrukcje należy przekazać wraz z urządzeniem. Wszyscy użytkownicy muszą obsługiwać urządzenie zgodnie z instrukcją obsługi i związanymi z nią wytycznymi bezpieczeństwa.
6. Nie przechowuj ani nie używaj gazu, cieczy ani przedmiotów łatwopalnych lub wybuchowych w pobliżu miejsca montażu urządzenia.
7. Jeśli urządzenie jest umieszczone w pobliżu ścian, ścianek działowych, mebli kuchennych itp., zaleca się wykonanie tych obiektów z materiału niepalnego, w przeciwnym razie pokrycie ich niepalnym materiałem żaroodpornym i przestrzeganie przepisów przeciwpożarowych.
8. Obudowa urządzenia powinna być uziemiona w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Dziękuję za współpracę!
9. Nie używaj dodatkowego zasilacza, który nie jest oznaczony na produkcie. Przed użyciem należy solidnie uziemić urządzenie, aby zapewnić bezpieczeństwo.
10. Nie niszczyć powierzchni korpusu pieca i elementów grzejnych twardymi lub ostrymi przedmiotami.

1. WPROWADZENIE FUNKcjONALNE

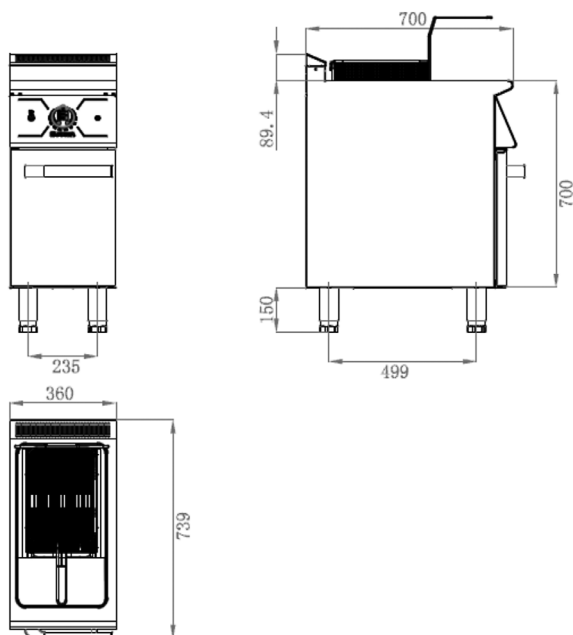
Produkt ten jest wytwarzany przez naszą firmę, co łączy się z zaletami krajowymi i zagranicznymi. Jest nowatorski w konstrukcji, stabilny w działaniu, rozsądnej konstrukcji, szybki w nagrzewaniu, łatwy w obsłudze, oszczędzający energię, trwały w użyciu i wygodny w konserwacji. Sterowanie termosta-tyczne umożliwia swobodną regulację temperatury

w określonym zakresie, w zależności od wymagań żywności. Potrafi nie tylko gotować, ale także sma-żyć. Dlatego jest to idealne wyposażenie dla hotelu, supermarketu, restauracji, restauracji zachodniej, restauracji typu fast-food i przemysłu spożywczego.

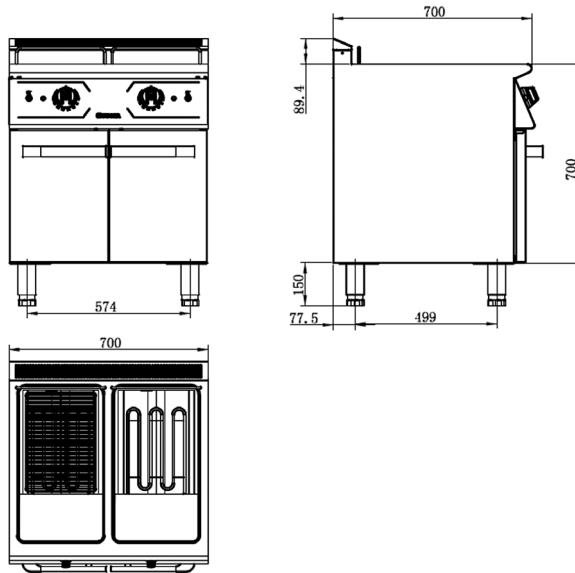
2. SCHEMAT STRUKTURY I ZASADA DZIAŁANIA

2.1 SCHEMAT IDEOWY STRUKTURY

GRAF1C



GRAF2C



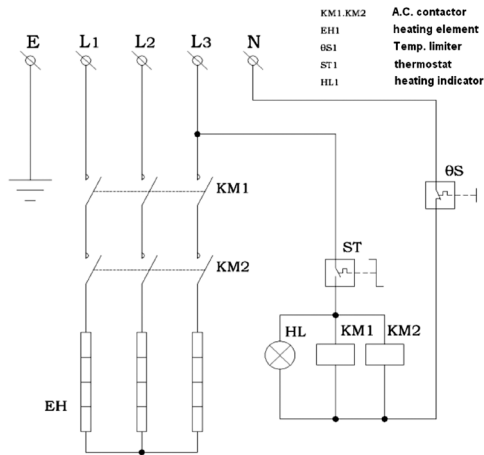
2.2 CECHY STRUKTURALNE I FUNKCJONALNE

- Seria (J)ZH dzieli się na dwa typy: 1-zbiornikowy i 2-zbiornikowy. Modele z 2 zbiornikami umożliwiają jednoczesne smażenie dwóch zupełnie różnych smaków potraw, bez jakiegokolwiek interakcji z ich własnym gustem.
- Wyposażony w termostat umożliwiający ustawienie żądanej temperatury smażenia z możliwością regulacji. Jest również wyposażony we wskaźnik zasilania i wskaźnik nagrzewania do obserwacji stanu nagrzewania.
- Wyposażony w wyłącznik termiczny. Jeśli temperatura oleju przekroczy ograniczoną wartość, może automatycznie odciąć zasilanie, aby chronić urządzenie. (reset ręczny)
- Zbiornik oleju wyposażony jest w dolny rowek, co zapobiega szybkiemu starzeniu się oleju.
- Kosz(e) z plastikowym uchwytem, zawór spustowy oleju z blokadą, łatwy w obsłudze i czyszczeniu.

2.3 SCHEMAT ELEKTRYCZNY

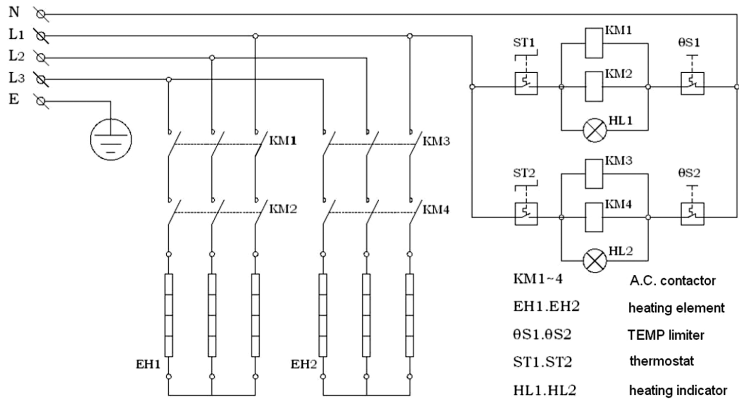
GRAF1C

AC/3N/380V/50Hz/12kW/18.2A



GRAF2C

24kW/3N-380V/50-60Hz/36.5A



3. PODSTAWOWE FUNKCJE I PARAMETRY

model	GRAF1C	GRAF2C
zasilanie	380 V ~ 400 V/50 Hz	380 V ~ 400 V/50 Hz
moc	12 kW	2x 12 kW
wymiar	360x700x(850+60) mm	700x700x(850+60) mm
czołg	1	2
pojemność	24 l	2x 24 l
temperatura	50-200°C	50-200°C
koszykówka	1	2

Jednorazowy wsad do smażenia nie powinien przekraczać następujących danych z tabeli:

Mięso	Niemięsne
2,5 kg/zbiornik	Ograniczeniem jest to, że podczas smażenia nie powinno dochodzić do rozlewania się oleju.
Uwagi: Potrawy przeznaczone do jednorazowego smażenia nie powinny być przeciążone ani zbyt mokre.	

4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA

4.1 PRZEWOŻENIE I PRZECHOWYWANIE

Obchodzić się z maszyną i nie stawiać jej do góry nogami, aby zapobiec uszkodzeniu obudowy i wnętrza. Zapakowaną maszynę należy przechowywać w wentylowanym magazynie niezawierającym gazów

powodujących korozję. Jeżeli konieczne jest tymczasowe przechowywanie na wolnym powietrzu, należy dokonać pomiaru pod kątem opadów atmosferycznych.

4.2 UWAGA DOTYCZĄCA INSTALACJI

- Napięcie zasilania powinno być zgodne z napięciem roboczym urządzenia.
- Urządzenie jest wyposażone w śrubę uziemiającą znajdującą się z tyłu, którą należy podłączyć przewodem miedzianym o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm² i przewodem uziemiającym, który jest niezawodny i zgodny z przepisami bezpieczeństwa.
- Urządzenie należy ustawić w stabilnym miejscu, z minimalną odległością 10 cm od substancji

niepalnych (np. ścian, okien itp.) po obu stronach i 20 cm z tyłu.

- Stały układ przewodów powinien być wyposażony w rozłącznik wszystkich biegunów z rozwarciem styków 3 mm na biegunach. Zaleca się zainstalowanie wyłącznika zabezpieczającego przed upływem uziemienia. Ze względu na wygodną obsługę nie należy gromadzić żadnych przedmiotów przed przełącznikiem.

- W pobliżu miejsca montażu nie należy przechowywać przedmiotów łatwopalnych lub wybuchowych. Temperatura otoczenia powinna być niższa niż 45°C, a wilgotność względna powinna być niższa niż 85%.
- Po instalacji sprawdź, czy połączenie jest luźne,

czy napięcie jest normalne i czy uziemienie ochronne jest niezawodne.

- Instalacja urządzenia powinna zostać przeprowadzona przez profesjonalnych techników.

4.3 UWAGA SPECJALNA

- Ten produkt jest urządzeniem komercyjnym, które musi być obsługiwane przez przeszkolonego kucharza i nie nadaje się do użytku domowego.
- Nie kotłuj ani nie przechylaj urządzenia podczas pracy.
- Nie demontuj ani nie modyfikuj samodzielnie maszyny. Demontaż i samodzielne modyfikacje mogą spowodować wypadek.
- Nie otwieraj obudowy maszyny. Ten produkt zawiera obwód wysokiego napięcia, demontaż obudowy może spowodować porażenie prądem.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć i odłączyć zasilanie.
- Podczas czyszczenia nie kierować na urządzenie strumienia wody. Woda może przewodzić prąd, co może spowodować porażenie prądem w wyniku wycieku.
- Nie klep produktu ani nie kładź na nim żadnych ciężkich przedmiotów. Nieprawidłowe działanie może spowodować uszkodzenia i zagrożenie.
- Wysokie temperatury mogą powodować nagrzewanie. Nie dotykaj urządzenia rękami bezpośrednio

ze względu na wysoką temperaturę podczas lub po pracy.

- Aby zapobiec uszkodzeniom, wyłącz przetłacznik jak najszybciej, gdy znajdujesz się w pobliżu strefy burzy.
- Nie niszczonego panelu sterowania twardymi lub ostrymi przedmiotami.
- Po pracy wyłącz wyłącznik.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na oryginalny lub dedykowany podzespół zakupiony u producenta lub w jego dziale serwisowym. Wymiany powinien dokonać profesjonalny personel.
- Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego fałszywym zresetowaniem wyłącznika termicznego, nie należy zasilать urządzenia zewnętrznym urządzeniem przetłaczającym, np. Timerem, ani podłączać urządzenia do obwodu regularnie podłączanego lub odłączanego przez główne komponenty.
- Można stosować wyłącznie olej płynny. Nie topić stałego oleju bezpośrednio poprzez ogrzewanie w urządzeniu.

5. INSTRUKCJE PRACY I PRZEBIEG OPERACJI

- Przed użyciem należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest prawidłowa. Upewnienie się, że napięcie zasilania jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia.
- Użytkownicy mogą regulować ilość oleju w zakresie od „MIN” do „MAX” zgodnie z rzeczywistym zapotrzebowaniem.

- Włącz zasilanie, zaświeci się zielony wskaźnik, w tym momencie urządzenie jest pod napięciem. Obróć termostat w prawo, aby żądana temperatura zrównała się z czerwoną kropką, zaświeci się żółty wskaźnik, co oznacza, że elementy grzejne zaczynają nagrzewać olej w zbiorniku.

- Po osiągnięciu ustawionej wartości termostatu automatycznie odetnie zasilanie, a żółty wskaźnik zgasi się. Elementy grzejne przestają działać. Gdy temperatura nieco spadnie termostatu automatycznie podłączy zasilanie. Zaświeci się żółta kontrolka, elementy grzejne wznowią pracę, temperatura oleju wzrośnie. Procedura ma na celu zapewnienie, że temperatura oleju utrzymuje się na stałym poziomie w ustawionym zakresie.
- Pokrywa przeznaczona jest do czyszczenia zbiornika i konserwacji termicznej. Przykrywając należy zwrócić uwagę, aby na pokrywie nie znajdowała się woda. Ponieważ jeśli woda dostanie się do gorącego oleju w zbiorniku, może spowodować obrażenia w wyniku rozprysków.
- Wyposażone w dedykowane kosze na mniejszą żywność. Na koszu znajduje się hak i uchwyt. Podczas pracy zanurz korpus kosza w oleju. Gdy żywność jest już ugotowana, podnieś kosz i powieś go na szczeplinie z przodu zbiornika, aby spuścić nadmiar oleju. W przypadku większych potraw wóz je bezpośrednio do zbiornika i usmaż.
- Po pracy obrócić termostatu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji granicznej i odłączyć zasilanie, aby zapewnić bezpieczeństwo.
- Aby usunąć zużyty olej ze zbiornika, należy wykonać tę pracę po ochłodzeniu się oleju do temperatury pokojowej. Najpierw odłączyć zasilanie, następnie otwórz drzwi szafki, aby podłączyć rurę spustową, zakręć zawór spustowy z blokadą, aby usunąć zużyty olej.
- Ze względu na bezpieczeństwo i trwałość użytkownicy powinni regularnie usuwać pozostałości w zbiorniku i zabrudzenia na elementach grzejnych, aby utrzymać zbiornik i elementy w długotrwałym stanie czystym.
- Siatka oddzielająca olej w zbiorniku przeznaczona jest do ochrony elementu grzejnego. Podczas smażenia należy włożyć do zbiornika siatkę.
- W skrzynce elektrycznej znajduje się wyłącznik termiczny, którego temperatura robocza wynosi 230°C, a temperatura resetowania ręcznego wynosi <170°C. Aktywuje się, aby chronić urządzenie w przypadku nadmiernej temperatury oleju. Aby ponownie użyć, naciśnij „przycisk resetowania zabezpieczenia przed przegrzaniem” znajdujący się na środku pudełka, aby zresetować urządzenie i wtedy można go normalnie używać. Jeżeli wyłącznik termiczny włącza się w sposób ciągły i powtarzalny, należy wezwać profesjonalny personel w celu sprawdzenia i naprawy.



OSTRZEŻENIE

- Może to spowodować zagrożenie pożarowe, jeśli poziom oleju jest niższy niż poziom MIN.
- Jedzenie przeładowane lub zbyt mokre może mieć wpływ na nadmierne wzburzenie.
- Zużyty olej może obniżyć temperaturę zapłonu i łatwiej powodować nadmierne wzburzenie.

6. RUTYNOWA KONTROLA

Konieczne jest codzienne sprawdzanie maszyny.

Regularnie sprawdzaj maszynę, aby uniknąć poważnych wypadków.

Przestań używać, jeśli użytkownik poczuje, że występują pewne problemy w obwodzie lub maszynie. Codziennie sprawdzaj stan urządzenia przed lub po użyciu.

Przed użyciem:

Czy maszyna jest przechylona?

Czy panel sterowania jest uszkodzony?

Czy przewód zasilający się starzeje, pęka lub jest uszkodzony?

Podczas użytkowania:

Czy występuje dziwny zapach lub hałas wibracyjny?

Czy mikroprzełącznik ma zły kontakt?

Czy temperatura wymknęła się spod kontroli lub wystąpił wpływ prądu?

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem należy najpierw odłączyć zasilanie, aby zapobiec nieoczekiwanym wypadkom.
- Po codziennej pracy wyczyść powierzchnie korpusu i przewód zasilający wilgotnym ręcznikiem zawierającym niekorodujący detergent. Nie kierować bezpośrednio strumienia wody na urządzenie. Przedostanie się wody może spowodować uszkodzenie parametrów elektrycznych i spowodować

wypadek związany z bezpieczeństwem elektrycznym.

- Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia w żadnym momencie, wyłącz termostaty i wyłącznik zasilania.
- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, wyczyść je całkowicie i przechowuj w dobrze wentylowanym magazynie, wolnym od gazów powodujących korozję.

8. ANALIZA AWARII I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Objawy	Powoduje	Rozwiązania
Podłącz zasilanie i obróć pokrętkę termostatu, ale kontrolka nie świeci się, a urządzenie nie nagrzewa się.	1. Zasilacz nie jest dobrze podłączony. 2. Mikroprzełącznik ma zły kontakt, nie jest włączony. 3. Ogranicznik temp. jest odłączony. 4. Termostat jest uszkodzony.	1. Sprawdź podłączenie zasilania. 2. Ureguluj instalację mikroprzełącznika lub wymień przełącznik. 3. Odkręć nakrętkę ogranicznika temp. i wcisnąć środkową dźwignię. 4. Wymień termostat.
Kontrolka nagrzewania świeci się, ale temperatura oleju nie wzrasta.	1. Połączenie elementu grzejnego jest poluzowane lub odpadło. 2. Element grzejny jest spalony. 3. Stycznik AC jest uszkodzony.	1. Przyciśnij przewody łączące i śruby na obu końcach. 2. Wymień element grzejny. 3. Wymień stycznik.
Kontrola temperatury oleju działa normalnie, ale kontrolka się nie świeci.	1. Wskaźnik jest przepalony.	1. Wymień wskaźnik.
Po nagraniu cyrkulacyjnym do wysokiej temperatury element grzejny nie nagrzewa się ponownie.	1. Włącza się wyłącznik termiczny.	1. Reset ręczny „przycisk resetowania zabezpieczenia przed przegrzaniem”.
Temperatura oleju stale rośnie i wymyka się spod kontroli.	1. Termostat jest uszkodzony.	1. Wymień termostat.

Wyżej wymienione problemy mają jedynie charakter poglądowy. Jeśli wystąpi jakiegokolwiek awaria, przestań używać i poinformuj profesjonalnych techników, aby sprawdzili i naprawili.



GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

GRAFEN Europe Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
tel.: +48 61 658 70 06, info@grafen.com
www.grafen.com