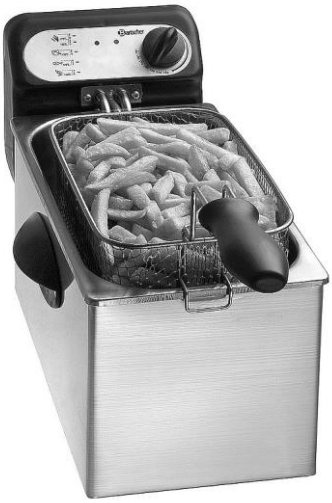
PETIT



165103

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: 7.0
Data sporządzenia: 2026-05-04

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 ... 11
5 Instalacja i obsługa ... 12
5.1 Instalacja ... 12
5.2 Obsługa ... 13
6 Czyszczenie ... 19
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia ... 19
6.2 Czyszczenie ... 20
7 Możliwe usterki ... 21
8 Utylizacja ... 22



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 zwarć elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Należy upewnić się, że żadne płyny nie dostaną się na złącze urządzenia ani na wtyczkę zasilającą. Wilgoć może spowodować zagrożenie porażeniem prądem lub uszkodzenie urządzenia.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do prac montażowych lub demontażowych, czyszczenia, konserwacji lub gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas. W tym celu należy całkowicie wyciągnąć wtyczkę zasilającą z gniazdka.
- 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. 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, ściskać 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 mrożonek w koszu nad komorą napełnioną rozgrzanym olejem do frytowania / tłuszczem w kostkach (blokach). Podczas smażenia w głębokim tłuszczu nawet najmniejsze krople wody powodują rozpryski gorącego oleju lub nawet małe wybuchy.

Gorące powierzchnie

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

Zagrożenie zdrowia przez spalone produkty spożywcze

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

Niewłaściwe użytkowanie

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

Eksploatacja tylko pod nadzorem

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

Personel obsługujący

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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.

Urządzenie nie jest przeznaczone do ciągłej pracy w zastosowaniu przemysłowym!

To urządzenie może być użytkowane w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

– w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub podobnych obszarach pracy;
– w gospodarstwach rolnych;
– przez klientów w hotelach, motelach i innych typowych miejscach mieszkalnych;
– w pensjonatach.

PL

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

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

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

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

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

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 jakiejkolwiek 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.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyclingu. 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

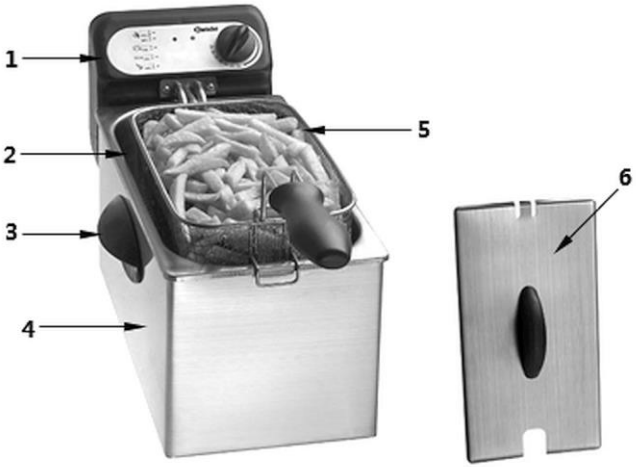
Nazwa:	**Frytownica PETIT**
Numer artykułu:	**165103**
Materiał:	stal szlachetna, tworzywo sztuczne
Ilość komór:	1
Pojemność komór w litrach:	3
Wymiary komory (szer. x gł. x wys.) w mm:	170 x 320 x 148
Ilość koszy:	1
Pojemność kosza w l:	2,5
Wymiary kosza (szer. x gł. x wys.) w mm:	145 x 240 x 80
Zakres temperatur od – do w °C:	130 - 190
Wartość przyłączeniowa:	2,0 kW | 230 V | 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	210 x 530 x 240
Ciężar w kg:	2,5

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Typ: urządzenie nablatowe
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Rodzaj zasilania: elektryczne
- Sterowanie: elektroniczne | pokrętło
- Grzałka: stal nierdzewna, wyjmowana
- Termostat bezpieczeństwa: tak
- Strefa zimna: tak
- Kran spustowy tłuszczu: nie
- Pojemnik zbiorczyna tłuszcz: nie
- Włącznik/wyłącznik: nie
- Lampka kontrolna: w trakcie pracy | nagrzewanie
- W zestawie: 1 kosz, 1 pokrywa

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

PL

1. Skrzynka rozdzielcza z grzałką
2. Komora
3. Uchwyt
4. Obudowa
5. Kosz
6. Pokrywa

4.3 Funkcje urządzenia

Frytownica przeznaczona jest do frytowania odpowiednich produktów spożywczych w gorącym oleju.

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Rozpakowanie / ustawienie

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

OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

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

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.

PL

- **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, 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.

- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa

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 kapała woda.

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

Przed przelaniem olej do frytowania / tłuszcz w kostkach (blokach) należy schłodzić.

PL

Przygotowanie urządzenia

1. Zdjąć pokrywę i wyjąć z urządzenia kosz.
2. Zdjąć skrzynkę rozdzielczą z elementem grzewczym z urządzenia, delikatnie pociągając do góry (do usłyszenia „kliknięcia").
3. Obydwiema rękami wyciągnąć ostrożnie komorę.
4. Oczyścić dokładnie urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale **6.2 „Czyszczenie"**.

   OSTROŻNIE!

   Uważać, aby do instalacji elektrycznej i skrzynki rozdzielczej nie dostała się woda. Urządzenie starannie wysuszyć!

5. Włożyć komorę.
6. Zamontować skrzynkę rozdzielczą z elementem grzewczym poprzez ostrożne nałożenie jej na prowadnice na tylnej ścianie obudowy.

Musi być słyszalne „kliknięcie", wówczas skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo założona.

WSKAZÓWKA!

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie pracuje tylko wtedy, gdy skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo umieszczona na obudowie, dzięki czemu za pomocą mikrowyłącznika następuje ustanowienie gotowości eksploatacyjnej.

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)

OSTROŻNIE!

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

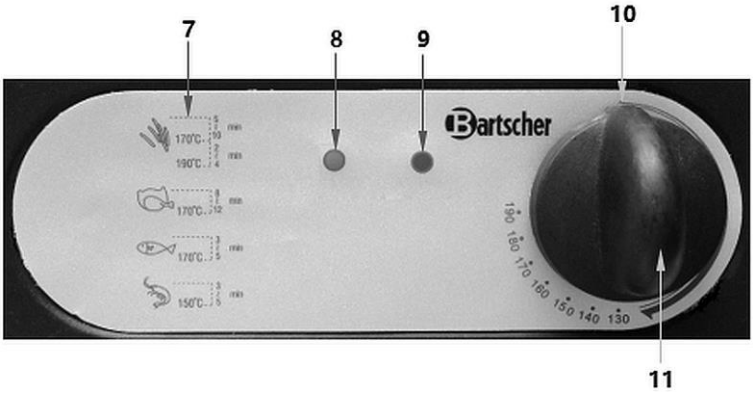
1. Wlać ostrożnie olej do frytowania lub płynny tłuszcz w kostkach (blokach) do komory, do uzyskania wymaganego poziomu (między znakiem „MIN” a „MAX” na bocznej ściance komory).

   OSTROŻNIE!

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

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

Elementy obsługi



Rys. 2

7. Propozycje nastaw temperatury
8. Kontrolka pracy (zielona)
9. Kontrolka nagrzewania (czerwona)
10. Wskaźnik nastawionej wartości
11. Regulator temperatury

PL

Uruchomienie

OSTROŻNIE!

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

UWAGA!

Przed uruchomieniem upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone do prądu.

1. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.

Zaświeci się zielona kontrolka pracy, która będzie świecić podczas całego procesu pracy.

2. Nastawić regulator temperatury obracając go ze wskaźnika nastawionej wartości w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na żądaną temperaturę.

Temperaturę można wybrać w zakresie 130 °C - 190 °C.

WSKAZÓWKA!

Przy ustawianiu temperatury do przygotowywania potraw należy uwzględniać propozycje nastaw temperatury znajdujące się na panelu obsługi.

Podczas podgrzewania zapala się czerwona kontrolka, która gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury.

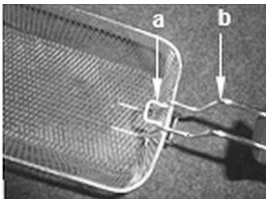
Frytownica wyposażona jest w termostat do regulowania temperatury. Gdy temperatura oleju w komorze spadnie, czerwona lampka kontrolna nagrzewania zaświeci się ponownie i urządzenie wznowi grzanie.

Frytowanie potraw

1. W celu osiągnięcia korzystniejszych rezultatów, należy poczekać, aż zostanie osiągnięta ustawiona 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. Kosz służy do frytowania małych produktów. Jest on wyposażony w składany uchwyt z haczykiem.
5. Aby zamocować uchwyt kosza, należy go rozłożyć i pozwolić, aby kabłąk uchwytu (b) zatrzasnął na kabłąku mocującym kosza (a).

   OSTROŻNIE!

   Z powodów bezpieczeństwa wymagane jest mocne zazębienie uchwytu!



Rys. 3

PL

WSKAZÓWKA!

Nie wolno przepełniać kosza produktami do frytowania, ponieważ wtedy spada temperatura oleju / tłuszczu i produkt staje się zbyt tłusty.

Nie wolno przekroczyć następującej ilości produktów przy napełnianiu kosza: **0,4 kg.**

6. Włożyć do kosza przygotowane produkty do smażenia.
7. Powoli zanurzyć kosz w oleju do frytowania.
8. Frytować żądane potrawy.
9. Po smażeniu ostrożnie unieść kosz.
10. Zawiesić kosz za pomocą haka (c) z przodu na krawędzi komory i poczekać, aby ociekł olej do frytowania.



Rys. 4

PL

11. Gdy proces frytowania jest zakończony i urządzenie nie jest już używane, regulator temperatury należy obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na wskaźnik nastawionej wartości (oznaczenie na panelu obsługi).
12. Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!).

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 przelać z komory 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.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Jeśli przez przypadek frytownica zostanie włączona bez oleju / tłuszczu w kostce (bloku) w komorze, lub gdy w komorze znajduje się zbyt mało oleju / tłuszczu w kostce (bloku), wówczas, w celu ochrony przed przegrzaniem, po osiągnięciu temperatury ok. ok. 230 °C mechanizm ochrony przed przegrzaniem wyłącza automatycznie urządzenie, aby chronić je przed uszkodzeniem w wyniku przegrzania.

1. W takim przypadku odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).
2. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.

   WSKAZÓWKA!

   Po automatycznym wyłączeniu urządzenie można ponownie uruchomić tylko poprzez wciśnięcie przycisku RESET. Znajduje się on na skrzynce rozdzielczej na tylnej stronie urządzenia.

3. Za pomocą długiego cienkiego przedmiotu (sztyftu) wcisnąć **RESET**.
4. Ponownie podłączyć wtyczkę do gniazdka.
5. Uruchomić urządzenie jak zwykle.

PL

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.). Przedmioty te 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. Zdjąć z urządzenia skrzynkę rozdzielczą z elementem grzejnym. W ten sposób można łatwo umyć element grzejny i komorę

   OSTRZEŻENIE!

   Jeśli wilgoć dostanie się do systemu elektrycznego lub skrzynki rozdzielczej, może doprowadzić do powstania niebezpiecznych prądów pełzających i zakłóceń w działaniu urządzenia.

   Skrzynki rozdzielczej z elementem grzejnym, urządzenia głównego i przewodu przyłączeniowego nigdy nie wolno czyścić na mokro lub pod bieżącą wodą oraz zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

4. Skrzynkę rozdzielczą i element grzejny czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego. Wytrzeć czystą ściereczką.
5. Po całkowitym ostygnięciu wyjąć z urządzenia kosz.
6. Opróżnić komorę zgodnie ze wskazówkami w rozdziale **„Wymiana i usuwanie oleju do frytowania / płynnego tłuszczu w kostce (bloku)”**.
7. Kosz, pokrywę i komorę myć gorącą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Silnie zabrudzone elementy można krótko namoczyć.
8. Części opłukać dokładnie czystą wodą.
9. Panel obsługi, urządzenie główne i przewód przyłączeniowy wytrzeć tylko lekko wilgotną ściereczką.
10. Osuszyć dokładnie wyczyszczone części za pomocą miękkiej ściereczki.
11. Zdjęte części ponownie zamontować do urządzenia.

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.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka pracy nie świeci i urządzenie nie grzeje	Źle podłączona wtyczka	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego.	Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
	Skrzynka rozdzielcza nie jest prawidłowo założona	Sprawdzić, czy skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo założona
	Brak kontaktu w mikroprzełączniku	Skontaktować się z serwisem
	Aktywowane zostało zabezpieczenie przed przegrzaniem	Wcisnąć **RESET** w skrzynce rozdzielczej
	Uszkodzony ogranicznik temperatury	Skontaktować się z serwisem
Czerwona kontrolka nagrzewania świeci, ale temperatura nie rośnie	Przerwany kontakt z elementem grzejnym	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzony element grzejny	
Zielona kontrolka pracy świeci, ale mimo ustawionej temperatury nie zapala się czerwona kontrolka nagrzewania	Ustawiona temperatura została osiągnięta	Sprawdzić działanie przy innych ustawieniach
	Uszkodzony regulator temperatury	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzona lampka kontrolna	

PL

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Po jakimś czasie element grzejny przestaje się nagrzewać	Aktywowane zostało zabezpieczenie przed przegrzaniem	Wcisnąć **RESET** w skrzynce rozdzielczej Jeśli w krótkim czasie zabezpieczenie przed przegrzaniem ponownie zadziała, 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 recyclingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

PL

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.