

TK60



162655

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: 2025-03-26

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	7
2	Informacje ogólne	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	9
3.1	Kontrola dostawy	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie	9
4	Parametry techniczne.....	10
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	11
4.3	Funkcje urządzenia.....	13
5	Instalacja i obsługa	13
5.1	Instalacja.....	13
5.2	Obsługa	15
6	Czyszczenie	21
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia.....	21
6.2	Czyszczenie.....	21
7	Możliwe usterki	24
8	Utylizacja	26



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu przy urządzeniu!

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.

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

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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

**OSTRZEŻENIE!**

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

**OSTROŻNIE!**

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

UWAGA!

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

WSKAZÓWKA!

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

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcia 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 chwycić urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gorące powierzchnie

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

Bezpieczna obsługa filtra oleju do frytownic

- Nie używać ani nie przechowywać filtra oleju do frytownic na zewnątrz, aby uniknąć uszkodzenia na skutek deszczu lub wilgoci.
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy ciągłej. **Niebezpieczeństwo przegrzania / pożaru!**
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie dotykać przewodu przyłączeniowego, wtyczki ani jednostki sterującej mokrymi rękoma. **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**
- Jednostka pompy filtra nie powinna pracować na sucho.
- Należy uważać na elementy grzejne, kratki i czujnik temperatury we frytownicy, w której znajduje się filtr oleju do frytownic.
- Urządzenie należy przenosić wyłącznie za uchwyty.
- Nie należy używać urządzenia stojącego krzywo w komorze z olejem do frytowania.
- Nie przesuwać urządzenia w trakcie procesu oczyszczania oleju do frytowania.
- Urządzenie, powierzchnia robocza oraz podłoga wokół urządzenia muszą być zawsze suche, aby uniknąć ryzyka poślizgnięcia na wilgotnej, tłustej podłodze.
- Podczas obsługi nosić środki ochrony indywidualnej (rękawice ochronne, okulary ochronne, obuwie robocze).

PL

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji.

Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.

- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów 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

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.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Oczyszczanie oleju do frytowania i płynnego tłuszczu w blokach.

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:

- Oczyszczanie innych cieczy niż olej do frytowania.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi i bezpieczeństwa

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

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

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

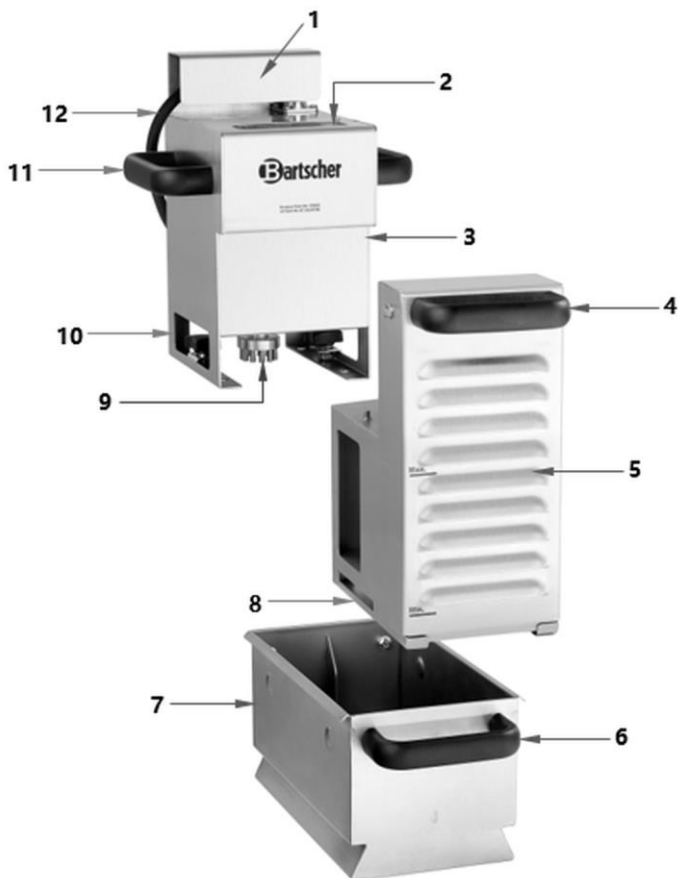
Nazwa:	Filtr do oleju do frytownic TK60
Numer art.:	162655
Materiał:	CrNiSi 18/10
Zakres temperatur do w °C:	200
Wielkość przepływu w l/min.:	60
Czas cyklu w min.	4,5
Pojemność cząstek stałych w l:	1,7
Wartość przyłączeniowa:	0,3 kW 220-240 V 50-60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	195 x 317 x 398
Ciężar w kg:	8,4

PL Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Zasilanie akumulatorowe: nie
- Możliwość przenoszenia: tak
- Można myć w zmywarce: pojemnik zbiorczy na olej, jednostka filtra
- Sterowanie: przycisk Start/Stop
- Włącznik/wyłącznik:
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem: tak
- Lampki kontrolne: zasilanie | filtr
- W zestawie: pojemnik zbiorczy na olej | 1 filtr cząstek stałych
- **Ważna wskazówka:** jednostkę sterującą czyścić tylko wilgotną ściereczką

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Ochrona kabla | 2. Panel sterujący |
| 3. Jednostka sterująca | 4. Uchwyt jednostki filtra |
| 5. Jednostka pompy filtra | 6. Uchwyt pojemnika zbiorczego na olej (2x) |
| 7. Pojemnik zbiorczy na olej | 8. Obszar zasysania |
| 9. Układ przeniesienia napędu | 10. Pokrętko krzyżowe |
| 11. Uchwyt do przenoszenia (2x) | 12. Kabel przyłączyowy |

Elementy obsługi



Rys. 2

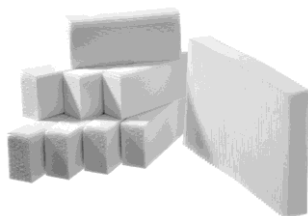
13. Kontrolka LED zasilania (czerwona)

14. Kontrolka LED filtra (zielona)

15. Przycisk Start/Stop

PL

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy!)



Rys. 3

Filtr cząstek stałych TK60

- Zaprojektowany do: filtr oleju do frytownic TK60
 - Materiał: celuloza, bezpieczna dla żywności
 - Zakres temperatury do: 200 °C
 - Zmywalny: nie
 - Jednostka zamówienia: 1 karton (100 sztuk)
 - Właściwości:
 - filtra można używać wielokrotnie
 - nadaje się do kontaktu z żywnością
 - biodegradowalny
 - łatwa utylizacja z odpadami reszkowymi
 - Wymiary: szer. 260 x gł. 240 x wys. 220 mm
 - Ciężar: 2,5 kg
- Nr art.: 162656**

4.3 Funkcje urządzenia

Za pomocą filtra oleju do frytownic TK60, olej i tłuszcz w blokach jest w łatwy i nieskomplikowany sposób oczyszczany. Urządzenie jest przenośne i gotowe do użycia w każdej chwili.

Filtr oleju do frytownic wstawia się do jeszcze gorącej frytownicy i włącza. Olej jest wówczas w dolnej części zasysany przez pompę i przez filtr cząstek stałych odprowadzany ponownie do komory. Zawieszone cząstki pozostają w filtrze cząstek stałych, a olej zostaje z nich uwolniony. Dzięki temu procesowi przydatność oleju do frytowania zostaje znacznie przedłużona.

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.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
 - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.
 - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
 - Zapewnić stabilną pozycję.
 - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.

- Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
- Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- 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.

5.2 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo przegrzania / pożaru!

Praca ciągle urządzenia może prowadzić do przegrzania i w konsekwencji do powstania ryzyka pożaru.

Z urządzenia nie należy korzystać w trybie pracy ciągłej, należy przestrzegać zalecanych faz schładzania.

Ryzyko poparzenia!

Gdy do gorącego oleju do frytowania dostanie się woda, może ona wywołać rozpryskiwanie się tłuszczu i prowadzić do poparzeń.

Do frytownicy z olejem wstawiać tylko całkowicie osuszony filtr oleju do frytownic.

Podczas obsługi nosić żaroodporne rękawice ochronne i okulary ochronne.

Używanie urządzenia w gorącym oleju do frytowania sprawia, że staje się ono bardzo gorące i pozostaje gorące także przez jakiś czas po użyciu.

Nie dotykać gorących elementów urządzenia, korzystać z odpowiednich uchwytów.

Podczas pracy nie poruszać urządzeniem; dopiero po zakończeniu procesu oczyszczania oleju do frytowania, za pomocą uchwytów wyciągnąć urządzenie z frytownicy i pozostawić do ostygnięcia.

Nosić żaroodporne rękawice ochronne i okulary ochronne.

Ryzyko poślizgnięcia!

Zanieczyszczenie podłogi olejem do frytowania może spowodować poślizgnięcie się personelu obsługującego.

Regularnie czyścić obszar pracy.

Obszar pracy należy zawsze utrzymywać w czystości.

Podczas obsługi nosić obuwie antypoślizgowe.

Przygotowanie urządzenia

1. Przed użytkowaniem urządzenie należy dokładnie oczyścić według wskazówek zawartych w rozdziale 6 „**Czyszczenie**”.
2. Dokładnie osuszyć urządzenie.

Czas trwania cyklu oczyszczania oleju do frytownia

Czas trwania cyklu oczyszczania oleju do frytownia ustawiony jest fabrycznie na 4,5 minuty. Możliwe jest wykonanie maksymalnie 4 cykli jeden po drugim.

Kontrola ustawień fabrycznych

1. Wcisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk Start/Stop.
2. Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego pojedynczego gniazdka. W tym czasie nadal cały czas trzymać wciśnięty przycisk Start/Stop
3. Przycisk Start/Stop trzymać wciśnięty przez kolejne 5 sekund.
4. Następnie puścić przycisk Start/Stop.

Zaprogramowany czas trwania cyklu przedstawia mrugająca kontrolka LED:

- czerwona kontrolka LED zasilania pokazuje 1 minutę na mrugnięcie.
- zielona kontrolka LED filtra pokazuje 30 sekund na mrugnięcie.

np. 4x czerwona = 4 min.

1x zielona = 30 sek. -> **czas trwania cyklu: 4 min. 30 sek.**

Dostosowanie czasu trwania cyklu

PL

1. Aby na nowo ustawić czas trwania cyklu, należy postępować zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „**Kontrola ustawień fabrycznych**”
2. Następnie wykonać następujące kroki:
 - gdy tylko wyświetli się czas trwania cyklu, natychmiast nacisnąć przycisk Start/Stop;
 - nacisnąć przycisk Start/Stop, aby czas trwania cyklu wydłużyć o 30 sekund (rozpoczyna się od 0 sekund)
(np. 3-krotne naciśnięcie daje 1 minutę i 30 sekund);
 - gdy żądany czas trwania cyklu zostanie ustawiony należy poczekać, aż na chwilę zaświeci się kontrolka LED filtra (zielona);
 - wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Proces oczyszczania oleju do frytowania

Przygotowanie procesu oczyszczania

1. Wyciągnąć jednostkę napędową i jednostkę pompy filtra z pojemnika zbiorczego na olej.



Rys. 4



Rys. 5

2. Otworzyć jednostkę pompy filtra unosząc do góry pokrywę.
3. Umieścić w jednostce pompy filtra odpowiedni filtr cząstek stałych. Uwzględnić wskazówki zawarte w rozdziale „Wymiana filtra cząstek stałych”.
4. Zamknąć pokrywę jednostki pompy filtra, aż do jej zatrzaśnięcia.
5. Na jednostkę pompy filtra nałożyć jednostkę napędową.
6. Zwrócić uwagę, aby pomiędzy jednostką napędową a jednostką filtra **nie było szczeliny**.

Szczelina pomiędzy jednostką napędową a jednostką pompy filtra wskazuje na to, że pokrywa filtra nie została prawidłowo zamknięta i nie zatrzaśnięta.



Rys. 6

6. Dokręcić pokrętki krzyżowe po obu stronach.

Uruchomienie procesu oczyszczania



Rys. 7

PL

1. Przed zastosowaniem filtra oleju do frytownic, frytownicę należy wyłączyć z prądu (wyciągnąć wtyczkę).
 2. Urządzenie i olej do frytowania znajdujący się w komorze schłodzić do temperatury 175 °C.
 1. Filtr oleju do frytownic wstawić do komory frytownicy z jeszcze gorącym olejem.
 2. Upewnić się, że filtr oleju do frytownic stoi stabilnie w komorze.
 3. Sprawdzić poziom oleju do frytowania (uwzględnić oznaczenia MIN i MAX na urządzeniu).
 4. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
- Czerwona kontrolka LED zasilania świeci.

5. Wcisnąć przycisk Start/Stop.

Podczas procesu oczyszczania świeci zielona kontrolka LED filtra.

Po upływie czasu trwania cyklu urządzenie wyłącza się. Zielona kontrolka LED filtra gaśnie.

6. Podnieść filtr oleju do frytownic.
7. Pozostały olej należy spuścić do komory frytownicy.
8. Po użyciu filtr oleju do frytownic wstawić do pojemnika zbiorczego na olej.
9. Po użyciu filtr oleju do frytownic pozostawić do ostygnięcia w pojemniku zbiorczym na olej.

Przerwanie procesu oczyszczania przed czasem

1. W trakcie procesu oczyszczania wcisnąć przycisk Start/Stop.

Zielona kontrolka LED filtra gaśnie.

2. Podnieść filtr oleju do frytownic.
3. Pozostały olej należy spuścić do komory frytownicy.
4. Po użyciu filtr oleju do frytownic wstawić do pojemnika zbiorczego na olej.
5. Po użyciu filtr oleju do frytownic pozostawić do ostygnięcia w pojemniku zbiorczym na olej.

PL

Przechowywanie/czas schładzania

1. Po użyciu lub w celu transportu filtr oleju do frytownic wstawić do pojemnika zbiorczego na olej.

Dopuszczalna temperatura przechowywania: +10°C do +30°C.

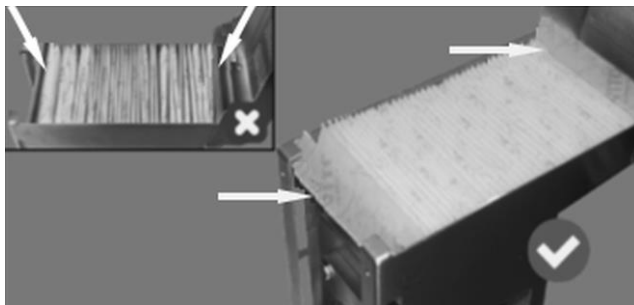
Fazy schładzania: do 2,5 godziny

Wymiana filtra cząstek stałych

1. Filtr cząstek stałych należy wymieniać według potrzeb.

Cykl wymian zależy od używania urządzenia oraz od stopnia zanieczyszczenia oleju do frytowania. Przy użyciu jednego filtra cząstek stałych można przeprowadzić do maks.10 procesów oczyszczania.

2. Otworzyć pokrywę jednostki pompy filtra.
3. Wyciągnąć zanieczyszczony filtr cząstek stałych.
4. Umieścić w jednostce pompy filtra odpowiedni nowy filtr cząstek stałych.
5. Nie pozostawić żadnych szczelin pomiędzy filtrem cząstek stałych a krawędziami jednostki pompy filtra.
6. Ułożyć na zakładkę ostatnią fałdę filtra cząstek stałych po obu stronach jednostki pompy filtra (rys. poniżej).



Rys. 8

Mechanizm ochrony przed przegrzaniem

Proces oczyszczania oleju do frytowania w przypadku przegrzania jednostki sterującej (>80 °C) zostanie zatrzymany przez mechanizm ochrony przed przegrzaniem.

Czerwona kontrolka LED zasilania mruga. Wykonać następujące kroki:

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę);
- unieść urządzenie i wyciągnąć je z frytownicy;
- pozostawić urządzenie do ostygnięcia, przestrzegając w tym celu wskazówek zawartych w rozdziale „**Przechowywanie/czas schładzania**”.
- po upływie czasu schładzania można ponownie rozpocząć użytkowanie urządzenia.

6 Czyszczenie

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie.

Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

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

PL

6.2 Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Powierzchnia urządzenia po pracy pozostaje przez jakiś czas bardzo gorąca.

Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Urządzenie podnosić lub przesuwać tylko za pomocą uchwytów.

UWAGA!

Niedostateczne lub nieprawidłowe czyszczenie oraz stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Jednostkę pompy filtra należy czyścić przy każdej wymianie filtra cząstek stałych

Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących.

Nie używać szczotek drucianych ani niczego podobnego.

1. Na koniec dnia roboczego urządzenie należy dokładnie wyczyścić.
2. Uwzględnić następujące wskazówki.

Przygotowanie czyszczenia

1. Upewnić się, że filtr oleju do frytownic jest schłodzony.
2. Odkręcić pokręta krzyżowe po obu stronach.
3. Zdjąć jednostkę sterującą z jednostki pompy filtra.
4. Otworzyć pokrywę jednostki pompy filtra.
5. Zutylizować filtr cząstek stałych (rozdział 8 „Utylizacja” / Filtr cząstek stałych).

Czyszczenie manualne

1. Jednostkę sterującą wycierać tylko wilgotną ściereczką.

OSTRZEŻENIE!

Jeżeli do jednostki sterującej dostanie się wilgoć lub woda, istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym podczas uruchamiania urządzenia.

Jednostki sterującej nie myć pod bieżącą wodą.

2. Jednostkę pompy filtra i pojemnik zbiorczy na olej należy czyścić dokładnie pod ciepłą bieżącą wodą z użyciem miękkiej ściereczki lub gąbki. Użyć łagodnego środka czyszczącego.
3. W przypadku silnych zabrudzeń jednostkę pompy filtra i pojemnik zbiorczy namaczać przez jakiś czas w gorącej wodzie.
4. Następnie dokładnie opłukać jednostkę pompy filtra i pojemnik zbiorczy na olej, aby całkowicie usunąć resztki środka czyszczącego.
5. Umyte części urządzenia należy dokładnie osuszyć.

Mycie w zmywarce do naczyń

UWAGA!

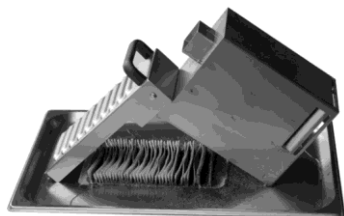
Jednostki sterującej NIGDY nie myć w zmywarce do naczyń! Może to uszkodzić urządzenie.

Jednostkę sterującą czyścić tylko wilgotną ściereczką.

1. Jednostkę pompy filtra i pojemnik zbiorczy na olej umieścić w koszu zmywarki (rys. 9).

WSKAZÓWKA!

Nie otwierać do końca pokrywy filtra, w ten sposób woda w zmywarce do naczyń będzie mogła lepiej cyrkulować (rys. 10).



Rys. 9



Rys. 10

PL

2. Uruchomić program zmywania w zmywarce.

Czyszczenie podstawowe

1. W przypadku silnych zabrudzeń jednostki pompy filtra wykonać czyszczenie podstawowe używając roztworu mydła lub dostępnego w handlu środka czyszczącego do frytownic. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Kontrolka LED zasilania (czerwona) pozostaje nieaktywna	Źle podłączona wtyczka	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Uszkodzony przewód przyłączeniowy lub wtyczka	Sprawdzić przewód przyłączeniowy lub wtyczkę sieciową, zlecić wymianę serwisowi
	Uszkodzone urządzenie	Skontaktować się z serwisem
Urządzenie bardzo głośno pracuje	Pokręta krzyżowe są poluzowane	Dokręcić pokręta krzyżowe
	Uszkodzony wirnik	Skontaktować się z serwisem
	Wirnik dotyka komory frytownicy	Zmienić pozycję filtra oleju do frytownic we frytownicy
Kontrolka LED zasilania (czerwona) i kontrolka LED filtra (zielona) mrugają	Urządzenie stoi krzywo, pod kątem większym niż 17°	Sprawdzić pozycję urządzenia we frytownicy
	Silne wibracje	Skontaktować się z serwisem
	Pokrywa filtra nie jest zatrzasknięta	Zatrzasknąć pokrywę filtra
Urządzenie nie uruchamia się	Uszkodzona jednostka sterująca	Skontaktować się z serwisem

Możliwe usterki

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Kontrolka LED zasilania (czerwona) mruga	Urządzenie przegrzane	Poczekać, aż urządzenie ostygnie
		Ustawić urządzenie w chłodnym miejscu
Zadziałał bezpiecznik sieciowy/wyłącznik różnicowoprądowy	Uszkodzony przewód przyłączeniowy lub inne elementy elektryczne	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony / zablokowany wirnik	Skontaktować się z serwisem
	Przeciążenie obwodu elektrycznego	Wymienić gniazdko / obwód elektryczny
Słaba wydajność filtra	Filtr cząstek stałych pełny	Wymienić filtr cząstek stałych
	Zatkana jednostka filtra	Wyczyścić jednostkę filtra Czyszczenie podstawowe przy silnym zabrudzeniu
	Filtr cząstek stałych nie jest założony prawidłowo	Prawidłowo ułożyć filtr cząstek stałych
	Uszkodzony silnik	Skontaktować się z serwisem
Olej tryska na boki i/lub z tyłu z jednostki filtra	Zatkany filtr cząstek stałych	Wymienić filtr cząstek stałych
	Zbyt duży luz między pokrywą filtra a jednostką filtra	Skontaktować się z serwisem
	Filtr założony bez zakładek	Założyć filtr tak jak to opisano
Kontrolka LED zasilania (czerwona) i kontrolka LED filtra (zielona) mrugają przez 10 sekund po podłączeniu	Uszkodzony przycisk Start/Stop	Skontaktować się z serwisem
	Jednostka sterująca jest wewnątrz wilgotna	Pozostawić do wyschnięcia jednostkę sterującą

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Szczelina pomiędzy jednostką sterującą a jednostką filtra	Pokrywa filtra nie jest prawidłowo zamknięta	Zamknąć prawidłowo pokrywę filtra i ją zatrzasknąć
	Pokrywa filtra lub jednostka filtra wygięta	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.

PL

Filtr cząstek stałych

Zużyte filtry cząstek stałych należy utylizować zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska oraz zgodnie z przepisami miejscowymi.