

**3010**



**500308**

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](http://www.bartscher.com)

Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2022-02-02

**Oryginalna instrukcja obsługi**

## Wskazówki dot. bezpieczeństwa

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.

- Należy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi urządzenia, noże matryc są bardzo ostre, istnieje **ryzyko skaleczenia!**
- Ręce i palce trzymać z dala od mechanizmu tnącego!
- Urządzenie uruchomić dopiero po kompletnym i prawidłowym zmontowaniu. W tym celu należy zapoznać się ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „**Montaż**”.
- Regularnie kontrolować ruchome elementy urządzenia. Upewnić się, że działają one bez zastrzeżeń, nie zakleszczają się i tym samym nie wpływają negatywnie na działanie urządzenia. Przed dalszym użytkowaniem należy zlecić naprawę uszkodzonych części lub je wymienić.
- Przed krojeniem frytek należy się upewnić, że zaciski C są bezpiecznie przymocowane do długich i krótkich bolców, a matryca jest bezpiecznie przymocowana do stelaża urządzenia.

PL

## Personel obsługujący

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania 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.

## Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Krojenie frytek i łódeczek ziemniaczanych.

## Parametry techniczne

<b>Nazwa:</b>	<b>Krajalnica do frytek 3010</b>
Numer art.:	<b>500308</b>
Materiał:	stal szlachetna
Materiał matryc/stempli:	stal szlachetna
Ilość matryc/stempli:	4
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	425 x 155 x 335
Ciężar w kg:	2,6

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

## Wersja / właściwości

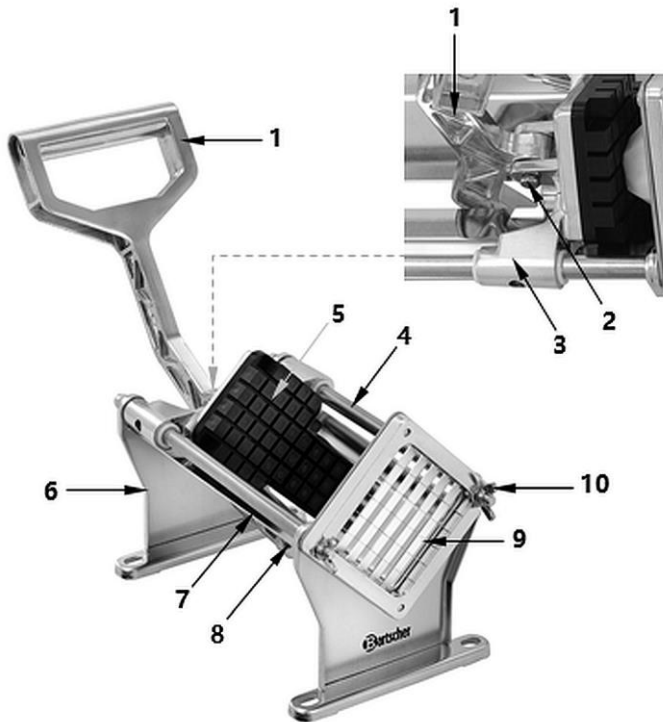
- Zaprojektowany do:
  - montaż nablutowy
  - montaż ścienny
- Matryce/stemple:
  - Frytki 6 mm
  - Frytki 9 mm
  - Frytki 13 mm
  - Łódeczki ziemniaczane

PL

## Działanie urządzenia

Za pomocą krajalnicy do frytek można bez problemu samodzielnie produkować łódeczki ziemniaczane i frytki w 3 różnych rozmiarach.

## Zestawienie podzespołów urządzenia



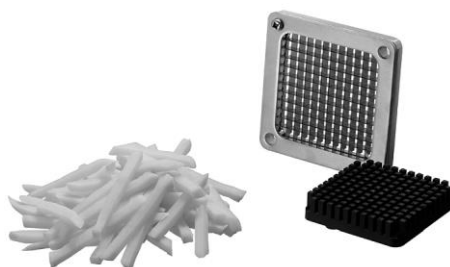
PL

Rys. 1

- |                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Dźwignia obsługowa              | 2. Bolec (długi) z zaciskiem C  |
| 3. Rama podająca (rama prowadząca) | 4. Szyna ślizgowa               |
| 5. Stempel                         | 6. Stelaż                       |
| 7. Płyta połączeniowa              | 8. Bolec (krótki) z zaciskiem C |
| 9. Matryca                         | 10. Nakrętka skrzydełkowa (2x)  |

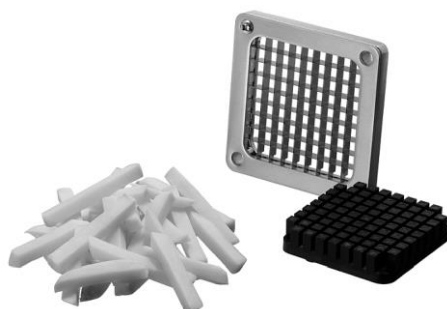
## Wyposażenie (zawarte w dostawie)

**Matryca/stempel**  
**Frytki 6 mm**



*Rys. 2*

**Matryca/stempel**  
**Frytki 9 mm**



*Rys. 3*

**Matryca/stempel**  
**Frytki 13 mm**



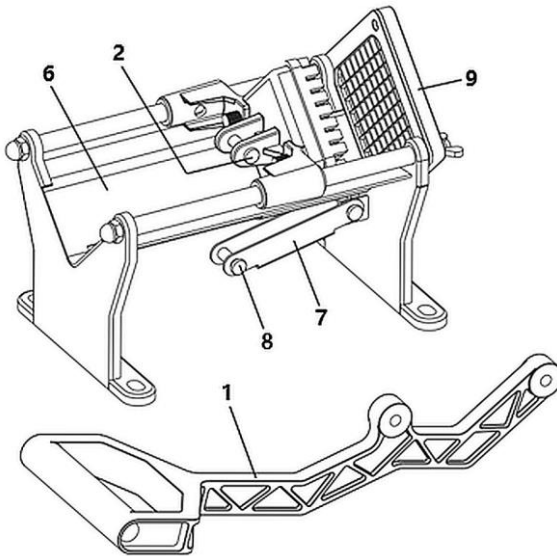
*Rys. 4*

## Matryca/stempel Łódeczki ziemniaczane



Rys. 5

## Montaż



PL

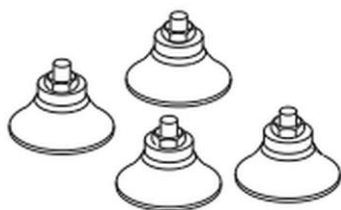
Rys. 6

1. Zdjąć zacisk C z długiego bolca (2) z tyłu bloku popychacza. Zdjąć zacisk C z krótkiego bolca (8), który znajduje się na luźnym końcu płyty połączeniowej (7).
2. Wyrównać środkowy otwór montażowy uchwyty (1) z otworami wspornika montażowego z tyłu bloku popychacza, włożyć długi bolec i zabezpieczyć go zaciskiem C. Aby umieścić zacisk C na bolcu, należy użyć szczypiec ze zwężonymi końcówkami i docisnąć go aż zaskoczy, aby utrzymać bolec na miejscu.

3. Wyrównać dolny otwór uchwyty z otworami płyty połączeniowej (7), która jest już zamocowana do spodu stelaża. Włożyć krótki bolec (8) i zabezpieczyć go zaciskiem C. Aby umieścić zacisk C na bolcu, należy użyć szczypic ze zwężonymi końcówkami, a następnie docisnąć go aż zaskoczy, aby zamocować bolec.

## Mocowanie do stołu

Krajalnicę do frytek można ustawić i zamocować do stołu za pomocą odpowiednich gumowych nóżek (**nie zawarte w dostawie!**)



Rys. 7

1. Zamocować gumowe nóżki (przykładowe na rysunku) w otworach stelaża za pomocą odpowiednich nakrętek.
2. Następnie ustawić krajalnicę do frytek w wybranym miejscu i docisnąć ją w dół, aby gumowe nóżki mogły się dobrze przyssać do blatu stołu.

PL

## Montaż ścienny

Inną możliwością zamocowania krajalnicy w bezpieczny do użytkowania sposób jest montaż ścienny.

1. Przed zamontowaniem do ściany krajalnicy do frytek należy sprawdzić właściwości ściany, na której ma być ona zamontowana.

### **UWAGA!**

**Nie montować krajalnicy do frytek na ścianach z płyt kartonowo-gipsowych ani na panelach.**

Montaż na litej powierzchni ściany, takiej jak beton lub kamień gwarantuje, że w trakcie pracy krajalnica do frytek nie poluzuje się.

### **WSKAZÓWKA!**

**Materiał mocujący nie należy do zakresu dostawy.**

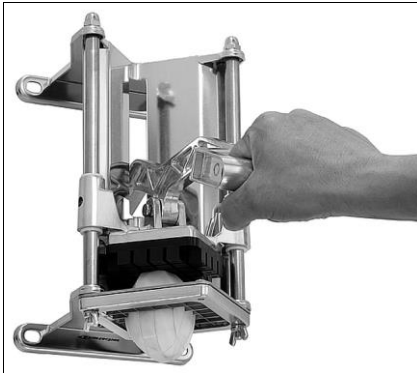




Rys. 8

2. Do montażu ściennego należy użyć 4 śrub kotwiących M8x60 z tulejami rozprężnymi (rys. po lewej).

3. Przytrzymać kralajnicę do frytek przy ścianie i użyć otworów w stelażu, aby zaznaczyć punkty wiercenia w żądanym miejscu.
4. W wyznaczonych punktach wywiercić w ścianie 4 otwory.
5. W wywierconych otworach umieścić 4 śruby kotwiące z tulejami rozprężnymi.
6. Następnie śruby kotwiące z tulejami rozprężnymi wbić w ścianę tylko na taką głębokość, aby kralajnica do frytek ze stelażem mogła być na nich zamocowana.
7. Zawiesić kralajnicę do frytek na śrubach kotwiących. Po obu stronach otworów w stelażu umieścić podkładki.
8. Następnie zamocować na śrubach kotwiących nakrętki.



Rys. 9

9. Bezpośrednio pod kralajnicą do frytek należy koniecznie postawić odpowiednio duży pojemnik, do którego będą wpadać pokrojone frytki lub inne produkty.
10. Pociągnąć uchwyt w dół i kroić frytki.

## Obsługa



### OSTRZEŻENIE

#### Niebezpieczeństwo skaleczenia przez ostre noże matrycy!

Należy uważać, aby ręce i palce nie znalazły się w obszarze matrycy.

1. Przed każdym użyciem należy starannie wyczyścić urządzenie, a w szczególności elementy, które mają kontakt z żywnością. Przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale „**Czyszczenie**“.
2. Umyć i osuszyć ziemniaki.  
Można je obrać lub skórkę pozostawić.  
Można także użyć wszelkich innych twardych warzyw, z których chcemy zrobić frytki.  
Urządzenie przeznaczone jest do warzyw o średnicy do 11 cm i długości 15 cm.  
W przypadku zbyt dużych ziemniaków lub warzyw zalecamy, aby pokroić je na mniejsze kawałki, aby mogły być w całości pocięte.
3. Postawić pod matrycą odpowiedni pojemnik (np. misę, wiadro), gdzie będą wpadać pocięte frytki.
4. Kłaść na matrycę przygotowane ziemniaki (lub inne warzywa) powierzchnią cięcia do dołu.
5. Aby kroić ziemniaki, uchwyt należy obydwoma rękoma szybko i równomiernie pociągać w kierunku matrycy / do dołu.
6. Powtarzać proces, aż żądana ilość ziemniaków zostanie pokrojona.

## Wymiana stempla/matrycy

Fabrycznie na stelażu urządzenia jest zamontowana matryca i stempel 9 mm. W razie potrzeby można je w dowolnym momencie wymienić na stempel/matrycę 6 mm lub 13 mm lub na stempel/matrycę do łódeczek ziemniaczanych.

Podczas wymiany należy postępować jak opisano poniżej.

### 1. Matryca:

- usunąć 2 nakrętki skrzydełkowe matrycy,
- ostrożnie zdjąć matrycę,
- nałożyć potrzebną matrycę,
- zamocować nałożoną matrycę zdjętymi nakrętkami skrzydełkowymi.

### WSKAZÓWKA!

**Wersja matrycy z dwoma otworami umożliwia jej prawidłowe umieszczenie na stelażu urządzenia.**

### 2. Stempel (czarny):

- ręką lub śrubokrętem odkręcić obydwie śruby radełkowane na tylnej ścianie płyty połączeniowej,
- zdjąć stempel,
- nałożyć stempel, który odpowiada wielkością założonej matrycy,
- za pomocą zdjętych śrub radełkowanych ponownie przykręcić do płyty połączeniowej założony stempel.

## Czyszczenie



### OSTRZEŻENIE

#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia przez ostre noże matryc!**

Podczas wymiany matryc należy być szczególnie ostrożnym.

Nosić rękawice ochronne odporne na przecięcia.

### **UWAGA!**

**Ścierne, rozpuszczalnikowe, żrące lub alkaliczne środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię części, powodować wżery lub tępić ostrza matryc.**

Należy używać tylko łagodnych środków myjących.

1. Krajalnicę do frytek czyścić dokładnie po każdym użyciu.
2. Przed czyszczeniem zdjąć ze stelaża matrycę/stempel, zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „**Wymiana stempla/matrycy**“.
3. Zdjąć ze stelaża uchwyt. Czynności opisane w rozdziale „**Montaż**” wykonać w odwrotnej kolejności.
4. Zdjęte części oczyścić w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem myjącym za pomocą szczotki z tworzywa sztucznego do mycia naczyń.
5. Części opłukać dokładnie czystą wodą.
6. Stelaż urządzenia przetrzeć za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.
7. Przed ponownym montażem oczyszczone powierzchnie i elementy należy zupełnie osuszyć za pomocą miękkiej, niestrzępiącej się ściereczki lub pozostawić do wyschnięcia na powietrzu.
8. Przed składowaniem wszystkie części metalowe urządzenia należy pokryć dopuszczonym do kontaktu z żywnością sprayem silikonowym lub smarem silikonowym.