

SNACK I Plus - II Plus - III Plus - IV Plus



**A162820E - A162821E - A162823E -
A162824E**

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: 2024-05-06

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!

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. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

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

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

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 Objasnienie 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.

PL

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 mrożonek 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.

PL

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 zredukować 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.

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.

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.

1.3 Użytkowanie zgodne 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:

- 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

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcji, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek 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

Wersja / właściwości

- Typ: urządzenie nabladowe
- Rodzaj zasilania: elektryczne
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Element grzejny: uchylny
- Kurek spustowy do tłuszczu
- Strefa zimna
- Termostat bezpieczeństwa
- Sterowanie: regulator obrotowy
- Włącznik/wyłącznik
- Lampki kontrolne: Wł./Wył., nagrzewanie
- Przeznaczona do oleju do frytowania i tłuszczu w kostkach (blokach)

PL

Nazwa:	Frytownica SNACK I Plus
Numer art.:	A162820E
Materiał:	stal szlachetna
Ilość komór:	1
Pojemność komór w litrach:	4
Wymiary komór (szer. x gł. x wys.) w mm:	150 x 300 x 150
Ilość koszy:	1
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	130 x 220 x 105
Pojemność kosza w l:	2,5
Ilość pokryw:	1
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 190
Wartość przyłączeniowa:	2,0 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	200 x 640 x 340
Ciężar w kg:	4,8

Parametry techniczne

Nazwa:	Frytownica SNACK II Plus
Numer art.:	A162821E
Materiał:	stal szlachetna
Ilość komór:	2
Pojemność komór w litrach:	4
Wymiary komór (szer. x gł. x wys.) w mm:	150 x 300 x 150
Ilość koszy:	2
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	130 x 220 x 105
Pojemność kosza w l:	2,5
Ilość pokryw:	2
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 190
Wartość przyłączeniowa:	2 x 2,0 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	400 x 640 x 340
Ciężar w kg:	9,0

PL

Nazwa:	Frytownica SNACK III Plus
Numer art.:	A162823E
Materiał:	stal szlachetna
Ilość komór:	1
Pojemność komór w litrach:	9
Wymiary komór (szer. x gł. x wys.) w mm:	240 x 300 x 200
Ilość koszy:	1
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	210 x 220 x 120
Pojemność kosza w l:	5,5
Ilość pokryw:	1
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 190
Wartości przyłączeniowe:	3,3 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	285 x 640 x 400
Ciężar w kg:	6,2

Nazwa:	Frytownica SNACK IV Plus
Numer art.:	A162824E
Materiał:	stal szlachetna
Ilość komór:	2
Pojemność komór w litrach:	9
Wymiary komór (szer. x gł. x wys.) w mm:	240 x 300 x 200
Ilość koszy:	2
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	210 x 220 x 120
Pojemność kosza w l:	5,5
Ilość pokryw:	2
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 190
Wartość przyłączeniowa:	2 x 3,3 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	565 x 640 x 400
Ciężar w kg:	11,5

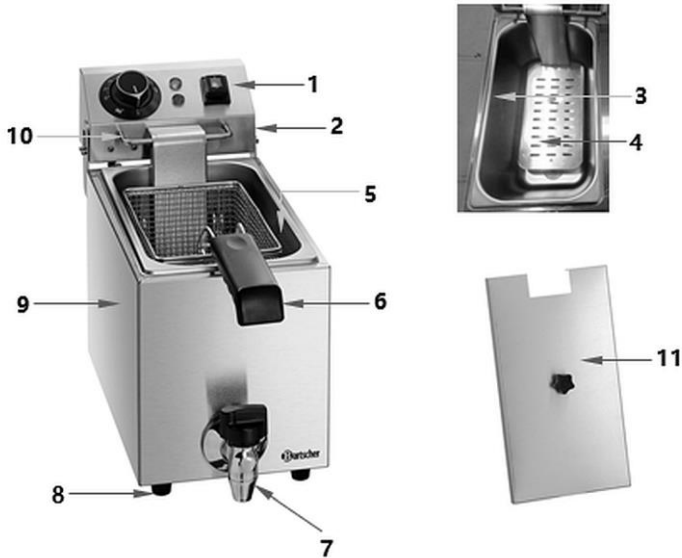
Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

4.2 Funkcje urządzenia

We frytownicy można w szybki i bezpieczny sposób przygotowywać produkty w gorącym oleju. Dzięki praktycznemu kurkowi spustowemu do tłuszczu i uchyłnej grzałce również czyszczenie to kwestia chwili.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia

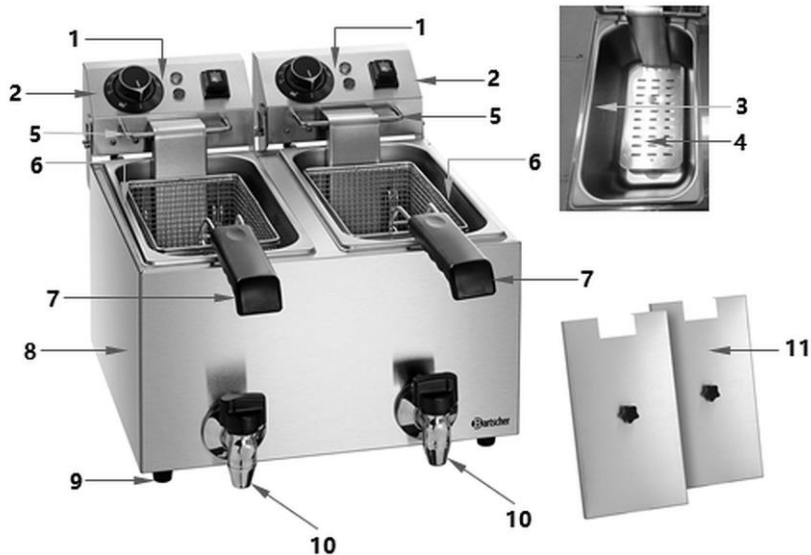
A162820E / A162823E



Rys. 1

1. Panel obsługi
2. Skrzynka sterownicza
3. Oznaczenie MIN/MAX
4. Element grzejny z zamontowaną na stałe osłoną
5. Komora
6. Kosz z uchwytem
7. Kurek spustowy do tłuszczu
8. Nóżki (4x)
9. Urządzenie główne
10. Element do zawieszania kosza
11. Pokrywa

A162821E / A162824E



Rys. 2

1. Panel obsługi (2x)
2. Skrzynka sterownicza (2x)
3. Oznaczenie MIN/MAX
4. Element grzejny z zamontowaną na stałe osłoną (2x)
5. Element do zawieszania kosza (2x)
6. Komora (2x)
7. Kosz z uchwytem (2x)
8. Urządzenie główne
9. Nóżki (4x)
10. Kurek spustowy do tłuszczu (2x)
11. Pokrywa (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.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
- 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!

Eksploatacja 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 wykiepieć.

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 kapiała 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.

PL

Przygotowanie urządzenia

1. Wyjąć z urządzenia wyposażenie (pokrywę, kosz/e).
2. Umieścić uchwyt kosza we właściwej pozycji, rozkładając go do góry, pociągając za uchwyt mocujący i zatrzaszkując.
3. Zdjąć z urządzenia skrzynkę sterowniczą z elementem grzeijnym i zamontowaną na stałe osłoną, wyjmując je z elementu mocującego poprzez pociągnięcie do góry.



Rys. 3

4. Przed pierwszym użyciem wyczyścić dokładnie urządzenie i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 6 „Czyszczenie“.

NOTYFIKACJA!

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

5. Po czyszczeniu skrzynkę sterowniczą wraz z elementem grzejnym należy ponownie zamocować na elemencie mocującym urządzenia.

Kurek spustowy do tłuszczu wyposażony jest w zabezpieczenie, które zapobiega przypadkowemu otwarciu. Pokrętko musi być najpierw wciśnięte na dół, zanim da się nim obracać.

6. Przed napełnianiem komory olejem do frytowania / tłuszczem w kostkach (blokach) należy zamknąć kurek spustowy do tłuszczu.



Rys. 4

PL

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!

Tłuszczu 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)

w 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**”.

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 polu 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.

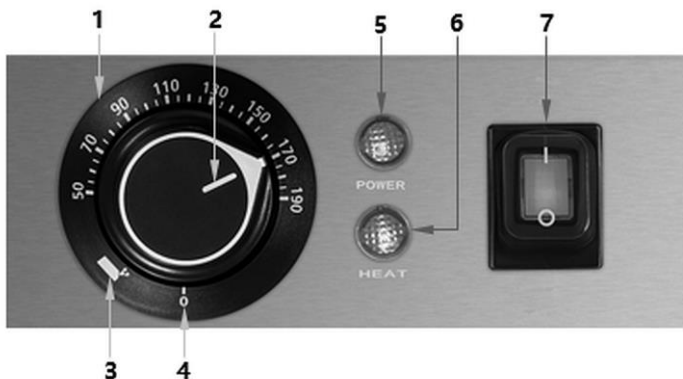
Napełnianie komory olejem do frytowania lub płynnym tłuszczem w kostkach (blokach)

WSKAZÓWKA!

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. 5

1. Regulator temperatury
2. Znak regulacyjny
3. Pozycja punktu topienia
4. Pozycja WYŁ.
5. Kontrolka pracy (zielona)
6. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa)
7. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona)

Uruchomienie

1. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
2. Włącznik/wyłącznik przełączyć na pozycję „I”.

Zaświeci się zielona lampka kontrolna pracy.

3. 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.

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.

PL

Frytowanie potraw

1. Włożyć do kosza przygotowane produkty do frytowania.

WSKAZÓWKA!

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

UWAGA!

Podczas smażenia w głębokim tłuszczu nie wolno przekraczać następujących ilości mrożonych frytek:

Model frytownica pojedyncza /podwójna 4-litrowa	0,3 kg na komorę
Model frytownica pojedyncza /podwójna 9-litrowa	0,5 kg na komorę

2. Używając uchwyty powoli opuszczać 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 uchwytu i powiesić kosz za pomocą haka na elemencie do zawieszania na skrzynce sterowniczej.
6. Poczekać, aż z usmażonych produktów w koszu ścieknie nadmiar tłuszczu.
7. Serwować gotowe usmażone produkty.



Rys. 6

8. Po zakończeniu procesu frytowania i użytkowania urządzenia, ustawić regulator temperatury w pozycji „0” (WYŁ.), a włącznik/wyłącznik przełączyć na pozycję „0”.

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

UWAGA!

Zużyty olej do frytowania / tłuszcz w kostce (bloku) należy utylizować zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

1. Olej do frytowania / płynny tłuszcz w kostce (bloku) należy wymieniać, gdy tylko przestaje spełniać wymagania prawne.

WSKAZÓWKA!

Jeśli tłuszcz z kostek (bloków) stwardnieje we frytownicy, można go roztopić tylko za pomocą funkcji topienia we frytownicy, a następnie zlać przez kurek spustowy tłuszczu.

2. Po ostygnięciu olej do frytowania lub tłuszcz w kostce (bloku) należy spuścić z komory przez kurek spustowy tłuszczu do pojemnika zbiorczego. Upewnić się, że pojemnik stoi stabilnie.

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.

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
- wcisnąć przycisk
- ponownie nakręcić plastikową osłonę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara
- uruchomić urządzenie jak zwykle.



Rys. 7

6 Czyszczenie

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.

PL

6.2 Czyszczenie

1. Na koniec dnia roboczego urządzenie należy dokładnie wyczyścić.
2. Wyjąć z komory kosz.
3. Unieść do góry element grzejny i pozostawić, aby ociekł.
4. Spuścić z komory schłodzony olej do frytowania.

NOTYFIKACJA!

Przestrzegać zaleceń zawartych w rozdziale „Zlewanie 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. Zdjąć z urządzenia skrzynkę sterowniczą z elementem grzejnym i osłoną. W ten sposób można łatwo umyć element grzejny i komorę.
6. Skrzynkę sterowniczą i element grzejny z osłoną czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego. Wytrzeć czystą ściereczką.
7. Panel obsługi wytrzeć tylko lekko wilgotną ściereczką.
8. Kosz (kosze) i pokrywę (pokrywy) czyścić w gorącej wodzie z łagodnym środkiem myjącym. Silnie zabrudzone części można ewentualnie przez jakiś czas namoczyć.
9. Komorę myć gorącą wodą z łagodnym środkiem myjącym. Użyć miękkiej ściereczki lub gąbki.
10. Wodę po myciu zlać do odpowiedniego zbiornika za pomocą kurka spustowego do tłuszczu. Następnie wypłukać komorę czystą wodą i ponownie zlać ją za pomocą kurka spustowego do tłuszczu.
11. Powierzchnię urządzenia i przewód przyłączeniowy wytrzeć tylko lekko wilgotną ściereczką.
12. Po czyszczeniu wszystkie elementy dokładnie osuszyć i zdjęte elementy umocować ponownie na urządzeniu.

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Należy przy tym koniecznie podać numer artykułu, nazwę modelu oraz numer seryjny. Dane te można znaleźć 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.