

SNACK I - SNACK II - SNACK III - SNACK IV



**A162410E - A162412E - A162810E -
A162812E**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 2.0

Data sporządzenia: 2024-12-17

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	7
2	Informacje ogólne	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	9
3.1	Kontrola dostawy	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie	9
4	Parametry techniczne.....	10
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Funkcje urządzenia.....	12
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	13
5	Instalacja i obsługa	15
5.1	Instalacja.....	15
5.2	Obsługa	16
6	Czyszczenie	23
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	23
6.2	Czyszczenie.....	23
7	Możliwe usterki	24
8	Utylizacja	26



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu przy urządzeniu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, a szczególnie przed uruchomieniem, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Bezpieczeństwo podczas smażenia w głębokim tłuszczu

- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Ewentualne usterki mogą prowadzić do przegrzania i zapalenia się oleju do frytowania / tłuszczu w kostkach (blokach).
- Jeśli w wyniku przegrzania doszłoby do zapalenia się oleju do frytowania / tłuszczu w kostkach (blokach), należy nałożyć pokrywę i odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Rozpryski lub wybuchy gorącego oleju/tłuszczu mogą spowodować oparzenia dłoni, ramion i twarzy. Należy używać kuchennych rękawic ochronnych.
- Nie używać mokrych lub wilgotnych produktów do smażenia. Należy je przed użyciem osuszyć. Z produktów głęboko mrożonych przed smażeniem w głębokim tłuszczu należy usunąć nadmiar lodu.

- Nie wieszać mrozonek w koszu nad komorą napełnioną rozgrzanym olejem do frytowania / tłuszczem w kostkach (blokach). Podczas smażenia w głębokim tłuszczu nawet najmniejsze krople wody powodują rozpryski gorącego oleju lub nawet małe wybuchy.

Gorące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Zagrożenie zdrowia przez spalone produkty spożywcze

- Akrylamidy, które znajdują się w spalonych produktach spożywczych, są niebezpieczne dla zdrowia i mogą wywołać raka. Aby unikać lub redukować akrylamidy, smażone produkty należy utrzymywać zawsze w kolorze żółto-żółtym, a nie ciemnym lub brązowym.
- Przypalone resztki lub okruchy należy regularnie usuwać z oleju do frytowania.
- Produkty zawierające skrobię, a szczególnie zboża i produkty ziemniaczane należy smażyć w temperaturze nie przekraczającej 180 °C.

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji.

Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.

- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Smażenie w głębokim tłuszczu odpowiednich produktów spożywczych.

To urządzenie może być użytkowane w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub podobnych obszarach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych typowych miejscach mieszkalnych;
- w pensjonatach.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Smażenie w głębokim tłuszczu nieodpowiednich produktów spożywczych
- Smażenie w głębokim tłuszczu produktów spożywczych mokrych lub wilgotnych
- Nie wieszać mrożonek w koszu frytownicy nad rozgrzanym olejem / tłuszczem do frytowania.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi i bezpieczeństwa

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Frytownica SNACK I
Numer art.:	A162410E
Materiał:	stal szlachetna
Ilość komór:	1
Pojemność komór w litrach:	4
Ilość koszy:	1
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	135 x 205 x 123
Pojemność kosza w l:	2,4
Ilość pokryw:	1
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 190
Stopień ochrony:	IPX3
Moc przyłączeniowa:	2,0 kW 220-240 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	245 x 590 x 315
Ciężar w kg:	5,1

Nazwa:	Frytownica SNACK II
Numer art.:	A162412E
Materiał:	stal szlachetna
Ilość komór:	2
Pojemność komór w litrach:	4
Ilość koszy:	2
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	135 x 205 x 123
Pojemność kosza w l:	2,4
Ilość pokryw:	2
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 190
Stopień ochrony:	IPX3
Moc przyłączeniowa:	2 x 2,0 kW 220-240 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	445 x 590 x 315
Ciężar w kg:	9,6

Parametry techniczne

Nazwa:	Frytownica SNACK III
Numer art.:	A162810E
Materiał:	stal szlachetna
Ilość komór:	1
Pojemność komór w litrach:	8
Ilość koszy:	1
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	195 x 245 x 140
Pojemność kosza w l:	5,5
Ilość pokryw:	1
Stopień ochrony:	IPX3
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 190
Wartości przyłączeniowe:	3,25 kW 220-240 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	305 x 620 x 340
Ciężar w kg:	6,7

Nazwa:	Frytownica SNACK IV
Numer art.:	A162812E
Materiał:	stal szlachetna
Ilość komór:	2
Pojemność komór w litrach:	8
Ilość koszy:	2
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	195 x 245 x 140
Pojemność kosza w l:	5,5
Ilość pokryw:	2
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 190
Stopień ochrony:	IPX3
Moc przyłączeniowa:	2 x 3,25 kW 220-240 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	555 x 620 x 340
Ciężar w kg:	12,5

Wersja / właściwości

- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Typ: urządzenie nablátowe
- Rodzaj zasilania: elektryczny
- Kurek spustowy tłuszczu: nie
- Strefa zimna: tak
- Termostat bezpieczeństwa: tak
- Sterowanie: regulator obrotowy
- Regulacja temperatury: manualna
- Włącznik/wyłącznik: nie
- Lampki kontrolne: gotowy do pracy, nagrzewanie
- Zaokrąglone rogi
- Uchwyty do przenoszenia, po bokach
- Przeznaczona do oleju do frytowania i tłuszczu w kostkach (blokach)

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

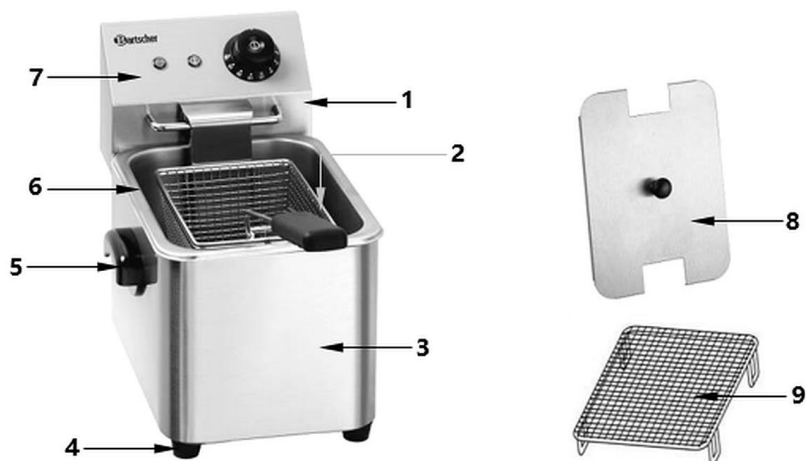
PL

4.2 Funkcje urządzenia

We frytownicy można w szybki i bezpieczny sposób przygotowywać produkty w gorącym oleju. Niezależnie od tego, czy chodzi o frytki czy przekąski – ta frytownica zapewnia równomierne i szybkie przygotowanie.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia

A162410E / A162810E



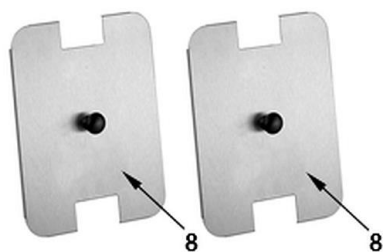
Rys. 1

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Skrzynka sterownicza z elementem grzejnym | 2. Kosz do frytowania z uchwytem |
| 3. Urządzenie główne | 4. Noga (4x) |
| 5. Uchwyt do przenoszenia (2x) | 6. Komora |
| 7. Panel sterujący | 8. Pokrywa |
| 9. Osłona elementu grzejnego | |

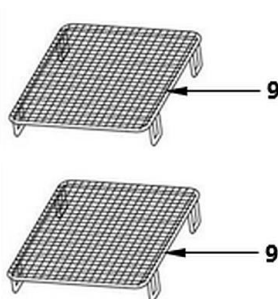
A162412E / A162812E



Rys. 2



1. Skrzynka sterownicza z elementem grzejnym (2x)
2. Kosz do frytowania z uchwytem (2x)
3. Komora (2x)
4. Urządzenie główne
5. Noga (4x)
6. Uchwyt do przenoszenia (2x)
7. Panel obsługi (2x)
8. Pokrywa (2x)
9. Osłona elementu grzejnego (2x)



5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
 - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.
 - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
 - Zapewnić stabilną pozycję.
 - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.
 - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
 - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Zachować odstęp co najmniej 20 cm od palnych ścian i przedmiotów.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.
- Do podłączenia frytownicy podwójnej wymagane są 2 oddzielne gniazdka.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Eksploracja urządzenia z poziomem oleju poniżej oznaczenia MIN może prowadzić do przegrzania oleju do frytowania oraz wywołać pożar oleju.

Poziom oleju powinien znajdować się pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX” w komory.

Przy przegrzaniu podczas eksploatacji olej do frytowania lub tłuszcz w kostkach (blokach) może się zapalić.

Urządzenie nie powinno zbyt długo pracować! Podczas przerw pomiędzy procesami smażenia regulator temperatury należy przekręcać na niższe ustawienie.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzenia!

Ze względu na niższy punkt zapłonu stary olej po smażeniu ma większą tendencję do samozapłonu i sprzyja spienianiu.

Nie należy używać do smażenia starego oleju. Regularnie wymieniać olej do frytowania.

Podczas eksploatacji urządzenia przy poziomie oleju powyżej oznaczenia MAX gorący olej może się wylewać.

Poziom oleju powinien znajdować się pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX” w komory.

W przypadku przepełnienia kosza produktami do smażenia olej do frytowania lub tłuszcz w kostkach (blokach) może wykipieć.

Należy przestrzegać maksymalnego poziomu napełnienia kosza produktami do smażenia.

Gdy do gorącego oleju do frytowania dostanie się woda, może ona wywołać rozpryskiwanie się tłuszczu i prowadzić do poparzeń.

Należy używać tylko suchych produktów do smażenia.

Podczas smażenia w głębokim tłuszczu nawet krople wody pod pokrywą powodują rozpryski gorącego oleju lub nawet małe wybuchy.

Nigdy nie nakładać pokrywy podczas lub bezpośrednio po procesie smażenia.

Pokrywa służy tylko jako osłona przed kurzem lub do utrzymywania temperatury oleju / tłuszczu w kostkach (blokach) w przypadku ewentualnych przerw w używaniu.

Przed nałożeniem pokrywy należy się upewnić, że jest ona sucha, aby do komory nie kapłała woda.

Podczas przelewania gorącego oleju do frytowania / tłuszczu w kostkach (blokach) może dojść do oparzeń.

Przed przelaniem oleju do frytowania / tłuszczu w kostkach (blokach) należy schłodzić.

Przygotowanie urządzenia

1. Wyjąć z urządzenia akcesoria (pokrywę, kosz/e), osłonę/y elementu grzejnego).
2. Zdjąć skrzynkę sterowniczą z urządzenia delikatnie pociągając do góry (do usłyszenia „kliknięcia”).
3. Wyciągnąć komorę.
4. Przykręcić dołączone uchwyty do przenoszenia po obu stronach obudowy, otworem skierowanym w dół. W tym celu należy przełożyć śruby mocujące przez obudowę od wewnątrz i wkręcić je w uchwyty do przenoszenia.
5. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie **6 „Czyszczenie”**. Uważać, aby do instalacji elektrycznej i skrzynki sterowniczej nie dostała się woda.
6. Urządzenie i elementy wyposażenia należy dokładnie osuszyć.
7. Umieścić komorę w urządzeniu.

8. Zamontować skrzynkę sterowniczą ostrożnie nakładając ją na szynę prowadzącą z tyłu obudowy (musi być słyszalne „kliknięcie”).

UWAGA!

Oba kołki w dolnej części skrzynki sterowniczej muszą być osadzone w otworach, wtedy skrzynka jest ustawiona prawidłowo.

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie pracuje tylko wtedy, gdy skrzynka sterownicza jest prawidłowo umieszczona na obudowie, dzięki czemu za pomocą mikrowyłącznika następuje ustanowienie gotowości eksploatacyjnej.

9. Umieścić osłonę na elemencie grzejnym.
10. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone (regulator temperatury ustawić na pozycji „0”).

Wskazówki dotyczące stosowania oleju do frytowania lub tłuszczu w kostkach (blokach)

- Do frytowania należy zawsze używać odpowiedniego oleju (np. olej roślinny, słonecznikowy, z orzeszków ziemnych itp.) lub tłuszczu w kostkach/blokach.

UWAGA!

Tłuszcz w kostkach (blokach) nigdy nie należy roztopiać w wysokich temperaturach, może to prowadzić do uszkodzenia czujnika temperatury.

Tłuszcz w kostkach/blokach należy roztopiać we frytownicy na pozycji punktu topienia.

Przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale „**Wskazówki dotyczące topienia tłuszczu w kostkach (blokach)**”.

- Stosować wyłącznie oleje i tłuszcze, które nadają się do smażenia w wysokiej temperaturze.
- Nie mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu, ponieważ mogą one mieć różne punkty wrzenia.

Wskazówki dotyczące topienia tłuszczu w kostkach (blokach)

we frytownicy

1. Wyjąć z komory kosz.
2. Tłuszcz w kostce (bloku) położyć bezpośrednio na osłonie elementu grzejnego, tak aby była ona zakryta.

W celu włączenia urządzenia należy stosować się do wskazówek zawartych w rozdziale „**Uruchamianie**”.

Instalacja i obsługa

3. Obrócić regulator temperatury na oznaczoną pozycję punktu topienia.
4. Pozostawić do roztopienia tłuszcz w kostce (bloku).
5. Gdy element grzejny jest przykryty płynnym tłuszczem, wówczas regulator temperatury można ustawić na maksimum.
6. W komorze umieścić następnie kolejne bloki tłuszczu do roztopienia, aż zostanie osiągnięty odpowiedni poziom napełnienia tłuszczem.

w oddzielnym pojemniku

1. Aby tłuszcz w kostkach (blokach) szybciej doprowadzić do stanu płynnego istnieje możliwość stopienia go w osobnym pojemniku (np. garnku) na połu grzewczym.
2. Umieścić w garnku do gotowania potrzebną ilość tłuszczu w kostkach (blokach) i rozpuścić na średnim ogniu.
3. Następnie ostrożnie przelać roztopiony tłuszcz do komory frytownicy.

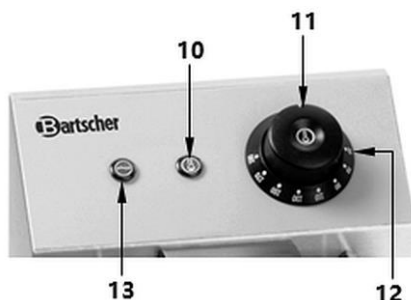
Napełnianie komory olejem do frytowania lub płynnym tłuszczem w kostkach (blokach)

OSTROŻNIE

Przed napełnieniem olejem do frytowania lub tłuszczem w kostkach (blokach), komora musi być czysta i sucha.

1. Przed uruchomieniem komora musi być napełniona wymaganą ilością oleju do frytowania lub płynnego tłuszczu w kostkach (blokach).
2. Ostrożnie wlewać olej do komory do osiągnięcia właściwego poziomu (pomiędzy znacznikami „MIN” i „MAX”). Oznakowanie znajduje się w komorze.
3. Podczas pracy należy obserwować poziom oleju w komorze i w razie potrzeby dopełniać olejem do frytowania lub tłuszczem w kostkach (blokach).

Elementy obsługi



Rys. 3

- 10. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa)
- 11. Regulator temperatury
- 12. Pozycja punktu topienia
- 13. Kontrolka pracy (zielona)

PL

Uruchomienie

1. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka. Zaświeci się zielona lampka kontrolna pracy.

2. Przekręcić regulator temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara do żądanej temperatury pomiędzy 50 °C a 190 °C.

Podczas nagrzewania świeci się pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania. Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka kontrolna nagrzewania gaśnie. Gdy temperatura w komorze spada, urządzenie ponownie się nagrzewa, a pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania ponownie zaczyna świecić.

- 3. W międzyczasie przygotować produkty do frytowania.
- 4. W celu osiągnięcia lepszych rezultatów, należy poczekać, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura i dopiero wtedy umieścić odpowiednie potrawy we frytownicy.

WSKAZÓWKA!

Nie należy korzystać z oleju do frytowania lub tłuszczu w kostce (bloku) przez dłuższy czas w zbyt wysokiej temperaturze, ponieważ traci on przez to swoją przydatność do stosowania.

W przypadku ewentualnych dłuższych przerw pomiędzy procesami frytowania, ustawić regulator temperatury na niższą wartość.

Frytowanie potraw

1. Włożyć do kosza przygotowane produkty do frytowania.

Kosz do frytowania (kosz) przeznaczony jest do frytowania odpowiednich potraw. Wyposażony jest w składany uchwyt i dwa haki.

WSKAZÓWKA!

Nie wolno przepelniać kosza, ponieważ wtedy spada temperatura oleju do frytowania / tłuszczu i frytowany produkt staje się zbyt tłusty.

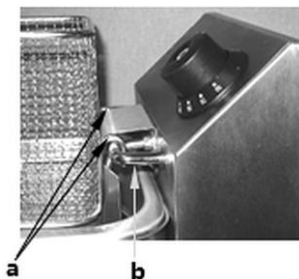
UWAGA!

Podczas frytowania nie wolno przekraczać następujących ilości mrożonych frytek:

Model frytownica pojedyncza /podwójna 4-litrowa, 0,6 kg na komorę

Model frytownica pojedyncza /podwójna 8-litrowa, 0,9 kg na komorę

2. Używając uchwyty powoli opuszczać napelniony kosz do komory z olejem do frytowania lub tłuszczem w kostce (bloku).
3. Odstawić kosz na osłonie elementu grzejnego.
4. Frytować potrawy.
5. Po frytowaniu ostrożnie wyjąć kosz używając uchwyty i powiesić kosz za pomocą haka **(a)** na elemencie do zawieszania **(b)** na skrzynce sterowniczej.
6. Poczekać, aż z usmażonych produktów w koszu ścieknie nadmiar tłuszczu.
7. Gdy proces frytowania jest zakończony i urządzenie nie jest już używane, obrócić regulator temperatury na pozycję „0”.
8. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!).



Rys. 4

Wymiana i usuwanie oleju do frytowania / płynnego tłuszczu w kostce (bloku)

1. Olej do frytowania / płynny tłuszcz w kostce (bloku) należy regularnie wymieniać, gdy tylko przestaje spełniać wymagania prawne.
2. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia, a następnie ostrożnie wyciągnąć z urządzenia komorę ze starym olejem do frytowania / płynnym tłuszczem w kostce (bloku).
3. Napełnić olejem do frytowania / płynnym tłuszczem w kostce (bloku) pojemnik zbiorczy.

WSKAZÓWKA!

Jeśli tłuszcz z kostek (bloków) stwardnieje we frytownicy, można go roztopić tylko za pomocą funkcji topienia we frytownicy, a następnie przelać do pojemnika zbiorczego.

4. Upewnić się, że pojemnik stoi stabilnie.

WSKAZÓWKA!

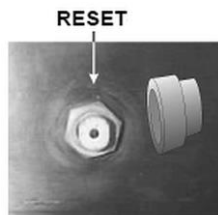
Zużyty olej/tłuszcz do frytowania utylizować z dbałością o środowisko i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

PL

Mechanizm ochrony przed przegrzaniem

Jeśli przez przypadek frytownica zostanie włączona bez oleju do frytowania lub tłuszczu w kostce (bloku) lub jeśli w komorze będzie się znajdowało mniej tłuszczu niż wymagane minimum, mechanizm ochrony przed przegrzaniem automatycznie wyłączy urządzenie. Funkcja ta chroni urządzenie przed przegrzaniem i możliwymi uszkodzeniami.

1. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
2. Wykonać następujące kroki:
 - pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia;
 - odkręcić plastikową osłonę nad przyciskiem RESET na tylnej ścianie skrzynki sterowniczej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara;
 - nacisnąć przycisk RESET;
 - ponownie nakręcić plastikową osłonę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara;
 - uruchomić urządzenie jak zwykle.



Rys. 5

6 Czyszczenie

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie.

Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Na koniec dnia roboczego urządzenie należy dokładnie oczyścić.
2. Wyjąć z komory kosz.
3. Wyciągnąć element grzejny i osłonę z komory, podnosząc skrzynkę sterowniczą z komory.
4. Opróżnić komorę, przelewając schłodzony olej do frytowania do pojemnika zbiorczego.

WSKAZÓWKA!

Przestrzegać zaleceń zawartych w rozdziale „Wymiana i usuwanie oleju do frytowania / płynnego tłuszczu w kostce (bloku)”.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Wilgoć może dostać się do układu elektrycznego lub skrzynki sterowniczej i spowodować porażenie prądem podczas uruchamiania.

Urządzenia i przewodu przyłączeniowego nigdy nie wolno czyścić na mokro lub pod bieżącą wodą oraz zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

5. Skrzynkę sterowniczą i element grzejny czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego. Wytrzeć czystą ściereczką.
6. Kosz/e, pokrywę/y i osłonę/y elementu grzejnego czyścić w gorącej wodzie z łagodnym środkiem czyszczącym. Silnie zabrudzone części można ewentualnie przez jakiś czas namoczyć.
7. Oczyszczone elementy opłukać w czystej wodzie.
8. Komorę myć gorącą wodą z łagodnym środkiem myjącym. Użyć miękkiej ściereczki lub gąbki.
9. Komorę opłukać czystą wodą.
10. Powierzchnię urządzenia, panel sterujący i przewód przyłączeniowy wytrzeć tylko lekko wilgotną ściereczką.
11. Dokładnie osuszyć oczyszczone części i powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.
12. Zdjęte części ponownie zamontować do urządzenia.

PL

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Możliwe usterki

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka pracy nie świeci i urządzenie nie grzeje.	Wtyczka nie została prawidłowo włączona do gniazdka	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
	Aktywowane zostało zabezpieczenie przed przegrzaniem	Wcisnąć przycisk RESET w skrzynce sterowniczej
Pomarańczowa kontrolka nagrzewania świeci, ale temperatura nie rośnie	Przerwany kontakt z elementem grzejnym	Skontaktować się ze sprzedawcą
	Uszkodzona grzałka	Skontaktować się ze sprzedawcą
Zielona kontrolka pracy świeci, ale mimo ustawionej temperatury nie zapala się pomarańczowa kontrolka nagrzewania	Ustawiona temperatura została osiągnięta	Sprawdzić działanie po zmianie ustawień
	Uszkodzony regulator temperatury	Skontaktować się ze sprzedawcą
	Uszkodzona lampka kontrolna	Skontaktować się ze sprzedawcą
Po jakimś czasie urządzenie przestaje się nagrzewać	Aktywowane zostało zabezpieczenie przed przegrzaniem	Wcisnąć przycisk RESET w skrzynce sterowniczej Jeśli po chwili mechanizm ochrony przed przegrzaniem ponownie zadziała, skontaktować się ze sprzedawcą
Urządzenie nie nagrzewa się	Przełącznik stykowy pod skrzynką sterowniczą nie jest uruchomiony	Sprawdzić, czy skrzynka sterownicza jest prawidłowo założona

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.

Zużyty olej do frytowania

Zużyty olej do frytowania należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w zakresie ochrony środowiska.