

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

**LINIA 650**

**PODGRZEWACZ FRYTEK  
ELEKTRYCZNY**

**TYP: LEF 400**

**Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 0001  
do numeru seryjnego;**

# SPIS TREŚCI

Strona

1. CHARAKTERYSTYKA	3
1.1 Zastosowanie	3
1.2 Charakterystyka techniczna	3
1.3 Ogólny opis	3
2 INSTRUKCJA MONTAŻU	3
2.1 Rozpakowanie	3
2.2 Ustawienie	4
2.3 Przyłączenie do instalacji	4
2.3.1 Wentylacja	4
2.3.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej	4
3 INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
2.1 Przygotowanie podgrzewacza frytek do pracy	5
3.2 Próbny rozruch	5
3.3 Czynności podczas pracy	5
3.3.1 Włączenie układu grzewczego podgrzewacza frytek	5
3.3.2 Czynności podczas podgrzewania frytek	6
3.4 Czynności po zakończeniu pracy	6
3.5 Uwagi eksploatacyjne	6
3.5.1 Naczynia	6
4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	7
INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	7
5.1 Konserwacja bieżąca	7
5.2 Konserwacja okresowa	8
5.3 Naprawy i remonty	8
5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	8
6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	8
7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH	9
8 SPIS RYSUNKÓW	9

# 1. CHARAKTERYSTYKA

## 1.1 Zastosowanie

Podgrzewacze frytek służą do utrzymania w stanie ciepłym wcześniej przygotowanych frytek. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia.

## 1.2 Charakterystyka techniczna

DANE TECHNICZNE		Typ, wersja, odmiana
		LEF 400
Wymiary gabarytowe	[mm]	szerokość 400 x głębokość 650 x wysokość 300 / 590
Ilość promienników	[szt]	1
Wymiary zbiornika	[mm]	305 x 510 x 210
Moc grzałki	[W]	1100
Zasilanie		230 V 1N AC 50 Hz
Moc znamionowa	[kW]	1.1
Zabezpieczenie	[A]	10
Masa	[kg]	21

## 1.3 Ogólny opis

Podgrzewacz frytek typu **LEF 400** jest wolnostojącym urządzeniem elektrycznym służącym do podgrzewania frytek umieszczonych w zbiorniku na sicie ociekowym. Frytki ogrzewane są przez grzałkę promiennikową umieszczoną nad zbiornikiem w zamkniętej obudowie ze stali szlachetnej, której przednią część stanowi szyba ze szkła odpornego na bardzo wysokie temperatury.

Do ważniejszych zespołów urządzenia należą:

- **Obudowa** wykonana ze stali kwasoodpornej (za wyjątkiem blachy spodniej wykonanej z blachy ocynkowanej);
- **Górna płyta podgrzewacza** wykonana ze stali kwasoodpornej. W płycie górnej znajduje się zbiornik z sitem ociekowym, na które należy wsypać przeznaczone do podgrzewania frytki.
- **Obudowa promiennika** wykonana ze stali kwasoodpornej, przeszklona szkłem o dużej odporności termicznej;
- **Sito ociekowe** wykonane ze stali kwasoodpornej.
- **Układ grzewczy** składający się z grzałki promiennikowej, która współpracując z regulatorem energii pozwala na szybkie uzyskanie żądanej w procesie podgrzewania temperatury.
- **Instalacja elektryczna podgrzewacza** przystosowana do zasilania napięciem: 230 V 1N AC 50 Hz.

## 2 INSTRUKCJA MONTAŻU

**Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji podgrzewaczy frytek powinno posiadać:**

- odpowiednią instalację elektryczną oraz skuteczną instalację ochronną
- skuteczną wentylację
- dobre oświetlenie

### 2.1 Rozpakowanie

- a - Sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia, usunąć folię ochronną oraz elementy opakowania ze wszystkich elementów urządzenia.
- b - Elementy opakowania (tektura, folia, drewno itd.) należy posegregować i przekazać do utylizacji
- c - Zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP
- d - Umyć obudowę, zbiornik i sito ociekowe ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących

## **2.2 Ustawienie**

Podgrzewacz frytek można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 650.

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu. Jeśli podgrzewacz jest ustawiany w blok u z innymi urządzeniami Linii 650 należy zachować warunek przedstawiony na rys.3 a następnie wypoziomować go za pomocą regulowanych nóżek. W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 650 (szafka, podstawa z półką) urządzenie przymocować 4 śrubami M5 x 20 wykorzystując otwory w stopkach (rys.1, poz.6) uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa.

W przypadku, gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym ciepnie materiałem (zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100 mm). Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

## **2.3 Przyłączenie do instalacji**

**Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:**

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe;
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy;
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.

**Instalator powinien:**

- Zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tabliczce znamionowej;
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia;
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

### **2.3.1 Wentylacja**

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane, aby uzupełniać usuwane powietrze;
- 2) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 3) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

### **2.3.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej**

Podgrzewacze frytek standardowo przystosowane są do zasilania **230 V 1N AC 50 Hz** oraz Wyposażone w przewód przyłączeniowy H07RN-F, 3x1,5 mm<sup>2</sup>, zakończony wtyczką 2P+Z 10/16A/250V.

- 1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi z tabliczki znamionowej urządzenia.
- 2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego.
- 3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej /zerowanie lub uziemienie/.
- 4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.
- 5) W przypadku podłączania podgrzewacza frytek LEF 400 bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia, należy dokonać odłączenia standardowego przewodu zasilającego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej wg zamieszczonego poniżej schematu elektrycznego.

Przewód poprowadzić przez dławicę w obudowie (rys.2, poz.7, „A”), przez uchwyt przewodu zasilającego (rys.2, poz.5) znajdujący się na wsporniku z prawej strony urządzenia patrząc od przodu (rys.1, „E”) do listwy zaciskowej (złączki śrubowej) (rys.2, poz.6).

Przewód zasilający powinien być giętkim przewodem o powłoce olejoodpornej o właściwościach nie gorszych niż przewody H07RN-F - 3G1,5. Przewód zasilający doprowadzić do urządzenia od naściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu. Instalacja elektryczna do której podłączone ma być urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1.

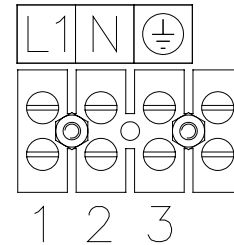
Dostęp do listwy zaciskowej możliwy jest po zdjęciu panelu sterowania (rys.1, poz.10 rys.2, poz.8).

W celu zdjęcia panelu sterowania należy:


- odkręcić 4 wkręty mocujące panel sterowania (rys.1, poz.11; rys.2, poz.9);
- wyciągnąć panel sterowniczy. Przy wyciąganiu panelu zachować ostrożność, aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego;
- po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć panel sterowniczy postępując w odwrotnej kolejności.

### **Listwa zaciskowa Podgrzewacza frytek LEF 400**

Zasilanie jednofazowe o napięciu  $U = 230V$   
z przewodem neutralnym N i ochronnym PE  
**230V ~ 50Hz**  
Przewód zasilający:  
H07RN-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>  
Prąd zabezpieczenia: 10 A



#### 6) Dokonać przyłączenia do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  i znajduje się na tylnej ścianie obudowy podgrzewacza w pobliżu przepustu do wprowadzenia przewodu zasilającego (rys.1 i 2 „A”). Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

**URUCHOMIENIE URZĄDZENIA MOŻE NASTĄPIĆ PO POTWIERDZENIU  
SKUTECZNOŚCI OCHRONY PRZECIWPORAŻENIOWEJ WYNIKAMI POMIARÓW**

## **3 INSTRUKCJA OBSŁUGI**

### **3.1 Przygotowanie podgrzewacza frytek do pracy**

Podgrzewacz frytek nie wymaga specjalnych czynności w celu przygotowania do pracy. Po odkonserwowaniu, ustawieniu i podłączeniu do instalacji elektrycznej urządzenie jest gotowe do użytkowania.

### **3.2 Próbnny rozruch**

- Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.1.
- Grzałka powinna załączyć się (odczuwalne promieniowanie ciepłe, w wyższych temperaturach widoczna zmiana koloru grzałki), zielona lampka świeci w sposób ciągły.
- Lampka pomarańczowa powinna świecić i gasnąć w rytm załączania i rozłączania dopływu energii elektrycznej przez regulator energii w całym zakresie regulacji pomiędzy nastawą „strefa I” a „strefa III”, gasnąć na stałe w momencie ustawienia pokrętki w pozycji pomiędzy „0” a „strefa I” a świecić w sposób ciągły na końcu „strefy III” – położenie pracy ciągłej (rys.4).

### **3.3 Czynności podczas pracy**

#### **3.3.1 Włączenie układu grzewczego podgrzewacza frytek**

- Na sicie ociekowym w zbiorniku umieścić przygotowane wcześniej gotowe do spożycia frytki.
- Przekręcić pokrętkę regulatora energii (rys.4) w położenie między „0” a „strefa I” – zaświeci zielona lampka oznaczająca załączenie zasilania elektrycznego urządzenia
- Włączyć układ grzewczy nastawiając pokrętkę regulatora energii (rys.1, poz. 1; rys.4) w pozycje od „strefa I” do „strefa III”. W powyższym położeniu pokrętki pomarańczowa lampka (rys.1,2 , poz. 3) na przemian świeci się i zaśnie sygnalizując pracę grzałki.

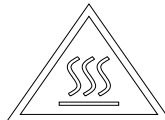
⚠ Przekręcając pokrętło regulatora energii w prawo do końca „strefy III” uzyskujemy ciągłą pracę grzałki.

**Praca urządzenia przy tej nastawie jest możliwa przez 20÷30 min, nieprzestrzeganie powyższego zalecenia grozi znacznym skróceniem żywotności grzałki promiennikowej.**

### **3.3.2 Czynności podczas podgrzewania frytek**

⚠ Zwracać szczególną uwagę aby nie dotknąć obudowy grzałki promiennikowej gdyż jest ona bardzo gorąca. Obudowa została oznakowana piktogramem:

„Uwaga gorące powierzchnie”



⚠ Kontrolować w sposób ciągły stan podgrzewanych frytek ze względu na możliwość ich zbytniego wysuszenia mogącego spowodować niezdatność do konsumpcji.

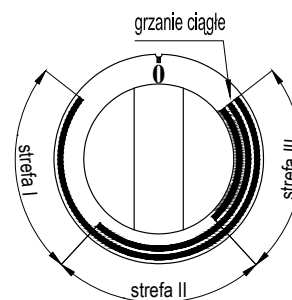
⚠ Co pewien czas mieszać frytki aby zachować stałą temperaturę w całej objętości.

⚠ Regulować temperaturę podgrzewania w celu osiągnięcia pożądanego efektu.

Zastosowany w układzie sterowania elementem grzejnym regulator energii pozwala na płynne i szybkie dostosowanie temperatury do wymagań procesu podgrzewania frytek.

Przy różnych położeniach pokrętła uzyskujemy odmienne dozowanie ciepła:

Położenie pokrętła	Zastosowanie
„0”	Brak ogrzewania / urządzenie wyłączone
„strefa III”	Wysokie temperatury podgrzewania
„strefa II”	Średnie temperatury podgrzewania
„strefa I”	Niskie temperatury podgrzewania
„grzanie ciągle”	Bardzo wysokie temperatury ciągła praca grzałek = czas pracy przy tej nastawie nie może być dłuższy niż 20÷30 min



Rys.4 Pokrętło regulatora energii

### **3.4 Czynności po zakończeniu pracy**

Po zakończonej pracy należy:

- 1) - Ustawić pokrętło regulatora energii (rys.4) w położenie „0”, zgasną obie lampki: zielona i pomarańczowa.
- 2) - Odczekać aż urządzenie ostygnie.
- 3) - Usunąć pozostałe frytki z sita ociekowego.
- 4) - Umyć sito ociekowe, zbiornik i całą obudowę ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu, opłukać i wytrzeć do sucha miękką szmatką.

### **3.5 Uwagi eksploatacyjne**

Do regulacji temperatury procesu podgrzewania frytek służy **regulator energii**, który posiada możliwość płynnej regulacji mocy grzewczej a także położenie pracy ciągłej. Zakres płynnej regulacji został podzielony na trzy strefy grzania oznaczone na pokrętłe wg rys. 4, natomiast w końcowym położeniu „strefy III” znajduje się położenie „grzanie ciągle”(= maksymalny czas pracy w tym położeniu wynosi 20÷30 min.).

#### **3.5.1 Naczynia**

Proces podgrzewania frytek przeprowadza się bezpośrednio na sicie ociekowym, nie występuje więc potrzeba stosowania naczyń.

## **4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY**

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- bezpiecznej eksploatacji urządzeń elektrycznych,
- pracy w zapleczu kuchennym,
- prawidłowej eksploatacji rusztu żeliwnego na podstawie niniejszej instrukcji obsługi,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

### **Szczególnie ważne jest, aby:**

- 1) Przed montażem urządzenia zdjąć opakowanie, usunąć folię ochronną i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.).
- 2) **Instalować urządzenie zgodnie z DTR.**
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nieuprawnionych oraz nieprzeszkolonych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją urządzenia.
- 5) Zwracać uwagę na dzieci w czasie pracy urządzenia, gdyż nie znają one zasad jego obsługi. Szczególnie gorące elementy mogą być przyczyną poparzenia.
- 6) Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 7) Uważać, aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części.
- 8) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia urządzenia. Zabrudzenia usunąć po zakończeniu cyklu dziennego **tylko i wyłącznie po wystudzeniu.**
- 9) Nie uderzać w pokręta, szybę i inne elementy sterowania.
- 10) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 11) **Stosować tylko oryginalne części zamienne.** Nieprzestrzeganie powyższego punktu może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 12) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 13) **Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie, a w razie poparzenia niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.**
- 14) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
- 15) W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy,
- 16) **Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.**

## **5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY**

**KONSERWACJE CZYSZCZENIE I OBSŁUGĘ TECHNICZNĄ NALEŻY PRZEPROWADZIĆ TYLKO WTEDY, GDY URZĄDZENIE JEST ZIMNE !**

### **5.1 Konserwacja bieżąca**

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości urządzenia oraz jego otoczenia.

Należy dbać o to, aby na powierzchni sita ociekowego nie pozostawały przywarte resztki frytek. Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.

Wszystkie myte elementy starannie wytrzeć i utrzymywać zawsze w stanie suchym.

Nie używać środków mogących rysować powierzchnie jak stalowa wata, stalowe szczotki lub skrobaki. Środek czyszczący nie może zawierać substancji zawierających chlor lub środki ściernie, ponieważ są one szkodliwe dla powierzchni ze stali nierdzewnej.

Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane przez czas dłuższy, po umyciu i osuszeniu należy wytrzeć je szmatką nasyoną olejem wazelinowym, tworząc warstwę ochronną.

## **5.2 Konserwacja okresowa**

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania podgrzewacza należy jego okresowa kontrola. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

## **5.3 Naprawy i remonty**

Producent „Podgrzewaczy frytek” ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "ŁOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy i przeglądy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę.

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.**

## **5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy**

<b>OBJAWY</b>	<b>PRZYCZYNA</b>	<b>SPOSÓB USUNIĘCIA</b>
Po obróceniu pokrętki regulatora energii w poz. od „strefa I” do „strefa III” nie świeci zielona ani pomarańczowa lampka, nie można załączyć układu grzewczego.	Brak zasilania	Sprawdzić czy urządzenie jest podłączone do zasilania i czy jest ono właściwe, jeśli nadal nie działa zgłosić do naprawy
	Uszkodzenie regulatora energii	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony element.
Po obróceniu pokrętki regulatora energii w poz. od „strefa I” do „strefa III” świeci zielona i pomarańczowa lampka, nie można załączyć układu grzewczego.	Uszkodzona grzałka	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony element.
Po obróceniu pokrętki regulatora energii w poz. od „strefa I” do „strefa III” świeci zielona a nie świeci pomarańczowa lampka, nie można załączyć układu grzewczego.	Uszkodzenie regulatora energii	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony element.

## **6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**

Standardowo podgrzewacze frytek wyposażone są w:

- Przewód zasilający z wtyczką
- Sito ociekowe
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną



## **7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH**

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	Ilość sztuk	Rysunek	Pozycja
		LEF400		
Stopka M10	ET.A.70.00.00.02.0/7	4	1	6
Wkładka stopki	ET.A.70.00.00.03.0/7	4	1	7
Grzałka 1100W 230V	REF400.10.02.00.0	1	1	4
			2	
Lampka sygnalizacyjna zielona	L027500NAH	1	1	2
			2	
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	ELEMCO L027500NAF	1	1	3
			2	
Regulator energii	EGO 50.57021.010	1	1	1
			2	
Pokrętko 180° - oś Ø6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	1	1
Oznacznik pierścieniowy ETR	ET.R.40.00.00.01.0/7	1	1	1
Złączka śrubowa	SIMET 432	1	2	6
Odciażka do przewodu zasilającego	ELWAT OD1	1	2	5
Dławica izolacyjna z nakrętką	DP 16H	1	2	7
Sito ociekowe	REF400.00.00.01.1	1	1	8
Pojemnik GN1/1 h=200	BLANKO 155 05 92	1	1	9
Szyba	REF400.01.00.04.0	1	1	5

## **8 SPIS RYSUNKÓW**

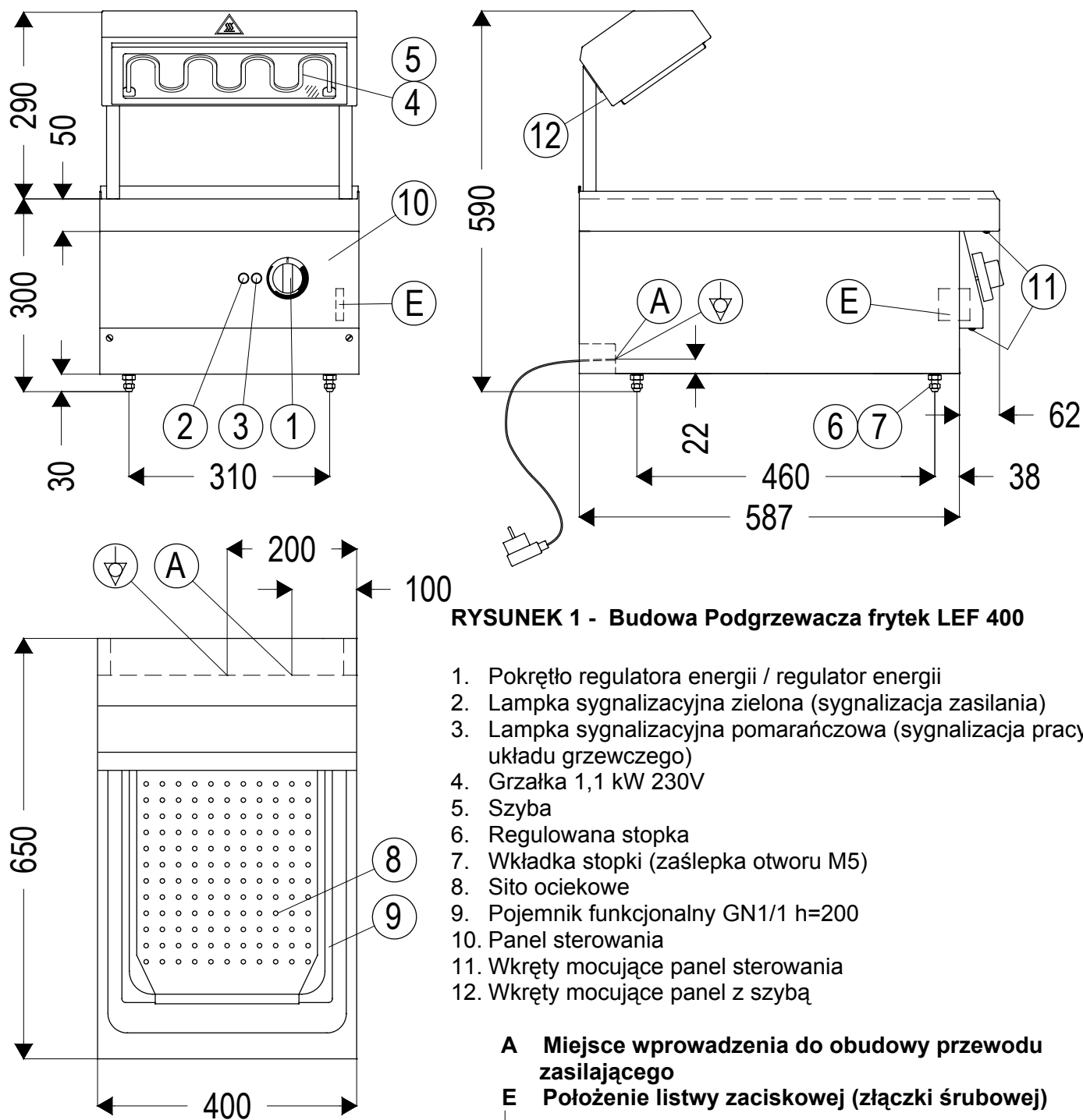
RYSUNEK 1 – Budowa Podgrzewacza frytek LEF 400

RYSUNEK 2 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej

RYSUNEK 3 – Ustawienie urządzenia na stole


RYSUNEK 4 – Pokrętko regulatora energii

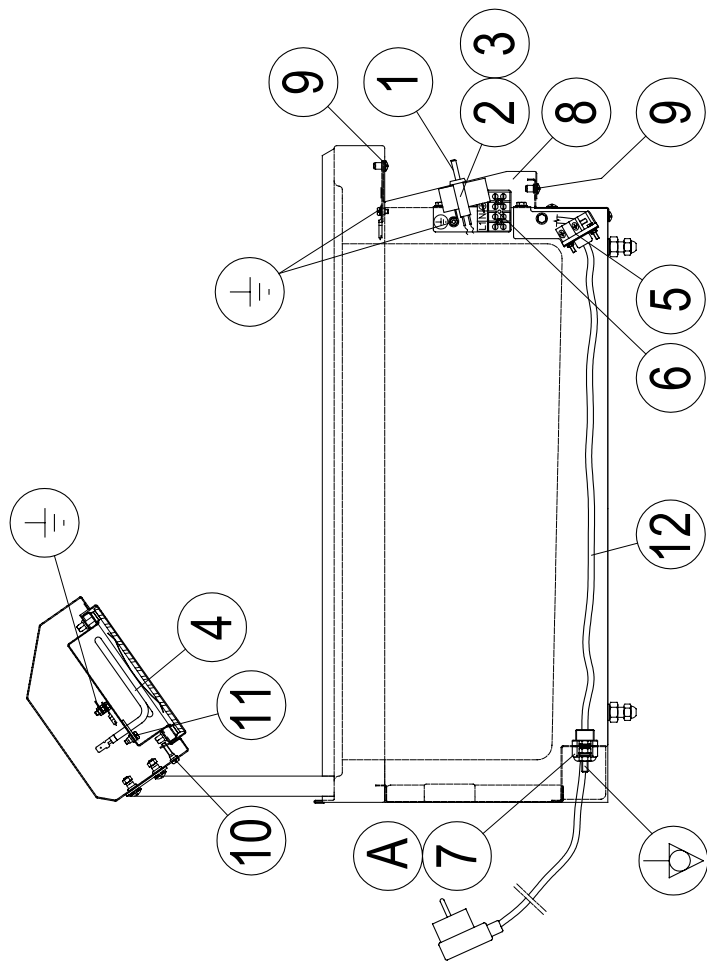
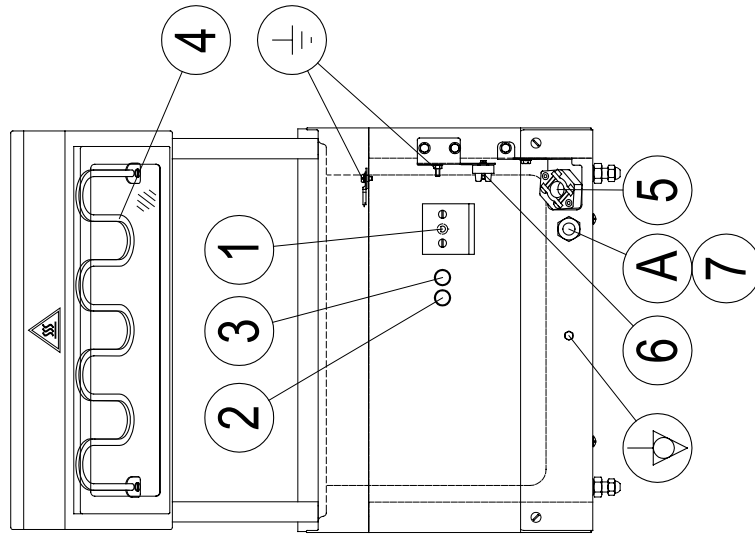
RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny Podgrzewacza frytek LEF 400





**RYSUNEK 1 - Budowa Podgrzewacza frytek LEF 400**

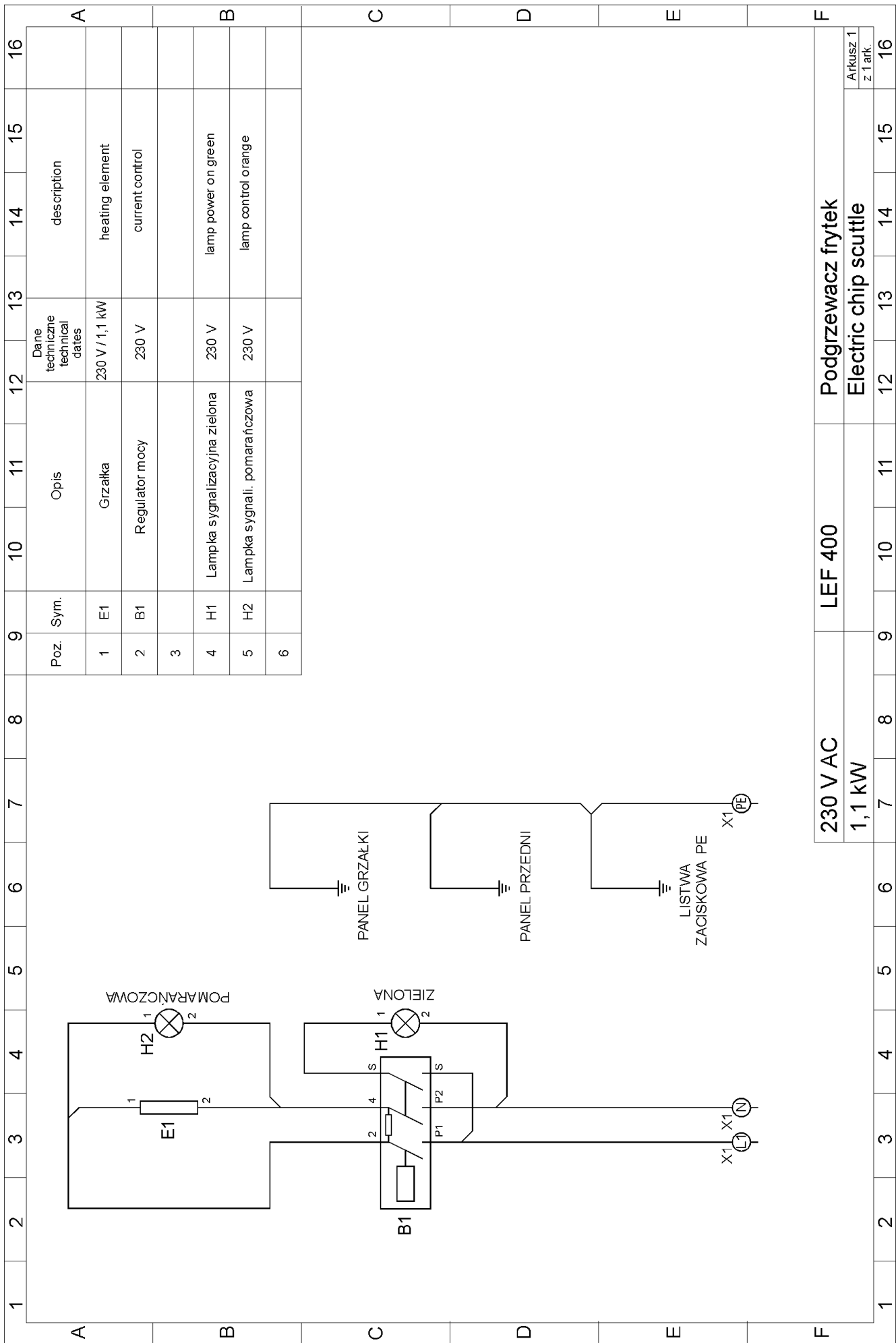
1. Pokrętko regulatora energii / regulator energii
2. Lampka sygnalizacyjna zielona (sygnalizacja zasilania)
3. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (sygnalizacja pracy układu grzewczego)
4. Grzałka 1,1 kW 230V
5. Szyba
6. Regulowana stopka
7. Wkładka stopki (zaślepka otworu M5)
8. Sito ociekowe
9. Pojemnik funkcjonalny GN1/1 h=200
10. Panel sterowania
11. Wkręty mocujące panel sterowania
12. Wkręty mocujące panel z szybą

- A** Miejsce wprowadzenia do obudowy przewodu zasilającego  
**E** Położenie listwy zaciskowej (złączki śrubowej)  
 Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego



**RYSUNEK 2 - Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej**

- 1. Regulator energii
- 2. Lampka sygnalizacyjna zielona
- 3. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa
- 4. Grzałka promiennikowa 1.1 kW 230W
- 5. Uchwyt przewodu zasilającego
- 6. Listwa przyłączeniowa (złączka śrubowa)
- 7. Dławnica izolacyjna z nakrętką
- 8. Panel sterowniczy
- 9. Wkręty mocujące panel sterowania
- 10. Wkręty mocujące panel z szybą
- 11. Wkręty mocujące grzałkę
- 12. Przewód zasilający
- A  Miejsce wprowadzenia do obudowy przewodu zasilającego
-  Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego



RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny Podgrzewacza frytek LEF 400