

„Snack XL“ Plus



165530

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	42
1.1 Wyjaśnienie symboli	42
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	43
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	47
2. Informacje ogólne	48
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	48
2.2 Ochrona praw autorskich.....	48
2.3 Deklaracja zgodności	48
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	49
3.1 Kontrola dostawy	49
3.2 Opakowanie	49
3.3 Magazynowanie	49
4. Parametry techniczne	50
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	50
4.2 Dane techniczne.....	50
5. Instalacja i obsługa	51
5.1 Instalacja	51
5.2 Obsługa	53
6. Czyszczenie	57
7. Możliwe usterki.....	59
8. Utylizacja.....	60

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
Hotline - pomoc techniczna: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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 służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



GORĄCA POWIERZCHNIA!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekkceważenie ostrzeżenia groście poparzeniem!



OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania należy odłączyć urządzenie od zasilania i zawiadomić serwis.

- Podczas pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ w przypadku ewentualnej usterki może dojść do przegrzania oleju, który przy wysokiej temperaturze może się zapalić.
- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.

- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy 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.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający. Używać do tego bocznych rączek.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie **porażenia prądem elektrycznym**.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo poparzenia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas pracy powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca! W celu uniknięcia poparzenia palców i dłoni nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia! Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko przewidzianych do tego celu uchwytów i elementów obsługi.

- Także po wyłączeniu olej/tłuszcz do smażenia pozostały w zbiorniku jest jeszcze przez pewien czas gorący, przed rozpoczęciem czyszczenia lub przeniesieniem go w inne miejsce należy odczekać, aż urządzenie wystarczająco ostygnie. Rozpryski lub wybuchy gorącego oleju/tłuszcza mogą spowodować oparzenia dłoni, ramion i twarzy!
- Do frytowania nie stosować wilgotnych produktów. Z mrożonych produktów zawsze należy usunąć nadmiar lodu. Nie zawieszać mrozonek w koszu do frytowania nad zbiornikiem napełnionym rozgrzanym olejem/tłuszczem. Podczas frytowania już najmniejsze krople wody powodują rozpryski gorącego oleju lub nawet małe wybuchy.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol itd.). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
 - Nie używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, np. firanek, pod wiszącymi szafkami.
 - W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zgaszenia ognia, odłączyć urządzenie od zasilania. Zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.
- Uwaga:** Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy wtyczka jest podłączona do gniazdka. **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTROŻNIE!

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i w kuchniach powinno być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi.

Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Frytownica jest przeznaczona **wyłącznie do smażenia** nadających się do tego produktów spożywczych.

Frytownicy nie wolno używać do:

- podgrzewania potraw i płynów.



OSTROŻNIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

2. Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

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.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

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 dotarciu 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.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

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. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



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

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

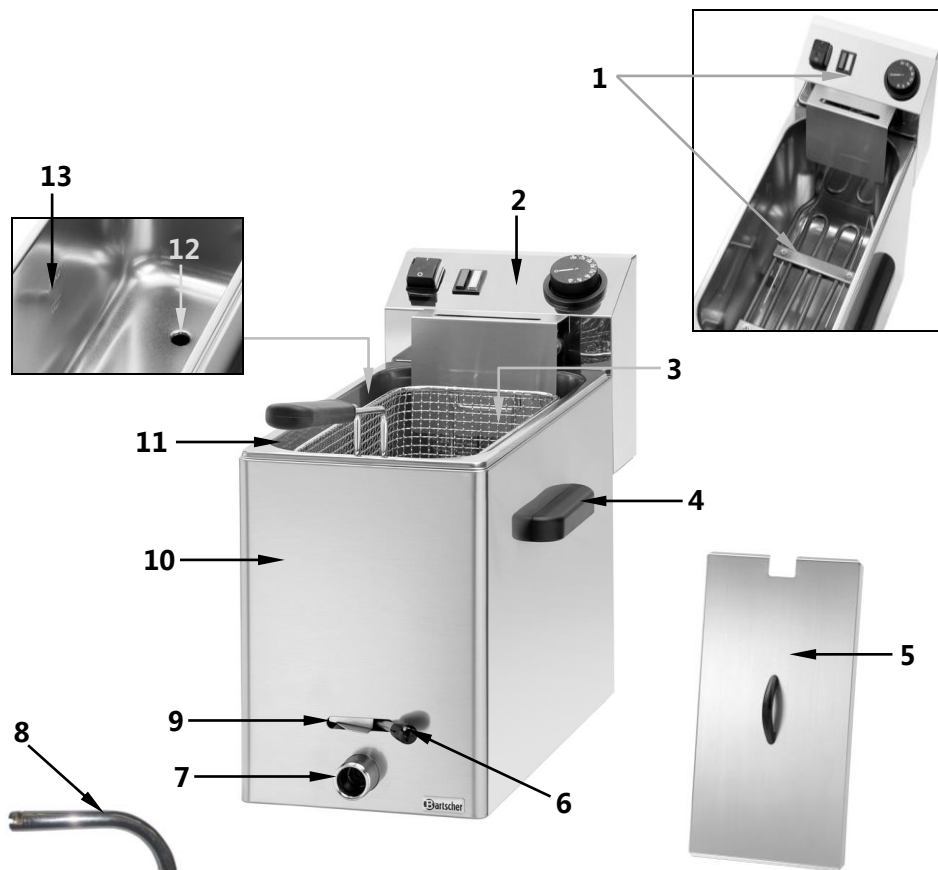
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



1 Skrzynka rozdzielcza z elementem grzewczym

2 Panel obsługi

3 Kosz do frytowania z uchwytem

4 Uchwyt do podnoszenia (2x)

5 Pokrywa z uchwytem

6 Dźwignia

7 Króciec

8 Kran spustowy oleju

9 Blokada

10 Urządzenie główne

11 Komora

12 Otwór spustowy oleju

13 Oznaczenie **MIN/MAX**

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Frytownica „Snack XL“ Plus
Nr art.:	165530
Materiał:	Stal chromowo-niklowa 18/10
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none">▪ rodzaj zasilania: elektryczne▪ Sterowanie: pokrętko, przełącznik dźwigienkowy▪ Włącznik/wyłącznik▪ Lampki kontrolne: podgrzewanie, gotowość do pracy▪ strefa zimna▪ termostat zabezpieczający (zabezpieczenie przed przegrzaniem)▪ Skrzynka rozdzielcza z elementem grzewczym, zdejmowana▪ Kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym, zdejmowany▪ Uchwyty do podnoszenia, boczne▪ wyjątkowa długość komory umożliwia frytowanie potraw o wydłużonym kształcie, takich jak np. ryby
Komora:	Ilość: 1, wymiary: szer. 180 x gł. 400 x wys. 200 mm, Pojemność: 8 litrów
Kosz do frytowania:	Ilość: 1, wymiary: szer. 150 x gł. 320 x wys. 120 mm, Pojemność: 5,7 litra
Zakres temperatur:	50 °C - 190 °C
Wartość przyłączeniowa:	3,4 kW / 230 V 50/60 Hz
Wymiary:	szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm
Ciężar:	8,0 kg

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

5. Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

Wszystkie prace instalacyjne, przyłączeniowe i konserwacyjne związane z urządzeniem mogą być wykonywane przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.
- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia i dobra cyrkulacja powietrza.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach kuchennych lub innych przedmiotach. Ze wszystkich stron należy zachować odstęp co najmniej 10 cm. Uwzględnić obowiązujące przepisy ppoż.
- Jeśli zachowanie podanego odstępu jest niemożliwe, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale.
- **Nigdy** nie należy ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Przed uruchomieniem zdjąć folię ochronną z urządzenia. Folię należy zdejmować powoli, aby nie pozostawiać resztek kleju. Usunąć ewentualne pozostałości kleju używając odpowiedniego rozcieńczalnika.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia!

Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.

5.2 Obsługa



OSTROŻNIE!

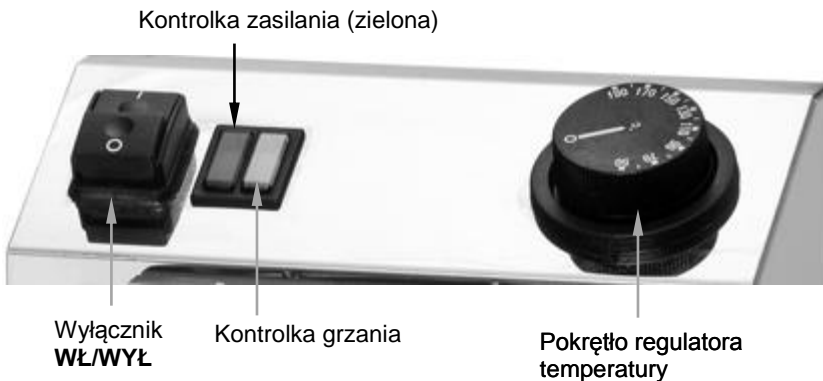
Frytownica może być obsługiwana tylko przez osoby, które są zaznajomione z obsługą urządzenia i ze szczególnymi zagrożeniami występującymi podczas smażenia.

Przygotowanie urządzenia

- Zdjąć pokrywę i wyjąć z urządzenia kosz do frytowania.
- Zdjąć skrzynkę rozdzielczą z urządzenia delikatnie pociągając do góry (do usłyszenia „kliknięcia“).
- Przed pierwszym użyciem wyczyścić dokładnie urządzenie i wyposażenie, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w **punkcie 6 „Czyszczenie”**. Uważać, aby do instalacji elektrycznej i skrzynki rozdzielczej nie dostała się wilgoć.
Dokładnie osuszyć urządzenie i elementy wyposażenia!
- Ostrożnie osadzić skrzynkę rozdzielczą z elementem grzewczym na tylnej krawędzi komory. Sworzeń w dolnej części skrzynki rozdzielczej musi wejść w otwór zbiornika na olej do frytowania. W taki sposób skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo ustawiona.

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

Panel obsługi



Uruchomienie urządzenia



OSTROŻNIE!

Przed uruchomieniem upewnić się, że urządzenie jest wyłączone (regulator temperatury ustawić na „0“!).

- Przed waniem oleju do komory w komorze nie może znajdować się woda, komora musi być czysta i sucha.
- Mechanizm zlewania oleju do frytowania musi być zamknięty i zablokowany (dźwignia ustawiona po prawej stronie)



Wskazówki dotyczące stosowania oleju do frytowania lub tłuszczu w kostkach/blokach

- Do frytowania należy używać odpowiedniego oleju (np. olej roślinny, słonecznikowy, z orzeszków ziemnych itp.) lub tłuszczu w kostkach/blokach.
Uwaga: Tłuszcz w kostkach (blokach) roztopić wcześniej w oddzielnym naczyniu!
- Stosować wyłącznie oleje i tłuszcze, które nadają się do pracy przy wysokiej temperaturze frytowania.
- Nigdy nie mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu, ponieważ mogą one mieć różne punkty wrzenia.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia!

Do frytowania nie stosować starego oleju, ponieważ jego obniżony punkt zapłonu zwiększa ryzyko samozapłonu i ma większe skłonności do pienienia się. Ponadto istnieje możliwość zwiększonego powstawania dymu i zapachu.

- Ostrożnie napełnić komorę olejem do smażenia, do osiągnięcia wymaganego poziomu (pomiędzy oznaczeniami „MIN“ i „MAX“ w komorze). Oznakowanie znajduje się na ścianie bocznej komory.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie wolno używać urządzenia, jeżeli w pojemniku nie ma oleju. Zawsze należy się upewnić, że poziom oleju w komorze znajduje się między oznakowaniem „MIN“ a „MAX“.



OSTRZEŻENIE!

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU! Przy poziomie oleju poniżej znaku MIN istnieje podwyższone ryzyko zapalenia się oleju.

GORĄCA POWIERZCHNIA! Przy poziomie oleju powyżej oznakowania MAX gorący olej może się wylewać.

Frytowanie potraw

- Włączyć urządzenie włącznikiem **WŁ./WYŁ.** (ustawić w pozycji „I“) Zaświeci się zielona lampka kontrolna sieci.
- Nastawić pokrętko regulatora temperatury obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na żadaną temperaturę (50 °C – 190 °C).
- Podczas rozgrzewania świeci kontrolka grzania, która gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury. Gdy tylko temperatura w zbiorniku spadnie, lampka kontrolna rozgrzewania zaświeci się ponownie i urządzenie wznowi grzanie.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia!

Podczas pracy urządzenia frytownica i olej w zbiorniku są bardzo gorące i istnieje niebezpieczeństwo zapalenia się oleju.

Urządzenie nie powinno zbyt długo pracować!

Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika WŁ./WYŁ, jeśli nie jest ono dłużej używane.

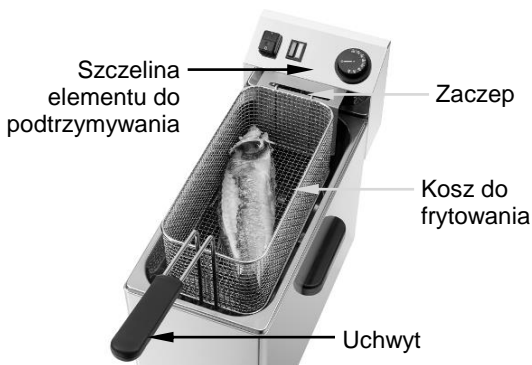
- W celu osiągnięcia lepszych rezultatów, należy poczekać, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura i dopiero wtedy umieścić potrawy we frytownicy.

Podczas smażenia nie wolno przekraczać następującej ilości potraw:

Model 8-litrowa frytownica pojedyncza

0,8 kg

- Kosz do frytowania jest wyposażony w sztywny uchwyt i zaczep.
- Opuszczać kosz do frytowania powoli w komorze z olejem do frytowania i smażyć potrzebne potrawy.
- Po usmażeniu ostrożnie unieść kosz do frytowania i korzystając z zaczepu powiesić go w szczelinie elementu do podtrzymywania przy skrzynce rozdzielczej. Pozwolić, aby tłuszcz ze smażonych potraw dobrze odciekł.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia!

Nie wolno używać frytownicy z pokrywą! Pokrywę nakłada się tylko w celu zabezpieczenia przed zakurzeniem.

Przed nałożeniem pokrywy należy się upewnić, że jest ona sucha, aby nie spowodować przedostania się wody do zbiornika, co mogłoby spowodować niebezpieczne rozpryski.

Wymiana / zlewanie oleju / tłuszczu do frytowania

- Olej do frytowania należy wymieniać regularnie, gdy tylko przestanie spełniać wymagania ustawowych przepisów.
- Począć, aż olej do frytowania ostygnie.



Króciec



Rurka do zlewania oleju



Dźwignia

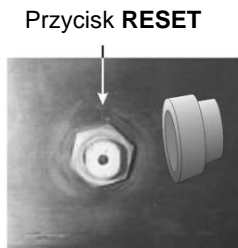
Blokada

- Przed zlanie oleju, za pomocą złącza bagnetowego do króćca zamontować rurkę do zlewania oleju.

- Otworzyć mechanizm spustowy naciskając blokadę do góry i przesuwając dźwignię na lewą stronę.
- Ostrożnie zlać olej do frytowania do odpowiedniego naczynia zbiorczego. Sprawdzić, czy pojemnik ten jest stabilny. Olej po frytowaniu należy zutylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Mechanizm ochrony przed przegrzaniem

- Jeśli przez przypadek frytownica zostanie włączona bez oleju w zbiorniku, lub gdy w zbiorniku znajduje się zbyt mało oleju do frytowania, wówczas, w celu ochrony przed przegrzaniem, urządzenia, po osiągnięciu temperatury oleju ok. 230 °C, mechanizm ten automatycznie wyłączy frytownicę. Gdy to nastąpi, należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem **WŁ/WYŁ** (ustawić na pozycji „O”) i pozostawić do ostygnięcia.
- Po automatycznym wyłączeniu przez mechanizm zabezpieczający przed przegrzaniem urządzenie może zostać ponownie włączone tylko przez wciśnięcie przycisku **RESET** w skrzynce rozdzielczej urządzenia.
- W tym celu urządzenie musi ostygnąć do temperatury poniżej 170 °C, następnie, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, należy odkręcić plastikową zaślepkę przycisku **RESET**, wcisnąć kołek i ponownie nakręcić plastikową zaślepkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po wykonaniu tych czynności można normalnie włączyć urządzenie.



6. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika **WŁ/WYŁ (ustawić na pozycji „O”).**

Pokrętko regulatora temperatury ustawić na pozycji „0” i odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!).

Poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Nigdy nie myć urządzenia pod strumieniem wody.

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie wolno używać do czyszczenia ostrych ani szorujących środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię urządzenia.

Nigdy nie używać do czyszczenia środków zawierających benzynę oraz rozcieńczalników.

- Urządzenie czyścić regularnie.
- Wyjąć kosz do frytowania z komory.
- Po ostygnięciu zdjąć z urządzenia skrzynkę rozdzielczą z elementem grzejnym, unosząc ją z komory. Dzięki temu można łatwo wyczyścić grzałkę i skrzynkę rozdzielczą.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie czyścić skrzynki rozdzielczej na mokro ani nie zanurzać jej w wodzie. Do wnętrza skrzynki rozdzielczej nie może przedostać się wilgoć, ponieważ mogłaby wywołać niebezpieczne prądy odpływowe i nieprawidłowe działanie urządzenia.

- Skrzynkę rozdzielczą i element grzejny czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego.
- Po ostygnięciu olej/tłuszcz do frytowania przelać do pojemnika zbiorczego. Należy stosować się do zaleceń z rozdziału „**Wymiana/spuszczanie oleju/tłuszczu do frytowania**” na stronie 56.
- Kosz do frytowania i pokrywę umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Silnie zabrudzone elementy można ew. krótko namoczyć. Wypłukać w czystej wodzie, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.
- Komorę myć należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Wodę odprowadzić do odpowiedniego pojemnika przez kurek spustowy oleju do frytowania. Wypłukać czystą wodą i odprowadzić ją ponownie przez kurek spustowy, aby go wypłukać.
- Panel obsługi, powierzchnie urządzenia i przewód zasilający czyścić tylko lekko zwilżoną ściereczką. Wilgoć nie może dostać się do wnętrza skrzynki rozdzielczej.
- **Wszystkie elementy i akcesoria dokładnie wysuszyć, złożyć urządzenie:**
 - skrzynkę rozdzielczą z elementem grzewczym postawić na urządzeniu głównym;
 - kosz do frytowania wstawić do komory.

Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie ma przez dłuższy czas pozostawać nieużywane, należy je oczyścić według powyższego opisu i przechowywać w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed mrozem, słońcem oraz dziećmi. W celu ochrony przed kurzem i zabrudzeniem frytownicę należy zapakować lub przykryć. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

7. Możliwe usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy istnieje możliwość wyeliminowania zakłóceń w działaniu przed wezwaniem serwisu lub powiadomieniem sprzedawcy.

Problem	Przyczyna	Usunięcie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka sieciowa nie świeci i urządzenie nie grzeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Źle włączona wtyczka • Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego • Źle osadzona skrzynka rozdzielcza • Zadziałał mechanizm ochrony przed przegrzaniem • Brak styku w mikro-wyłączniku 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyciągnąć wtyczkę i ponownie podłączyć ją poprawnie • Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka • Sprawdzić poprawność osadzenia skrzynki rozdzielczej • Wcisnąć przycisk RESET w skrzynce rozdzielczej • Skontaktować się z punktem serwisowym
Kontrolka grzania świeci, ale temperatura nie rośnie.	<ul style="list-style-type: none"> • Przerwany kontakt z elementem grzewczym • Uszkodzony element grzewczy 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontaktować się z punktem serwisowym • Skontaktować się z punktem serwisowym
Zielona kontrolka zasilania świeci, ale mimo ustawienia temperatury nie świeci kontrolka grzania.	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawiona temperatura została osiągnięta • Uszkodzone pokrętko regulatora temperatury • Uszkodzona lampka kontrolna 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić działanie po zmianie nastawy temperatury • Skontaktować się z punktem serwisowym • Skontaktować się z punktem serwisowym
Po jakimś czasie urządzenie przestaje grzać.	<ul style="list-style-type: none"> • Aktywowane zostało zabezpieczenie przed przegrzaniem 	<ul style="list-style-type: none"> • Wcisnąć przycisk RESET w skrzynce rozdzielczej. Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem zadziała po krótkim czasie ponownie, należy skontaktować się z punktem serwisowym

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- nie otwierać korpusu,
- zawiadomić punkt obsługi klienta lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać następujące informacje:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i serii (odczytać na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia).

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



OSTRZEŻENIE!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Utylizacja stercgo oleju do frytowania

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

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
Hotline - pomoc techniczna: +49 5258 971-197
www.bartscher.com