

CE

Bartscher



162550 / 50L

Original-Gebrauchsanleitung
V1/0517

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	222
1.1 Wyjaśnienie symboli	222
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	223
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	227
2. Informacje ogólne	228
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	228
2.2 Ochrona praw autorskich.....	228
2.3 Deklaracja zgodności	228
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	229
3.1 Kontrola dostawy	229
3.2 Opakowanie	229
3.3 Magazynowanie	229
4. Parametry techniczne	230
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	230
4.2 Dane techniczne.....	231
5. Instalacja i obsługa	232
5.1 Instalacja	232
5.2 Obsługa	234
6. Czyszczenie	239
7. Możliwe usterki.....	241
8. Utylizacja.....	242

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120



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 grosie 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 zwisać 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 układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. 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 przesuwac 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 napelnionym 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 do ryb jest przeznaczona wyłącznie do smażenia w głębokim tłuszczu nadających się do tego produktów spożywczych.



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 ulepszeniu.

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.



WSKAZÓWKA!

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

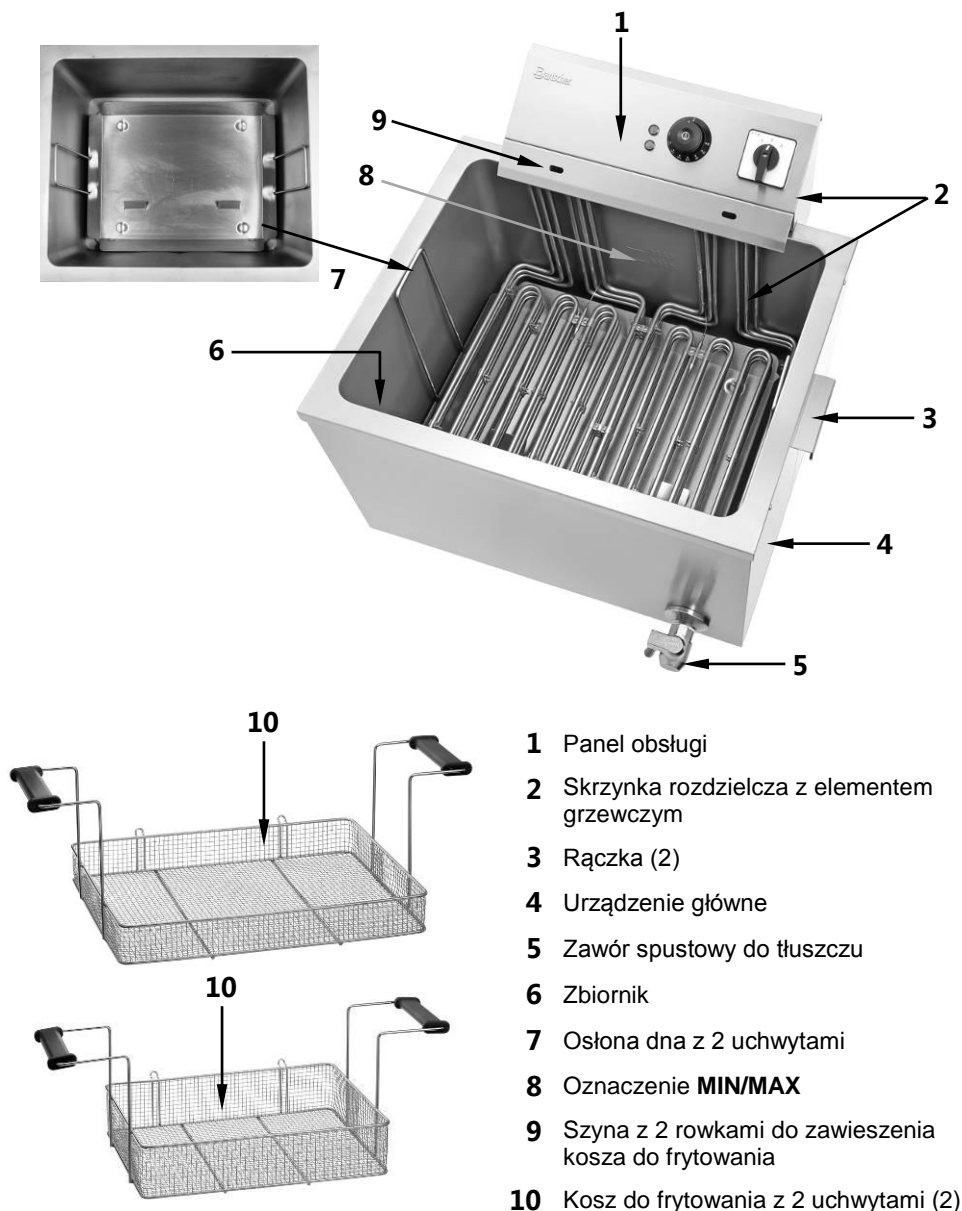
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

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



4.2 Dane techniczne

Nazwa	Frytownica do ryb 50L
Nr art.:	162550
Materiał:	stal szlachetna; element grzewczy: stal szlachetna
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none">▪ typ: urządzenie nastolne▪ rodzaj zasilania: elektryczne▪ element grzewczy: wyjmowany▪ strefa zimna▪ termostat bezpieczeństwa▪ kurek spustowy do tłuszczu z zabezpieczeniem▪ wyłącznik▪ lampki kontrolne: wł./wył., nagrzewanie
Komora:	liczba: 1, pojemność komory: 50 litrów; wymiary komory: szer. 497 x gł. 397 x wys. 300 mm, narożniki zaokrąglone
Kosz do frytowania:	liczba: 2, wymiary koszy: 1 x szer. 460 x gł. 305 x wys. 60 mm, 1 x szer. 420 x gł. 305 x wys. 90 mm
Zakres regulacji temperatury:	0 °C – 190 °C
Wartość przyłączeniowa:	15 kW / 400 V 3NAC 50 Hz
Wymiary:	szer. 650 x gł. 630 x wys. 460 mm
Waga:	26,6 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.
- 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 lub innych przedmiotach. Zachować minimalny odstęp wynoszący 10 cm po bokach i 20 cm z tyłu urządzenia. Uwzględnić obowiązujące przepisy p. poż.
- 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.
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- 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.

Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.

- Upewnić się, że dostępne jest odpowiednie przyłącze z przewodem ochronnym, zgodne z obowiązującymi przepisami. Podczas podłączania do instalacji elektrycznej zastosować przewód o wystarczającym przekroju.
- Pomiędzy urządzeniem i instalacją elektryczną musi być włączony wyłącznik wielobiegunowy odpowiedni do mocy urządzenia. Wyłącznik, którego styki mają rozwarcie co najmniej 3mm, musi być łatwo dostępny.
- Podłączenie do instalacji zasilania elektrycznego musi być zgodne z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

5.2 Obsługa



OSTROŻNIE!

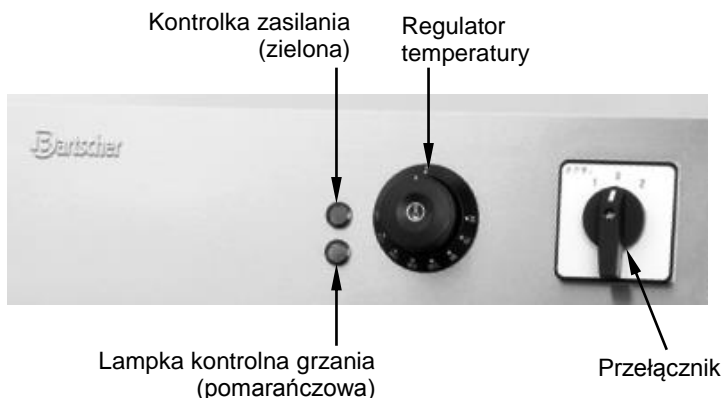
Frytownica może być obsługiwana tylko przez osoby, które są zaznajomione z obsługą urządzenia i ze szczególnymi zagrożeniami występującymi podczas smażenia.

Przygotowanie urządzenia

- Wyjąć z urządzenia wyposażenie.
- Zdjąć skrzynkę rozdzielczą z elementem grzewczym z urządzenia, delikatnie pociągając do góry (do usłyszenia „kliknięcia”).
- Wyjąć osłonę dna z komory, trzymając za oba uchwyty.
- Przed użyciem dokładnie wyczyścić urządzenie i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w **punkcie 6 „Czyszczenie”**. Uważać, aby do instalacji elektrycznej wzgl. skrzynki rozdzielczej nie dostała się woda. **Następnie dokładnie osuszyć urządzenie i elementy wyposażenia!**
- Osłonę dna włożyć do komory. Osłona pełni funkcję rozpórki pomiędzy elementem grzewczym a tacką na resztki jedzenia itd.
- Ostrożnie osadzić skrzynkę rozdzielczą z elementem grzewczym na tylnej krawędzi urządzenia. Sworzeń w dolnej części skrzynki rozdzielczej musi wchodzić w otwór w urządzeniu głównym. 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 mikrowyłącznika następuje ustanowienie gotowości eksploatacyjnej.

Panel obsługi



**OSTROŻNIE!**

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

- Nie wolno wlewać oleju do komory, jeśli znajduje się w niej woda. Komora musi być czysta i sucha.



- Kurek spustowy do tłuszczu musi być zamknięty (uchwyt opuszczony w dół) (patrz rys. z lewej strony).

Wskazówki dotyczące stosowania oleju 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.
- Nie mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu, ponieważ mogą one mieć różne punkty wrzenia.

**OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!**

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

- Ostrożnie wlewać olej/tłuszcz (ok. 50 litrów) do komory, aż zostanie osiągnięty wymagany poziom (pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX” na tylnej ścianie komory).



OSTROŻNIE!

Nie wolno używać urządzenia, jeżeli w pojemniku nie ma oleju. Zawsze należy zapewnić ilość oleju między znakiem „MIN” a „MAX” w pojemniku na olej. W razie potrzeby dolać.



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.

Uruchomienie urządzenia

- Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
- Zaświeci się zielona lampka kontrolna sieci.
- Pokrętko regulatora temperatury ustawić na żadaną temperaturę pomiędzy 0 °C a 190 °C, przekręcając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Ustawić żądany poziom mocy za pomocą odpowiedniego przełącznika. Poziom 2 oznacza maksymalną moc urządzenia (15 kW); poziom 1 oznacza 1/3 mocy (ok. 5 kW).
- Podczas procesu podgrzewania pali się pomarańczowa lampka kontrolna grzania, która gaśnie po uzyskaniu ustawionej temperatury. Gdy temperatura w komorze spadnie, pomarańczowa kontrolka zaświeci się ponownie i urządzenie wznowi grzanie.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia!

Podczas pracy frytownica i olej/tłuszcz do frytowania znajdujący się w komorze są bardzo gorące i istnieje niebezpieczeństwo zapalenia się oleju/tłuszczu do frytowania.

Urządzenie nie powinno zbyt długo pracować!

- W celu osiągnięcia korzystniejszych rezultatów, należy poczekać, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura i dopiero wtedy umieścić potrawy w komorze frytownicy.
- Nie wykorzystywać oleju/tłuszczu do frytowania zbyt długo przy nadmiernie wysokiej temperaturze, ponieważ traci on swoją przydatność do stosowania.
- W przypadku ewentualnych dłuższych przerw pomiędzy procesami frytowania ustawić regulator temperatury na niższą wartość.

Frytowanie potraw

Karp, flądra, a może węgorz – Smażenie dużych ryb to żaden problem, dzięki wyjątkowo dużej komorze frytownica idealnie spełni swoje zadanie. Duża powierzchnia koszy frytownicy bardzo dobrze nadaje się również do smażenia krewetek, krabów oraz warzyw w cieście piwnym, calzone lub innych wypieków jak np. pączki, mini pączki „migdałki” lub małe pączki serowe.

- Przygotowaną potrawę umieścić w koszu do frytowania.
- **Nigdy** nie przepelniać kosza do frytowania; w razie przepelnienia temperatura oleju/tłuszczu do frytowania spada i smażony produkt nasiąka tłuszczem.

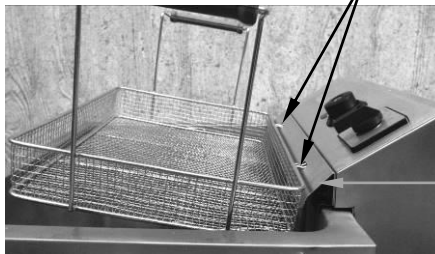


OSTROŻNIE!

Ilości potraw należy wybierać w taki sposób, aby przepelnienie nie groziło pogorszeniem rezultatu frytowania oraz aby olej/tłuszcz do frytowania nie kipiał.

- Kosz do frytowania powoli zanurzyć w oleju/tłuszczu do frytowania, trzymając go za oba uchwyty, postawić na elemencie grzewczym i rozpocząć proces smażenia.
- Po zakończeniu smażenia ostrożnie wyjąć kosz do frytowania, trzymając go za oba uchwyty, oraz powiesić za pomocą haków na szynie skrzynki rozdzielczej w przewidzianych do tego celu rowkach; odczekać, aż olej/tłuszcz ścieknie.

Haki przy koszyku
do frytowania



Szyna skrzynki
rozdzielczej
z 2 rowkami

- Regulator temperatury oraz przełącznik ustawić na pozycji „0”, jak tylko proces frytowania dobiegnie końca i urządzenie nie będzie dłużej użytkowane.

Zlewanie i usuwanie oleju / płynnego tłuszczu do frytowania

- Olej / płynny tłuszcz do frytowania należy wymieniać, gdy tylko przestanie spełniać wymagania przepisów.
- **Po ostygnięciu** olej/tłuszcz do frytowania spuścić z komory do pojemnika przeznaczanego do zlewania oleju za pomocą kurka spustowego. Upewnić się, że pojemnik pewnie stoi.



WSKAZÓWKA!

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

Mechanizm ochrony przed przegrzaniem

- Jeśli przez przypadek frytownica zostanie włączona bez oleju/tłuszczu w komorze lub gdy w komorze znajduje się zbyt mało oleju/tłuszczu do frytowania, wówczas, w celu ochrony przed przegrzaniem, po osiągnięciu temperatury ok. 230 °C nastąpi automatyczne wyłączenie frytownicy. W takiej sytuacji należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Po automatycznym wyłączeniu się przez system zabezpieczający przed przegrzaniem urządzenie można ponownie uruchomić poprzez wciśnięcie przycisku **RESET** na spodzie skrzynki rozdzielczej.

W tym celu urządzenie musi ostygnąć; następnie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara należy odkręcić zaślepkę przycisku **RESET**, wcisnąć kołek i z powrotem nakręcić zaślepkę.

Po wykonaniu tych czynności można normalnie włączyć urządzenie.



6. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed przystąpieniem do czyszczenia regulator temperatury i przełącznik ustawić na pozycji „0”;
urządzenie odłączyć od zasilania.

Poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Urządzenia nigdy nie czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem.

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.



OSTROŻNIE!

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.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Element grzewczy można w łatwy sposób wyjąć z komory, unosząc urządzenie i zdejmując skrzynkę rozdzielczą. W ten sposób można łatwo umyć element grzewczy i komorę.
- Wyjąć osłonę dna z komory, trzymając za uchwyty.
- Po ostygnięciu opróżnić komorę, zlewając olej / płynny tłuszcz do frytowania do specjalnego pojemnika za pomocą kurka spustowego. Upewnić się, że pojemnik do zlewania oleju pewnie stoi. Uwzględnić wskazówki zawarte w punkcie „Zlewanie i usuwanie oleju / płynnego tłuszczu do frytowania” na stronie 238.



OSTRZEŻENIE!

Skrzynki rozdzielczej (panelu obsługi) nigdy nie należy czyścić na mokro lub zanurzać w wodzie. Wilgoć nie może dostać się do skrzynki rozdzielczej.

- **Element grzewczy** czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego. Przetrzeć ściereczką z czystą wodą.

- **Kosz (kosze) do frytowania** i osłonę dna czyścić ciepłą wodą z łagodnym środkiem myjącym. Silnie zabrudzone elementy można krótko namoczyć.
- **Komorę** myć ciepłą wodą z łagodnym środkiem myjącym. Zlać wodę do odpowiedniego zbiornika za pomocą kurka spustowego do tłuszczu. Następnie wypłukać komorę czystą wodą i ponownie zlać ją za pomocą kurka spustowego do tłuszczu.
- **Panel obsługi, powierzchnię urządzenia i przewód zasilający** czyścić tylko lekko zwilżoną ściereczką i łagodnym środkiem do mycia.
- **Wszystkie elementy urządzenia i wyposażenia dokładnie wysuszyć i urządzenie ponownie złożyć:**
 - osłonę dna włożyć do komory;
 - 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"> • Wtyczka nie została prawidłowo włączona do gniazdka • Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego. • Aktywowane zostało zabezpieczenie przed przegrzaniem 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka • Sprawdzić bezpieczniki, podłączyć urządzenie do innej wtyczki • Wcisnąć przycisk RESET w skrzynce rozdzielczej
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 ze sprzedawcą.

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.



OSTROŻNIE!



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.