

900 E1-21 - 900 E2-21



299630 - 299003

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: 2025-12-11

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Ryzyka rezydualne.....	7
1.4	Środki ochrony indywidualnej	9
1.5	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	10
1.6	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	10
2	Informacje ogólne	11
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	11
2.2	Ochrona praw autorskich	11
2.3	Deklaracja zgodności.....	11
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	12
3.1	Kontrola dostawy	12
3.2	Opakowanie.....	12
3.3	Magazynowanie.....	12
4	Parametry techniczne.....	13
4.1	Dane techniczne	14
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	16
4.3	Funkcje urządzenia.....	19
5	Instrukcja instalacji	20
5.1	Instalacja.....	20
6	Instrukcja użytkowania	24
7	Czyszczenie	30
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	31
7.2	Czyszczenie.....	31
8	Możliwe usterki	32
9	Utylizacja	34



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 Objaśnienie haseł ostrzegawczych

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNIE!

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

UWAGA!

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

WSKAZÓWKA!

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

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie 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.

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.
- 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 mrozonek w koszu nad komorą napełnioną rozgrzanym olejem do frytowania / tłuszczem w kostkach (blokach). Podczas smażenia w głębokim tłuszczu nawet najmniejsze krople wody powodują rozpryski gorącego oleju lub nawet małe wybuchy.

Gorące powierzchnie

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

Zagrożenie zdrowia przez spalone produkty spożywcze

- Akrylamidy, które znajdują się w spalonych produktach spożywczych, są niebezpieczne dla zdrowia i mogą wywołać raka. Aby unikać lub zredukować akrylamidy, smażone produkty należy utrzymywać zawsze w kolorze żółto-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.

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.

Eksplatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

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 Ryzyka rezydualne

Ryzyka rezydualne	Niebezpieczna sytuacja	Ostrzeżenie
Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się lub upadku	Użytkownik ze względu na obecność wody lub brudu może poślizgnąć się na podłodze.	Podczas użytkowania urządzenia należy nosić antypoślizgowe obuwie ochronne.
Poparzenie	Operator celowo dotyka elementów urządzenia. Operator celowo dotyka gorących substancji (olej, woda, para, ...).	
Wstrząs elektryczny (Porażenie prądem)	Dotykanie przewodzących prąd elektryczny elementów urządzenia podczas konserwacji, bez uprzedniego odłączenia zasilania elektrycznego. Operator wykonuje czynności (za pomocą elektronarzędzia lub bez przerywania zasilania elektrycznego maszyny), leżąc na mokrej podłodze.	Konserwacja urządzenia może być przeprowadzana tylko przez wykwalifikowany personel, wyposażony w środki ochrony osobistej chroniące przed porażeniem prądem.
	Porażenie prądem spowodowane przez niesprawny system uziemienia lub wadliwe elektryczne urządzenia ochronne.	Przed urządzeniem muszą być zainstalowane urządzenia ochronne zgodne z odpowiednimi normami.
Niebezpieczeństwo upadku	Operator wykonuje na górnej części urządzenia czynności używając nieodpowiednich pomocy (jak np. drabina ze szczelbami, lub wspina się na urządzenie).	Nie wykonywać żadnych czynności na górnej części urządzenia z użyciem nieodpowiednich pomocy (jak np.: drabiny ze szczelbami lub wspinając się na urządzenie).
Niebezpieczeństwo przewrócenia się ładunku	Przenoszenie urządzenia lub elementów urządzenia bez odpowiednich pomocy.	Podczas przenoszenia urządzenia lub jego opakowania konieczne jest użycie odpowiednich pomocy lub sprzętu do podnoszenia.

Ryzyka rezydualne	Niebezpieczna sytuacja	Ostrzeżenie
Materiały chemiczne	Operator ma do czynienia z chemikaliami (np.: środki czyszczące, środki do odkamieniania, itd.)	Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności. Zawsze należy postępować zgodnie z instrukcjami na kartach charakterystyki i etykietach używanych produktów. Stosować środki ochrony indywidualnej zalecane w kartach charakterystyki.
Ryzyko skaleczenia	Podczas prac konserwacyjnych istnieje ryzyko skaleczenia w przypadku dotknięcia wewnętrznych części ramy maszyny.	Prace konserwacyjne może wykonywać tylko personel wykwalifikowany, wyposażony w odpowiednie środki ochrony indywidualnej (rękawice ochronne odporne na przecięcie, ochraniacze przedramion).
Niebezpieczeństwo zmiążdżenia	Podczas przenoszenia ruchomych elementów personel narażony jest na zmiążdżenie palców lub rąk.	Prace konserwacyjne może wykonywać tylko personel wykwalifikowany, wyposażony w środki ochrony indywidualnej (rękawice ochronne).
Ergonomia	Operator pracuje przy urządzeniu bez użycia niezbędnych środków ochrony indywidualnej.	Operator pracując przy urządzeniu musi używać środków ochrony indywidualnej.

1.4 Środki ochrony indywidualnej

Faza	Odzież ochronna	Obuwie ochronne	Rękawice	Ochrona wzroku	Środki ochrony słuchu	Ochrona dróg oddechowych	Ochrona głowy
							
Transport		X					
Przenoszenie		X					
Rozpakowanie		X					
Montaż		X					
Standardowe użytkowanie	X	X	X (*)				
Ustawienia		X					
Standardowe czyszczenie		X					
Czyszczenie specjalne		X	X				
Konserwacja		X	X (*)				
Demontaż		X					
Złomowanie		X					

X	Przewidziane środki ochrony indywidualnej
	Środki ochrony indywidualnej są dostępne lub w razie potrzeby należy ich użyć
	Nieprzewidziane środki ochrony indywidualnej

* Rękawice przeznaczone do standardowego użytkowania oraz do prac konserwacyjnych muszą być odporne na wysokie temperatury, aby ochronić ręce operatora, gdy ten dotyka gorących elementów urządzenia lub gorących substancji (olej, woda, para,...)

1.5 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:

- Smażenie w głębokim tłuszczu odpowiednich produktów spożywczych.

1.6 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Smażenie w głębokim tłuszczu nieodpowiednich produktów spożywczych
- Smażenie w głębokim tłuszczu produktów spożywczych mokrych lub wilgotnych
- Nie wieszać mrożonek w koszu frytownicy nad rozgrzanym olejem / tłuszczem do frytowania.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

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/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 jakimkolwiek 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

Wersja / właściwości

- Seria 900
- Typ: urządzenie stojące
- Tryb pracy: elektryczny
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Grzałka:
 - ze stali nierdzewnej
 - obrotowa
- Strefa zimna: tak
- Kranik spustowy do tłuszczu: tak
- Termostat bezpieczeństwa: tak
- Sterowanie: pokrętło
- Regulacja temperatury: bezstopniowo
- Wyświetlacz cyfrowy: nie
- Lampka kontrolna: Wł./wył | nagrzewanie
- Włącznik/wyłącznik: tak
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz: tak
- Rodzaj podstawy: drzwi skrzydłowe
- Nóżki z regulacją wysokości: tak
- Może być łączone oraz instalowane w szeregu z innymi urządzeniami serii 900

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Frytownica 900 E1-21
Numer art.:	299630
Materiał:	CNS 18/10
Ilość komór:	1
Pojemność komór w litrach:	21
Wymiary komór (szer. x gł. x wys.) w mm:	310 x 445 x 255
Ilość koszy:	1
Pojemność kosza w l:	14
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	300 x 400 x 120
Zakres temperatur od – do w °C:	100 - 195
Stopień ochrony:	IPX4
Moc przyłączeniowa:	19,5 kW 400 V 50-60 Hz
Wymiary wewnętrzne podstawy (szer. x gł. x wys.) w mm:	340 x 830 x 375
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	400 x 900 x 900
Ciężar w kg:	48,1

W komplecie:

- 1 kosz do frytowania 14L
- 1 pokrywa
- 1 sito do panierowania
- 1 pojemnik zbiorczy na tłuszcz

Nazwa:	Frytownica 900 E2-21
Numer art.:	299003
Materiał:	CNS 18/10
Ilość komór:	2
Pojemność komór w litrach:	21
Wymiary komór (szer. x gł. x wys.) w mm:	310 x 445 x 255
Ilość koszy:	3
Pojemność kosza w l:	14 6
Wymiary koszy (szer. x gł. x wys.) w mm:	300 x 400 x 120 125 x 400 x 120
Zakres temperatur od – do w °C:	100 - 195
Stopień ochrony:	IPX4
Moc przyłączeniowa:	39 kW 400 V 50-60 Hz
Wymiary wewnętrzne podstawy (szer. x gł. x wys.) w mm:	740 x 830 x 375
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	800 x 900 x 900
Ciężar w kg:	87,0

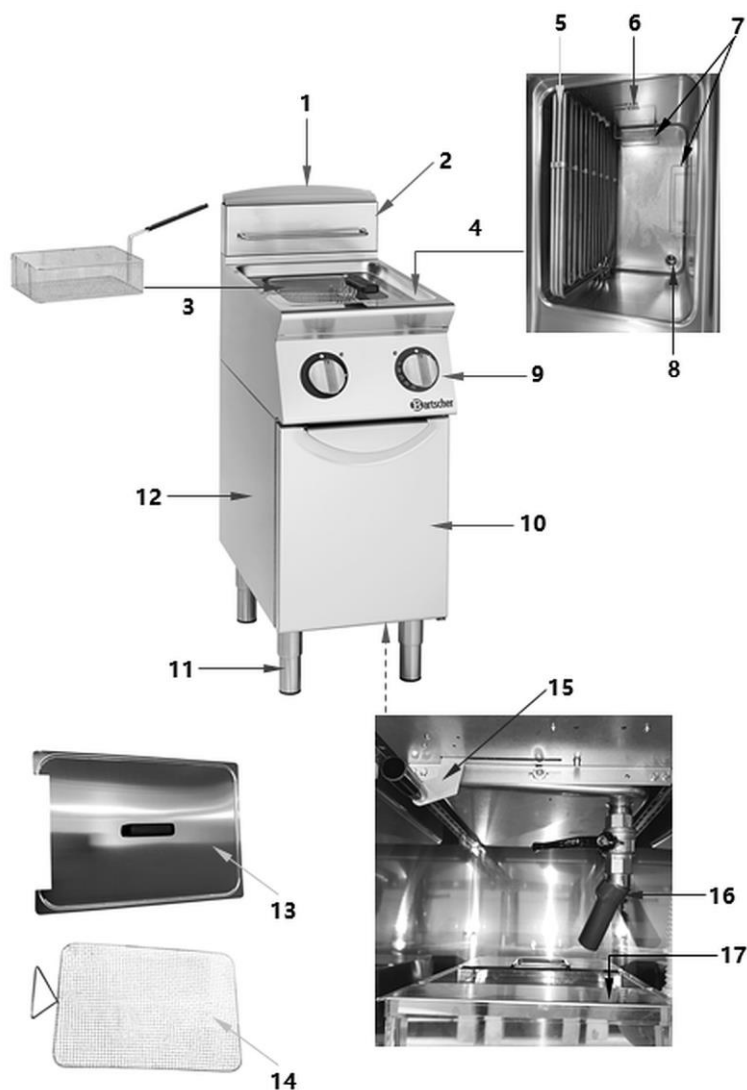
PL

W komplecie:

- 1 kosz do frytowania 14L
- 2 kosze do frytowania 6L
- 2 pokrywy
- 2 siła do panierowania
- 1 pojemnik zbiorczy na tłuszcz

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

299630



PL

Opis elementów konstrukcyjnych

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Kominiek wentylacyjny | 2. Wspornik do zawieszania kosza do frytowania |
| 3. Kosz do frytowania | 4. Komora |
| 5. Obudowa grzałki | 6. Oznaczenie MIN/MAX |
| 7. Wspornik grzałki | 8. Otwór do spuszczenia oleju |
| 9. Panel sterujący | 10. Podstawa z drzwiami skrzydłowymi |
| 11. Nóżki (4x) z regulacją wysokości | 12. Podstawa |
| 13. Pokrywa | 14. Sito do panierowania |
| 15. Dźwignia do podnoszenia grzałki | 16. Kranik spustowy do tłuszczu |
| 17. Pojemnik zbiorczy na tłuszcz | |

299003



PL

Opis elementów konstrukcyjnych

- | | |
|--|--|
| 1. Kominiek wentylacyjny (2x) | 2. Wspornik do zawieszania kosza do frytowania |
| 3. Kosz do frytowania (3x) | 4. Komora (2x) |
| 5. Grzałka (2x) | 6. Oznaczenie MIN/MAX |
| 7. Wspornik grzałki | 8. Otwór spustowy oleju (2x) |
| 9. Panel sterujący | 10. Podstawa z drzwiami skrzydłowymi (2x) |
| 11. Nóżki (4x) z regulacją wysokości | 12. Podstawa |
| 13. Pokrywa (2x) | 14. Sito do panierowania (2x) |
| 15. Dźwignia do podnoszenia grzałki (2x) | 16. Kranik spustowy do tłuszczu (2x) |
| 17. Pojemnik zbiorczy na tłuszcz (1x) | |

4.3 Funkcje urządzenia

Frytownica z serii 900 z jedną lub dwoma komorami o pojemności 21 litrów została opracowana specjalnie do użytku w profesjonalnych kuchniach komercyjnych i oferuje dużą pojemność, wygodną obsługę i łatwe czyszczenie dzięki pojemnikowi zbiorczemu na tłuszcz i obrotowym grzałkom.

We frytownicy smaży się w gorącym oleju odpowiednie produkty spożywcze przy odpowiednim ustawieniu temperatury.

5 Instrukcja instalacji

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

PL

- Urządzenie należy transportować w opakowaniu na załączonej drewnianej palecie na miejsce instalacji za pomocą urządzenia podnoszącego.
- Podczas transportu należy podjąć wszelkie środki ostrożności, aby zapobiec przewróceniu się urządzenia.

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

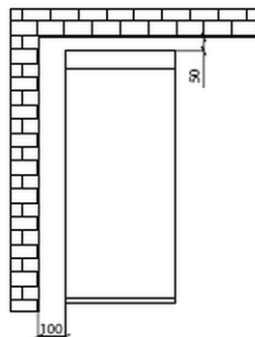
Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

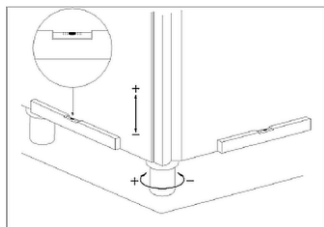
- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.

Instrukcja instalacji

- 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.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do instalacji w pomieszczeniach zamkniętych i nie może być używane na zewnątrz ani narażane na działanie jakichkolwiek warunków atmosferycznych.
- Urządzenie musi być zainstalowane w miejscu, w którym nie występuje ryzyko przypadkowego kontaktu z wodą.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych.
- Zachować minimalny odstęp wynoszący 100 mm do ścian bocznych i 50 mm z tyłu urządzenia.
- Jeśli zachowanie tego odstępów minimalnych nie jest możliwe, ściany należy odizolować za pomocą niepalnych materiałów termoizolacyjnych (np. folie z materiału żaroodpornego, które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w dopuszczalnych granicach bezpieczeństwa (do 60°C)). Uwzględnić obowiązujące przepisy ppoż.



Rys. 1



Rys. 2

- Urządzenie musi być ustawione równo.
- Wyrównać mniejsze nierówności podłoża w miejscu instalacji przez wkręcanie lub wykręcanie nóżek o regulowanej wysokości.
- Należy użyć poziomicy, jak pokazano na rys. 2.

Podłączenie - prąd

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci elektrycznej.
- Przewód przyłączeniowy rozłożyć tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- System elektryczny musi być wyposażony w sprawny system uziemienia zgodnie z zaleceniami i specyfikacjami w obowiązujących normach. Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia można zagwarantować tylko w przypadku obecności znormalizowanego systemu elektrycznego.
- W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci zasilającej, między urządzeniem a siecią zasilającą należy zainstalować urządzenie, które jest zwymiarowane na podstawie obciążenia i zapewnia separację.
- Styki tego urządzenia muszą mieć ścieżkę przerywacza, która umożliwia całkowite rozłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji. Urządzenie to musi być również zainstalowane w miejscu i w sposób umożliwiający łatwą aktywację przez operatora w dowolnym momencie.
- Wyłącznik główny, do którego musi być podłączona wtyczka kabla zasilającego ustawić w pozycji 0 (zero). Należy zlecić wykwalifikowanemu personelowi sprawdzenie, czy przekrój przewodu gniazda jest odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie.
- Przewód zasilający musi być co najmniej typu H05 RN F i mieć odpowiedni przekrój dla urządzenia.
- Listwa zaciskowa połączeń znajduje się po prawej stronie wnętrza za drzwiami podstawy.
- Przeprowadzić kabel przez dławik kablowy i złącze śrubowe do kabli, podłączyć złącza wtykowe do odpowiednich zacisków na listwie zaciskowej i zabezpieczyć je.

UWAGA!

Przewód uziemiający musi być dłuższy niż pozostałe, aby w przypadku uszkodzenia zacisku kablowego przewód uziemiający został odłączony po przewodach napięciowych.

Napięcie zasilania działającego urządzenia nie może odbiegać od wartości napięcia nominalnego o więcej niż $\pm 10\%$.

System wyrównania potencjałów

- Urządzenie musi być zintegrowane z systemem przewodów wyrównawczych, którego wydajność musi być sprawdzona zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach.
- Do podłączenia dostępny jest zacisk, który znajduje się na spodzie ramy i jest oznaczony symbolem  (przymocowany z boku). Do tego zacisku należy podłączyć przewód o minimalnym przekroju 10 mm².
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

6 Instrukcja użytkowania



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” w 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.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzenia!

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” w komory.

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

Należy przestrzegać maksymalnego poziomu napełnienia kosza 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 smażenia w głębokim tłuszczu nawet krople wody pod pokrywą powodują rozpryski gorącego oleju lub nawet małe wybuchy.

Nigdy nie nakładać pokrywy podczas lub bezpośrednio po procesie smażenia.

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 kapłała woda.

Podczas przelewania gorącego oleju do frytowania / tłuszczu w kostkach (blokach) może dojść do oparzeń.

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



OSTROŻNIE!

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

Przygotowanie urządzenia

1. Wyjąć z urządzenia wyposażenie (pokrywę, sito do panierowania, kosz do frytowania) i usunąć materiał pakowy.
2. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie wyczyścić komorę, sito do panierowania i kosz do frytowania, aby usunąć przemysłowy smar ochronny. Należy postępować w następujący sposób:
 - umieścić sito do panierowania na grzałce;
 - nałożyć kosz do frytowania na sito do panierowania;
 - napełnić komorę wodą i dodać trochę detergentu;
 - włączyć urządzenie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Uruchamianie”;
 - doprowadzić wodę do wrzenia i gotować jeszcze przez kilka minut;
 - otworzyć kranik spustowy tłuszczu, a następnie ostrożnie spuścić wodę przez rurkę spustową tłuszczu do odpowiedniego pojemnika;
 - wyciągnąć kosz do frytowania a sito do panierowania;
 - opłukać komorę czystą wodą i spuścić wodę także przez rurkę spustową tłuszczu;
 - dokładnie opłukać kosz do frytowania i sito do panierowania czystą wodą.
3. Urządzenie czyścić z zewnątrz za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego.

4. Wyrzeć czystą ściereczką.
5. Następnie dokładnie osuszyć urządzenie i elementy wyposażenia.

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.

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)

PL

OSTRZEŻENIE!

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

1. Upewnić się, że kranik spustowy tłuszczu jest zamknięty.
2. Przed uruchomieniem komorę ostrożnie napełnić wymaganą ilością oleju do frytowania lub płynnego tłuszczu w kostkach (blokach).

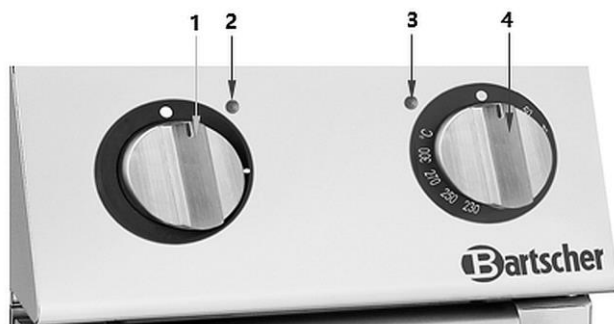
Poziom oleju powinien znajdować się pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX” umieszczonymi w komorze. Oznaczenie znajduje się na bocznej ścianie komory.

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

UWAGA!

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

Elementy obsługi



Rys. 3

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Regulator obrotowy Wł./wył. | 2. Kontrolka pracy (zielona) |
| 3. Regulator temperatury | 4. Kontrolka nagrzewania (czerwona) |

PL

Ustawienia

Frytownicę włącza się (pozycja "1") lub wyłącza (pozycja "0") za pomocą lewego regulatora obrotowego.

Temperaturę oleju można ustawić w sposób płynny w zakresie od 100 °C do 195 °C za pomocą prawego regulatora obrotowego (regulacja temperatury).

Uruchomienie

UWAGA!

Frytownicę można uruchomić tylko wtedy, gdy komora (komory) została(y) napełniona(e) olejem co najmniej do oznaczenia MIN, ale nie powyżej oznaczenia MAX na bocznej ścianie komory.

Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować poważne uszkodzenie grzałki komory i rezystorów grzewczych.

1. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
2. Włączyć urządzenie, obracając regulator obrotowy Wł./wył. na pozycję „1”.
Zaświeci się zielona kontrolka trybu pracy sygnalizująca, że urządzenie jest gotowe do pracy.

3. Nastawić regulator temperatury obracając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na żądaną temperaturę.

Zakres temperatury, jaką można ustawić znajduje się w przedziale 100 °C do 195 °C.

Podczas procesu podgrzewania świeci się pomarańczowa lampka kontrolna grzania, która gaśnie po uzyskaniu ustawionej temperatury.

Jeśli temperatura oleju spadnie poniżej ustawionej wartości, grzałki zostaną automatycznie ponownie aktywowane, a pomarańczowa kontrolka nagrzewania zaświeci się ponownie.

4. W celu osiągnięcia korzystniejszych rezultatów, należy poczekać, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura i dopiero wtedy umieścić produkty spożywcze w koszu do frytowania w komorze.

OSTROŻNIE!

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.

W przypadku dłuższych przerw pomiędzy procesami frytowania, ustawić regulator temperatury na niższą wartość.

PL

Smażenie w głębokim tłuszczu produktów spożywczych

1. Przygotowane produkty spożywcze umieścić w załączonym koszu do frytowania.

WSKAZÓWKA!

W przypadku przepełnienia temperatura oleju do frytowania / tłuszczu w kostce (bloku) w komorze spada, a wypieki stają się bardzo tłuste.

Nigdy nie przepełniać produktami kosza do frytowania.

UWAGA!

Podczas smażenia w głębokim tłuszczu nie wolno przekraczać następujących ilości mrożonych frytek:

Model 21 litrów / frytkownica pojedyncza	2,5 kg na komorę
Model 2x21 litrów / frytkownica podwójna	2,5 kg na komorę

2. Powoli opuścić kosz do frytowania w komorze z olejem.
3. Postawić kosz do frytowania na sicie do panierowania.
4. Przygotować produkty spożywcze we frytownicy.
5. Po procesie smażenia unieść ostrożnie kosz do frytowania za pomocą uchwytu.

6. Zawiesić kosz do frytowania hakami na wsporniku do zawieszania na kominku wentylacyjnym urządzenia.
7. Gotowe produkty dobrze odsączyć.
8. Serwować gotowe potrawy.
9. Regulator temperatury obrócić na pozycję „0”, gdy tylko proces frytowania dobiegnie końca i urządzenie nie będzie dłużej użytkowane.

Termostat bezpieczeństwa

Frytownica jest wyposażona w **termostat bezpieczeństwa**.

Jeśli przez przypadek frytownica zostanie włączona bez oleju do frytowania / tłuszczu w kostce (bloku) lub jeśli w komorze będzie się znajdowało mniej tłuszczu niż wymagane minimum, termostat bezpieczeństwa automatycznie wyłączy urządzenie.

Funkcja ta chroni urządzenie przed przegrzaniem oleju i zapobiega związanemu z tym ryzyku pożaru.

W takim przypadku należy wykonać następujące kroki:

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego,
- pozostawić urządzenie i olej w komorze do ostygnięcia,
- otworzyć drzwi skrzydłowe: w górnej części podstawy znajdują się trzy śruby,
- całkowicie wykręcić śrubę z łbem sześciokątnym (środkową),
- następnie nacisnąć termostat bezpieczeństwa tępą, małą szpilką, aby go zresetować,
- skontaktować się z serwisem, aby zlecić zresetowanie termostatu bezpieczeństwa przez wykwalifikowany personel.

W przypadku zadziałania termostatu bezpieczeństwa należy zawsze zgłosić ten fakt do Działu Technicznego Obsługi Klienta.

Wyłączanie urządzenia

1. Wyłączyć urządzenie po zakończeniu cyklu roboczego, obracając regulator obrotowy Wł./wył. na pozycję „0”.
2. Jeśli urządzenie nie jest już używane, należy dezaktywować wyłącznik wszystkich biegów.
3. Po ostygnięciu urządzenia przykryć komorę (komory) pokrywą (pokrywkami).

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. Wyłączyć frytownicę za pomocą regulatora obrotowego Wł./wył. (obracając go na pozycję „0“).
3. Pozostawić olej do frytowania / płynny tłuszcz w kostce (bloku) do ostygnięcia.
4. Upewnić się, że pojemnik zbiorczy na tłuszcz znajduje się pod komorą w podstawie.
5. Otworzyć kranik spustowy tłuszczu i pozwolić, aby olej do frytownia / płynny tłuszcz w kostce (bloku) spłynął z komory przez rurkę spustową tłuszczu do pojemnika zbiorczego na tłuszcz z filtrem.
6. Jeśli przefiltrowany olej do frytowania / płynny tłuszcz w kostce (bloku) ma być nadal używany, zalecamy przechowywanie go w chłodnym miejscu w celu jego lepszej konserwacji.

WSKAZÓWKA!

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

PL

7 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.

7.1 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.

7.2 Czyszczenie

1. Na koniec dnia roboczego urządzenie należy dokładnie wyczyścić.
2. Wyjąć kosz(e) do frytowania i sito(a) do panierowania z komory (komór).
3. Spuścić z komory (komór) schłodzony olej do frytowania.

WSKAZÓWKA!

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

Aby ułatwić czyszczenie komory (komór), grzałkę (grzałki) można ustawić pionowo w komorze za pomocą odpowiedniej / odpowiednich dźwigni. Dźwignie te znajdują się w szafce dolnej w lewym górnym rogu pod odpowiednią komorą.

4. Obrócić dźwignię (dźwignie) i ustawić grzałkę (grzałki) w pozycji pionowej. Umożliwia to całkowite i dokładne czyszczenie komory.
5. Komorę (komory) czyścić gorącą wodą, środkiem czyszczącym przeznaczonym do kontaktu z żywnością i miękką ściereczką lub gąbką.
6. Otworzyć kranik(i) spustowy(e) tłuszczu.
7. Zlać wodę po myciu do odpowiedniego pojemnika za pomocą rurki spustowej (rurek spustowych) do tłuszczu.
8. Następnie wypłukać komorę/y czystą wodą i ponownie zlać wodę przez kranik spustowy (rurkę spustową) tłuszczu w celu ich wypłukania.
9. Panel obsługi i przewód przyłączeniowy wytrzeć tylko lekko wilgotną ściereczką.
10. Powierzchnię urządzenia i podstawę czyścić z zewnątrz i od wewnątrz za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.

11. Kosz (kosze) do frytowania i pokrywę (pokrywy) czyścić w gorącej wodzie z łagodnym środkiem myjącym. Wypłukać w czystej wodzie.
12. Na koniec osuszyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia za pomocą miękkiej ściereczki nie pozostawiającej włókien.
13. Zdjęte elementy urządzenia ponownie zamontować do urządzenia.

8 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.

Błąd	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, włączone, ale kontrolka trybu pracy nie zapala się.	Przerwany dopływ prądu	Sprawdzić zasilanie elektryczne oraz kabel pod kątem uszkodzeń
	Zadziałało zabezpieczenie na zasilaniu	Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
	Brak prądu	Przywrócić zasilanie elektryczne

Możliwe usterki

Błąd	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Kontrolka nagrzewania świeci, ale temperatura nie rośnie	Przerwany kontakt z elementem grzejnym	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzona grzałka	Skontaktować się z serwisem
Kontrolka trybu pracy świeci, ale mimo ustawionej temperatury nie zapala się kontrolka nagrzewania	Ustawiona temperatura została osiągnięta	Sprawdzić działanie urządzenia po zmianie ustawień
	Uszkodzony regulator temperatury	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzona lampka kontrolna	Skontaktować się z serwisem
Po jakimś czasie urządzenie przestaje się nagzewać	Termostat bezpieczeństwa został aktywowany: Za wysoka temperatura oleju w komorze, urządzenie wyłącza się	Poczekać, aż urządzenie ostygnie Uruchomić ponownie urządzenie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „ Termostat bezpieczeństwa ”

9 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.