

8L Plus - 2x8L Plus



165118 - 165119

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 2.0

Data sporządzenia: 2021-10-27

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	15
6	Czyszczenie	20
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	20
6.2	Czyszczenie.....	20
7	Możliwe usterki	22
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 Objasnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarców 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.
- Rozpryski lub wybuchy gorącego oleju/tłuszczu mogą spowodować oparzenia dłoni, ramion i twarzy. Należy używać kuchennych rękawic ochronnych.

Bezpieczeństwo

- 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.

Gojące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Pole elektromagnetyczne

- Przedmioty namagnesowane, takie jak np. karta kredytowa, nośniki danych czy kalkulatory nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonego urządzenia. Pole magnetyczne mogłoby je uszkodzić.
- Nie wolno otwierać dolnej osłony!
- Badania naukowe dowiodły, że urządzenia indukcyjne nie stanowią zagrożenia. Tym niemniej osoby, które mają rozrusznik serca powinny utrzymywać co najmniej 60 cm odstępów od pracującego urządzenia .

PL

Zagrożenie zdrowia przez spalone produkty spożywcze

- Akrylamidy, które znajdują się w spalonych produktach spożywczych, są niebezpieczne dla zdrowia i mogą wywołać raka. Aby unikać lub zredukować akrylamidy, smażone produkty należy utrzymywać zawsze w kolorze żółto-żółtym, a nie ciemnym lub brązowym.
- Przypalone resztki lub okruchy należy regularnie usuwać z oleju do frytowania.
- Produkty zawierające skrobię, a szczególnie zboża i produkty ziemniaczane należy smażyć w temperaturze nie przekraczającej 180 °C.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.

- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

PL

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.

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 rozgrzany olej / 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 165118-165119

- Typ: urządzenie nabladowe
- Rodzaj zasilania: elektryczne (indukcja)
- Grzałka: cewka indukcyjna
- Termostat bezpieczeństwa
- Kurek spustowy do tłuszczu
- Przyłącze urządzenia: gotowy do podłączenia
- Sterowanie: pokrętko
- Włącznik/wyłącznik
- Lampki kontrolne: podgrzewania, podtrzymywania ciepła
- Właściwości: grzałka miedziana

Nazwa:	Frytownica indukcyjna 8L Plus
Numer artykułu:	165118
Materiał:	Stal szlachetna
Ilość komór:	1
Pojemność komór w litrach:	8
Wymiary komory (szer. x gł. x wys.) w mm:	238 x 300 x 205
Ilość koszy:	1
Pojemność kosza w l:	5,5
Wymiary kosza (szer. x gł. x wys.) w mm:	190 x 230 x 145
Zakres temperatur od – do w °C:	60 - 190
Wartość przyłączeniowa:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	290 x 565 x 415
Ciężar w kg:	12,5

W komplecie:

- 1 kosz do frytowania
- 1 pokrywa
- 1 blacha perforowana

Nazwa:	Frytownica indukcyjna 2x8L Plus
Numer artykułu:	165119
Materiał:	Stal szlachetna
Ilość komór:	2
Pojemność komór w litrach:	8
Wymiary komory (szer. x gł. x wys.) w mm:	238 x 300 x 205
Ilość koszy:	2
Pojemność kosza w l:	5,5
Wymiary kosza (szer. x gł. x wys.) w mm:	190 x 230 x 145
Zakres temperatur od – do w °C:	60 - 190
Wartość przyłączeniowa:	7 kW / 220-240 V / 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	580 x 575 x 415
Ciężar w kg:	23,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

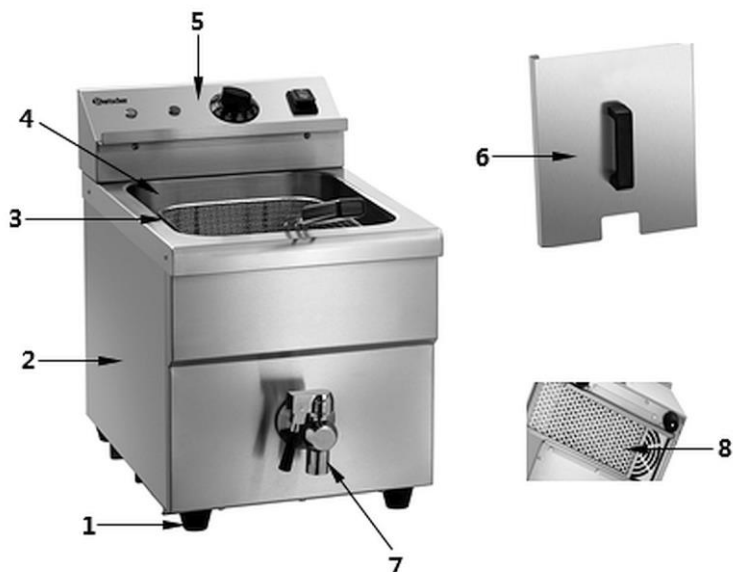
PL

W komplecie:

- 2 kosze do frytowania
- 2 pokrywy
- 2 blachy perforowane

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

165118

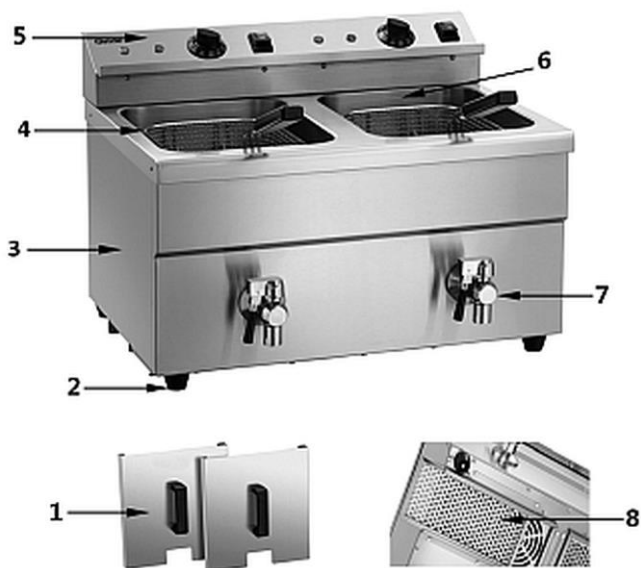


PL

Rys. 1

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Nóżki (4x) | 2. Obudowa |
| 3. Kosz do frytowania z uchwytem | 4. Komora |
| 5. Panel obsługi | 6. Pokrywa z uchwytem |
| 7. Kurek spustowy do tłuszczu | 8. Filtr tłuszczu i zanieczyszczeń do wentylowania urządzenia |

165119



PL

Abb. 2

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Pokrywa z uchwytem (2x) | 2. Nóżki (4x) |
| 3. Obudowa | 4. Kosz do frytowania z uchwytem (2x) |
| 5. Panel obsługi (2x) | 6. Komora (2x) |
| 7. Kurek spustowy do tłuszczu (2x) | 8. Filtr tłuszczu i zanieczyszczeń do wentylowania urządzenia (2x) |

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy!)



Kosz do frytowania

Materiał: stal szlachetna;

Wymiary kosza:

szer. 190 x gł. 230 x wys. 145 mm

Pojemność: 5,5 litra

Wymiary: szer. 194 x gł. 475 x wys. 215 mm

Waga: 0,81 kg.

Nr art. : 165122

4.3 Funkcje urządzenia

Zaawansowana technologia frytownicy indukcyjnej umożliwia ustawienie i stałe utrzymywanie dokładnej temperatury podczas frytowania produktów spożywczych w gorącym oleju, a tym samym zapewnia optymalne efekty.

PL

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!

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 na bocznej ścianie komory.

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

Urządzenie nie powinno zbyt długo pracować! Podczas przerw pomiędzy procesami smażenia regulator temperatury należy przekręcać na niższe ustawienie.

Nigdy nie nakładać pokrywy podczas lub bezpośrednio po procesie smażenia.

Pokrywę nakłada się tylko w celu zabezpieczenia przed zakurzeniem.

Gorąca powierzchnia!

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 na bocznej ścianie komory.

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

Należy przestrzegać maksymalnego poziomu napełnienia kosza (0,6 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.

Przed spuszczeniem oleju do frytowania / tłuszczu w kostkach (blokach) należy schłodzić.

Przygotowanie urządzenia

1. Zdjąć pokrywę i wyjąć z urządzenia kosz do frytowania i blachę perforowaną.
2. Przed użyciem dokładnie wyczyścić urządzenie i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie”.
3. Następnie dokładnie osuszyć urządzenie i elementy wyposażenia.
4. Położyć blachę perforowaną na dnie zbiornika.
5. Założyć filtr tłuszczu i zanieczyszczeń od spodu urządzenia.

UWAGA!

Możliwość uszkodzenia i nieprawidłowej pracy urządzenia przez tłuszcz i zanieczyszczenia!

Nie uruchamiać urządzenia bez prawidłowo założonego filtra tłuszczu i zanieczyszczeń.

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.

PL

WSKAZÓWKA!

Tłuszcz w kostkach (blokach) roztopić (rozpuścić) wcześniej w oddzielnym naczyniu!

- 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.

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

OSTRZEŻENIE!

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

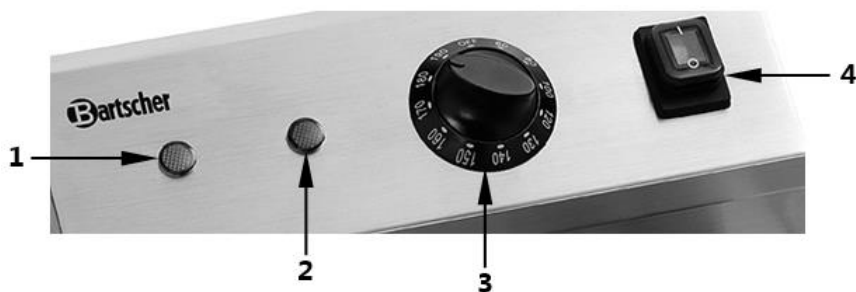
1. Upewnić się, że kurek spustowy do tłuszczu jest zamknięty i zablokowany (uchwyt opuszczony w dół).
2. Wlać ostrożnie ok. 8 litrów oleju do frytowania do komory, do uzyskania wymaganego poziomu (między znakiem „MIN” a „MAX” na bocznej ścianie komory).

OSTROŻNIE!

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

3. Także podczas pracy należy obserwować poziom oleju w komorze i w razie potrzeby dopełniać olejem do frytowania lub tłuszczem w kostkach (blokach).

Elementy obsługi



Rys. 3

1. Kontrolka podtrzymywania ciepła (zielona)
2. Kontrolka nagrzewania (czerwona)
3. Regulator temperatury
4. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona)

Uruchomienie

1. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
2. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.

Zielona kontrolka zasilania we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić.

WSKAZÓWKA!

W celu zagwarantowania, że w komorze znajduje się olej do frytowania / tłuszcz w kostkach (blokach), regulator temperatury musi być zawsze najpierw obrócony na pozycję „OFF”, a następnie na żądany poziom temperatury - w przeciwnym razie urządzenie nie nagrzej się.

3. Nastawić regulator temperatury obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na żadaną temperaturę. Można ją wybrać w zakresie 60 °C - 190 °C.

Podczas rozgrzewania pali się czerwona lampka kontrolna nagrzewania, która gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Zaświeci się zielona lampka kontrolna utrzymywania ciepła. Gdy temperatura w zbiorniku spadnie, czerwona lampka kontrolna nagrzewania zaświeci się ponownie i urządzenie wznowi grzanie.

PL

Frytowanie potraw

1. W celu osiągnięcia korzystniejszych rezultatów, należy poczekać, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura i dopiero wtedy umieścić potrawy we frytownicy.
2. Nie należy korzystać z oleju do frytowania / tłuszczu w kostce (bloku) przez dłuższy czas w zbyt wysokiej temperaturze, ponieważ traci on przez to swoją przydatność do stosowania.
3. W przypadku ewentualnych dłuższych przerw pomiędzy procesami frytowania, ustawić regulator temperatury na niższą wartość.
4. Włożyć przygotowane produkty spożywcze do kosza do frytowania.

WSKAZÓWKA!

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

OSTROŻNIE!

Nie wolno przekroczyć następującej ilości produktów przy smażeniu na głębokim tłuszczu:

- Model 8l frytownica pojedyncza: 0,6 kg
- Model 2x8l frytownica podwójna: 0,6 kg na komorę

Instalacja i obsługa

5. Używając nieruchomego uchwytu powoli opuszczając kosz w olej do frytowania i postawić go na blasze perforowanej na dnie komory.
 6. Frytować żądane potrawy.
 7. Po zakończeniu procesu frytowania, ostrożnie unieść kosz.
 8. Zawiesić kosz do frytowania hakami (a) na szynie (b) skrzynki rozdzielczej.
 9. Poczekać, aby z usmażonych produktów ściek nadmiar tłuszczu.
10. Gdy proces frytowania jest zakończony i urządzenie nie jest już używane, obrócić regulator temperatury na pozycję „OFF”.
 11. Wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.



WSKAZÓWKA!

Należy pamiętać, że urządzenie wyłącza indukcję po 2 godzinach pracy i przechodzi w stan czuwania.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzenia!

Podczas smażenia w głębokim tłuszczu nawet krople wody pod pokrywą powodują rozpryski gorącego oleju lub nawet małe wybuchy.

Nie używać frytownicy z pokrywą!

Pokrywa służy tylko jako osłona przed kurzem lub do utrzymywania temperatury oleju / tłuszczu w kostkach (blokach) w przypadku ewentualnych przerw w używaniu.

Przed nałożeniem pokrywy należy się upewnić, że jest ona sucha, aby do komory nie kapała woda.

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

1. Olej do frytowania / płynny tłuszcz w kostce (bloku) należy regularnie wymieniać, gdy tylko przestaje spełniać wymagania prawne.
2. Po ostygnięciu olej do frytowania / tłuszcz w kostce (bloku) należy spuścić z komory przez kurek spustowy tłuszczu do pojemnika zbiorczego.
3. Upewnić się, że pojemnik stoi stabilnie.

WSKAZÓWKA!

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

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Na koniec dnia roboczego urządzenie należy dokładnie oczyścić.
2. Zdjąć pokrywę z komory, jeśli jest nałożona, wyjąć z komory kosz do frytowania.
3. Po wystudzeniu opróżnić komorę zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Wymiana i usuwanie oleju do frytowania / płynnego tłuszczu w kostce (bloku)”.
4. Wyjąć blachę perforowaną z komory.
5. Kosz do frytowania i pokrywę i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Silnie zabrudzone elementy można krótko namoczyć.

6. Komorę myć gorącą wodą z łagodnym środkiem myjącym. Wodę odprowadzić do odpowiedniego pojemnika przez kurek spustowy. Wypłukać czystą wodą i odprowadzić ją przez kurek spustowy, aby go wypłukać.

OSTRZEŻENIE!

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.

7. Panel obsługi, powierzchnię urządzenia i przewód przyłączeniowy wytrzeć tylko lekko wilgotną ściereczką.
8. Należy regularnie wyciągać filtr tłuszczu/zanieczyszczeń z przyrządu znajdującego się od spodu urządzenia i czyścić go łagodnym środkiem czyszczącym albo w zmywarce do naczyń.
9. Otwory wentylacyjne od spodu urządzenia nie mogą być zatkane zanieczyszczeniami ani kurzem. Należy je regularnie czyścić pędzlem lub dmuchawą.
10. Wszystkie umyte części i akcesoria należy dokładnie osuszyć i ponownie złożyć urządzenie:

7 Możliwe usterki

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

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

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka sieciowa nie świeci i urządzenie nie grzeje	Źle podłączona wtyczka	Sprawdzić wtyczkę i prawidłowo ją włożyć
	Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
Czerwona kontrolka nagrzewania mruga jednokrotnie co 4 sekundy	Wentylator nie działa	Skontaktować się z serwisem
	Otwory wentylacyjne zatkane przez zanieczyszczenia i tłuszcz	Sprawdzić filtr, w razie potrzeby wyczyścić
	Za mało wolnej przestrzeni wokół urządzenia	Zachować wystarczający odstęp
Czerwona kontrolka nagrzewania mruga dwukrotnie co 4 sekundy	Przegrzanie urządzenia bez oleju do frytowania w komorze	Napełnić olejem do frytowania / płynnym tłuszczem w kostce (bloku)
Czerwona kontrolka nagrzewania mruga trzykrotnie co 4 sekundy	Nieprawidłowe zasilanie: powyżej 265 V lub poniżej 135 V	Upewnić się, że napięcie zasilania wynosi od 135 V do 265 V. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktować się z serwisem
Czerwona kontrolka nagrzewania mruga czterokrotnie co 4 sekundy	Zwarcie lub przerwanie czujnika temperatury oleju	Skontaktować się z serwisem

Możliwe usterki

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Czerwona kontrolka nagrzewania i zielona kontrolka podtrzymywania ciepła mrugają jednocześnie jednokrotnie co 4 sekundy	Zwarcie na czujniku spirali grzejnej	Skontaktować się z serwisem
Czerwona kontrolka nagrzewania i zielona kontrolka podtrzymywania ciepła mrugają jednocześnie dwukrotnie co 4 sekundy	Przerwane połączenie z czujnikiem na spirali grzejnej	Skontaktować się z serwisem
Czerwona kontrolka nagrzewania i zielona kontrolka podtrzymywania ciepła mrugają jednocześnie trzykrotnie co 4 sekundy	Zabezpieczenie przed przegrzaniem zostało aktywowane: za wysoka temperatura oleju w komorze (ok. 250 °C ± 10 °C)	Skontaktować się z serwisem

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.