

MDI SNACK III Plus - MDI SNACK IV Plus



A162828 - A162829

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: 1.0

Data sporządzenia: 2021-02-23

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	9
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	11
4.3	Funkcje urządzenia.....	13
5	Instalacja i obsługa	13
5.1	Instalacja.....	13
5.2	Obsługa	14
6	Czyszczenie	21
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	21
6.2	Czyszczenie.....	22
7	Możliwe usterki	23
8	Utylizacja	24



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

PL

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.

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. Natychmiast 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 elektrycznego 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.

Bezpieczeństwo

- 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 zupełnym 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 zredukować akrylamidy, smażone produkty należy utrzymywać zawsze w kolorze żółto-złotym, 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 i przeszkolony 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.

PL

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 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.

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.

PL

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 A162828 / A162829

- Typ: urządzenie nabladowe
- Rodzaj zasilania: elektryczne
- Przyłącze urządzenia: gotowy do podłączenia
- Grzałka:
 - ze stali nierdzewnej
 - wychylna
- Regulacja temperatury:
 - elektroniczna
 - co 1 °C
- Kontrola temperatury oleju:
 - możliwość wyświetlenia aktualnej temperatury w każdej chwili
 - lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
- Kurek spustowy do tłuszczu
- Wyświetlacz cyfrowy
- Strefa zimna
- Termostat bezpieczeństwa
- Sterowanie: pokrętko
- Włącznik/wyłącznik
- Lampki kontrolne: nagrzewanie, wł./wył., gotowość do pracy/osiągnięcie zadanej temperatury
- Ważna wskazówka:
 - przeznaczona do oleju do frytowania i tłuszczu w kostkach (blokach)
 - do frytownicy A162829 wymagane są 2 oddzielne gniazda zasilające

Nazwa:	Frytownica MDI SNACK III Plus
Numer artykułu:	A162828
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
Pojemność kosza w l:	5,5
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	210 x 220 x 120
Zakres temperatur od - do w °C:	50 - 190
Wartość przyłączeniowa:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	300 x 530 x 385
Ciężar w kg:	6,4

PL

W komplecie:

- 1 kosz
- 1 pokrywa

Nazwa:	Frytownica MDI SNACK IV Plus
Numer artykułu:	A162829
Materiał:	stal szlachetna
Ilość komór:	2
Pojemność komór w litrach:	2 x 9
Wymiary komór (szer. x gł. x wys.) w mm:	240 x 300 x 200
Ilość koszy:	2
Pojemność kosza w l:	5,5
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	210 x 220 x 120
Zakres temperatur od - do w °C:	50 - 190
Wartość przyłączeniowa:	2 x 3,3 kW 230 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	575 x 530 x 385
Ciężar w kg:	11,9

Parametry techniczne

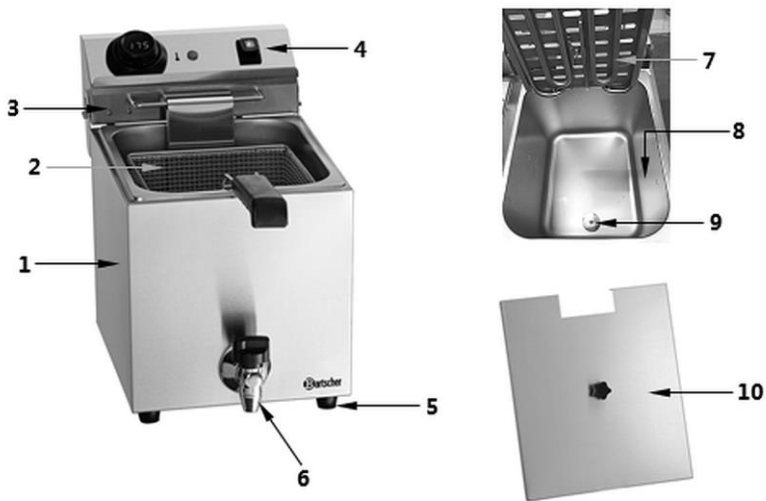
Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 2 kosze
- 2 pokrywy

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

A162828

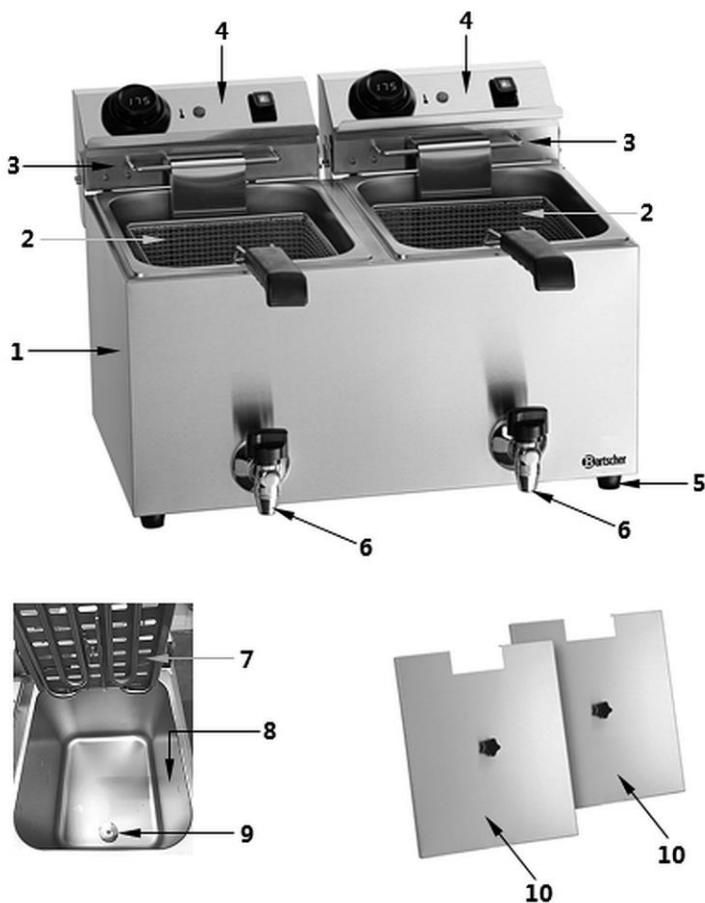


PL

Rys. 1

1. Urządzenie główne
2. Kosz z uchwytem
3. Skrzynka sterownicza
4. Panel obsługi
5. Nóżki (4x)
6. Kurek spustowy do tłuszczu
7. Element grzejny z osłoną
8. Komora
9. Otwór do spuszczenia oleju
10. Pokrywa z uchwytem

A162829



PL

1. Urządzenie główne
2. Kosz z uchwytem (2x)
3. Skrzynka sterownicza (2x)
4. Panel obsługi (2x)
5. Nóżki (4x)
6. Kurek spustowy do tłuszczu (2x)
7. Element grzewczy z osłoną (2x)
8. Komora (2x)
9. Otwór do spuszczenia oleju (2x)
10. Pokrywa z uchwytem (2x)

Abb. 2

4.3 Funkcje urządzenia

Prawidłowe smażenie w prosty sposób: Dzięki cyfrowemu pokrętle do sterowania MDI Bartscher można ustawić temperaturę z dokładnością do jednego stopnia. Dodatkowo możliwa jest w każdej chwili kontrola aktualnej temperatury oleju.

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

Wskazówki ostrzegawcze



OSTRZEŻENIE!

PL

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” umieszczonymi w komorze.

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

Urządzenie nie powinno zbyt długo pracować! W przypadku przerw pomiędzy procesami frytowania należy ustawiać niższą temperaturę.

Nigdy nie nakładać pokrywy podczas lub bezpośrednio po procesie smażenia.

Pokrywa służy tylko jako osłona przed kurzem i do utrzymywania temperatury oleju.



OSTROŻNIE!

Ryzyko poparzenia!

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” umieszczonymi w komorze.

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

Należy przestrzegać maksymalnego poziomu napełnienia kosza (3 kg) 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 spuszczenia gorącego oleju do frytowania / tłuszczu w kostkach (blokach) może dojść do oparzeń poprzez rozpryskiwanie się tłuszczu.

Olej do frytowania / tłuszcz w kostkach (blokach) należy nieco schłodzić i bardzo ostrożnie spuścić.

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 zatraskując.
3. Zdjąć z urządzenia skrzynkę sterowniczą z elementem grzejnym i zamontowaną na stałe osłoną, wyjmując je z elementu mocującego poprzez pociągnięcie do góry.



Rys. 2

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

WSKAZÓWKA!

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie pracuje tylko wtedy, gdy skrzynka sterownicza jest prawidłowo umieszczona na obudowie, dzięki czemu za pomocą mikrowłócznika 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. 3

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 roztapiać w wysokich temperaturach, może to prowadzić do uszkodzenia czujnika temperatury.

Tłuszcz w kostkach/blokach należy roztapiać 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.
3. Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.

Zielona kontrolka zasilania we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić.

Na wyświetlaczu cyfrowym wciskanego regulatora obrotowego pojawia się „OIL“, aby sprawdzić stan oleju w komorze.

4. Obracać wciskany regulator obrotowy, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się „000“.

Jest to **pozycja punktu topienia**.

5. Aby rozpocząć topienie, krótko wcisnąć wciskany regulator obrotowy.
6. Pozostawić do roztopienia tłuszcz w kostce (bloku).
7. Gdy element grzejny jest przykryty płynnym tłuszczem, wówczas wciskany regulator obrotowy poprzez obracanie można ustawić na maksimum.
8. W komorze umieścić następnie kolejne bloki tłuszczu do roztopienia, aż zostanie osiągnięty odpowiedni poziom napelnienia tłuszczem.
9. Następnie ustawić żadaną temperaturę poprzez obracanie regulatora.

UWAGA!

Tłuszcz w kostkach (blokach), który stężał we frytownicy, można rozgrzać i stopić tylko za pomocą funkcji topienia w urządzeniu.

w osobnym zbiorniku

1. Aby tłuszcz w kostkach (blokach) szybciej doprowadzić do stanu płynnego istnieje możliwość stopienia go w osobnym zbiorniku (np. garnku) na polu grzewczym.
2. Następnie przelać roztopiony tłuszcz do komory frytownicy.

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

OSTROŻNIE!

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

1. Upewnić się, że kranik spustowy tłuszczu jest zamknięty i zablokowany.
2. Przed uruchomieniem komora musi być napełniona wymaganą ilością oleju do frytowania lub płynnego tłuszczu w kostkach (blokach).
3. Podczas pracy należy obserwować poziom oleju w komorze i w razie potrzeby dopełniać olejem do frytowania lub tłuszczem w kostkach (blokach).

OSTROŻNIE!

Nigdy nie używać urządzenia, gdy w komorze nie ma oleju do frytowania lub tłuszczu w kostkach (blokach).

Elementy sterowania / wyświetlane komunikaty

PL



Rys. 4

1. Wciskany regulator obrotowy
2. Wyświetlacz cyfrowy
3. Lampka informacyjna
4. Lampka kontrolna gotowości do pracy/osiągniętej temperatury (zielona)
5. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona)

Uruchomienie

1. Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka. Zielona kontrolka zasilania we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić. Na wyświetlaczu cyfrowym wciskanego regulatora obrotowego pojawia się „OIL“, aby sprawdzić stan oleju w komorze.

2. Uruchomić wciskany regulator obrotowy poprzez krótkie wciśnięcie go.

3. Następnie ustawić żądaną temperaturę poprzez obracanie regulatora.

Zakres temperatury, jaką można ustawić znajduje się w przedziale pomiędzy 50 °C a 190 °C.

Regulacja temperatury odbywa się w krokach co 1 °C.

W trakcie fazy nagrzewania we wciskany regulatorze obrotowym świeci czerwona lampka informacyjna.

Aby sprawdzić bieżącą temperaturę należy wcisnąć wciskany regulator obrotowy. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się bieżąca temperatura. Czerwona lampka informacyjna mruga.

WSKAZÓWKA!

Podczas sprawdzania temperatury bieżącej nie można zmieniać ustawienia temperatury.

4. Ponownie wcisnąć wciskany regulator obrotowy, aby powrócić do poprzedniego komunikatu.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury zaświeci zielona lampka kontrolna gotowości do pracy/osiągniętej temperatury.

Gdy temperatura w komorze spada, urządzenie ponownie się nagrzewa, a czerwona lampka informacyjna ponownie zaczyna świecić.

5. W celu osiągnięcia korzystniejszych rezultatów, należy poczekać, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura i zaświeci się odpowiednia lampka kontrolna, dopiero wtedy umieścić odpowiednio 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.

Frytowanie potraw

1. Włożyć do kosza przygotowane produkty do smażenia.

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, aby z usmażonych produktów ściek nadmiar tłuszczu.



Rys. 5

7. Po zakończeniu procesu frytowania i użytkowania urządzenia, ustawić wcisnany regulator obrotowy na „0”, 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 / 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 pełnego 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. 6

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do pełnego 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. Unieść do góry element grzejny i pozostawić, aby ociekł.
4. Spuścić z komory schłodzony olej do frytowania.

WSKAZÓWKA!

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

UWAGA!

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

Urządzenia głównego 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.

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.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania, włączone, ale wyświetlacze cyfrowe wciśniętych regulatorów obrotowych nie pokazują żadnych wartości	Przerwany dopływ prądu	Sprawdzić zasilanie elektryczne oraz kabel pod kątem uszkodzeń
	Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
	Brak prądu	Sprawdzić zasilanie elektryczne
Urządzenie jest podłączone do prądu, włączone, temperatura ustawiona, ale urządzenie nie nagrzewa się	Uszkodzenie co najmniej jednej z grzałek	Skontaktować się z serwisem
Po jakimś czasie urządzenie przestaje się nagrzewać	Zabezpieczenie przed przegrzaniem zostało aktywowane: Za wysoka temperatura oleju w komorze (ok. 230 °C)	Pozostawić urządzenie do ostygnięcia i uruchomić ponownie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Mechanizm ochrony przed przegrzaniem”

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.