



162913 / 8L



162914 / 2 x 8L

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	222
1.1 Wyjaśnienie symboli	222
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	223
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	227
2. Informacje ogólne	228
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	228
2.2 Ochrona praw autorskich.....	228
2.3 Deklaracja zgodności	228
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	229
3.1 Kontrola dostawy	229
3.2 Opakowanie	229
3.3 Magazynowanie	229
4. Parametry techniczne	230
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	230
4.2 Dane techniczne.....	232
5. Instalacja i obsługa	233
5.1 Instalacja	233
5.2 Obsługa	235
6. Czyszczenie	239
7. Możliwe usterki.....	241
8. Utylizacja.....	242

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

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



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

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.

**GORĄCA POWIERZCHNIA!**

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia groście poparzeniem!

**OSTROŻNIE! Pole magnetyczne!**

Ten symbol informuje, że pola magnetyczne powstające podczas pracy urządzenia mogą powodować zakłócenia.

**OSTROŻNIE!**

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.

**WSKAZÓWKA!**

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania należy odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę z sieci) i zawiadomić serwis.

- Podczas pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ w przypadku ewentualnej usterki może dojść do przegrzania oleju, który przy wysokiej temperaturze może się zapalić.
- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać.

Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.

- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie **porażenia prądem elektrycznym**.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo poparzenia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas pracy powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca! W celu uniknięcia poparzenia palców i dłoni nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia! Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko przewidzianych do tego celu uchwytów i elementów obsługi.

- Także po wyłączeniu oleju/tłuszcz do smażenia pozostały w zbiorniku jest jeszcze przez pewien czas gorący, przed rozpoczęciem czyszczenia lub przeniesieniem go w inne miejsce należy odczekać, aż urządzenie wystarczająco ostygnie. Rozpryski lub wybuchy gorącego oleju/tłuszczu mogą spowodować oparzenia dłoni, ramion i twarzy!
- Do frytowania nie stosować wilgotnych produktów. Z mrożonych produktów zawsze należy usunąć nadmiar lodu. Nie zawieszać mrożonek w koszu do frytowania nad zbiornikiem napełnionym rozgrzanym olejem/tłuszczem. Podczas frytowania już najmniejsze krople wody powodują rozpryski gorącego oleju lub nawet małe wybuchy.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo wskutek obecności pola elektromagnetycznego

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- **Nie** wolno otwierać dolnej obudowy urządzenia.
- Nie wolno używać urządzenia w pobliżu urządzeń lub przedmiotów, które są wrażliwe na działanie pól magnetycznych (np.: radia, telewizory, karty kredytowe, nośniki danych itp.). Pole magnetyczne mogłoby je uszkodzić.
- Badania naukowe dowiodły, że urządzenia indukcyjne nie stanowią zagrożenia. Tym niemniej osoby, które mają rozrusznik serca powinny utrzymywać co najmniej 60 cm odstęp od pracującego urządzenia.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol itd.). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
- Nie używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, np. firanek, pod wiszącymi szafkami.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zgaszenia ognia, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Uwaga: Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy wtyczka jest podłączona do gniazdka. **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi. Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Frytownica indukcyjna jest przeznaczona wyłącznie do frytowania odpowiednich produktów spożywczych.



OSTROŻNIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

2. Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

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



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

2.3 Deklaracja zgodności



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

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

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

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

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

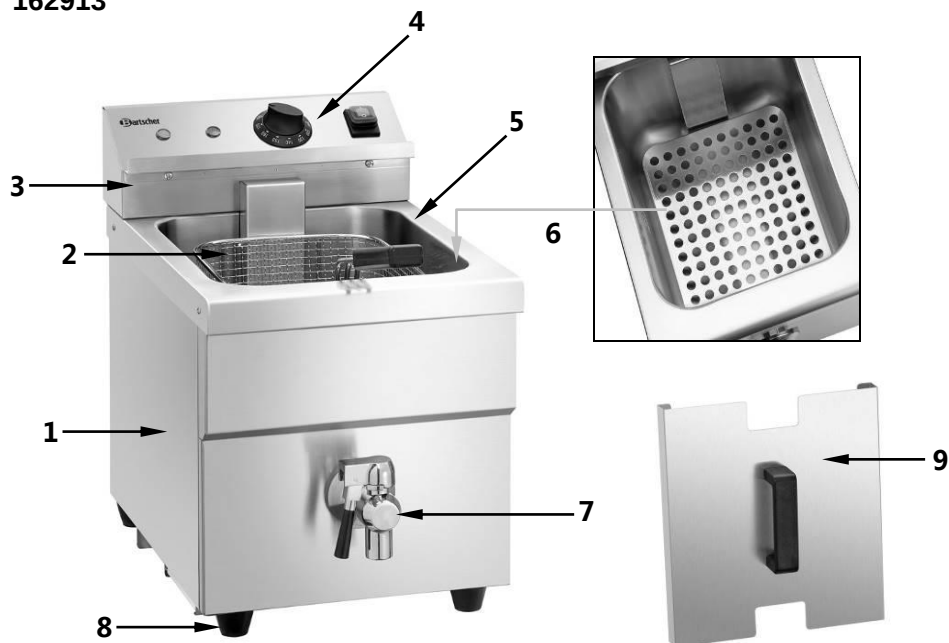
Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

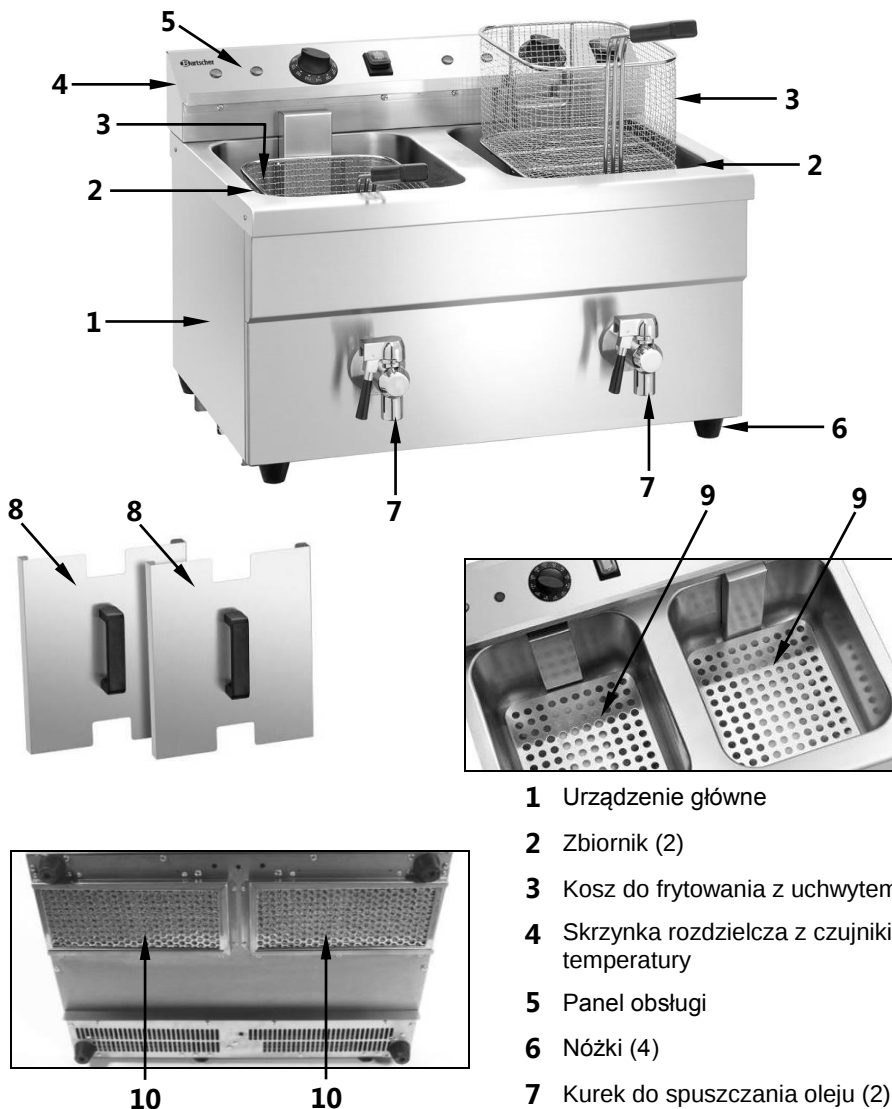
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia

162913



- 1 Urządzenie główne
- 2 Skrzynka rozdzielcza z elementem grzewczym
- 3 Skrzynka rozdzielcza z czujnikiem temperatury
- 4 Panel obsługi
- 5 Zbiornik
- 6 Blacha perforowana
- 7 Zawór spustowy do tłuszczu
- 8 Nóżki (4)
- 9 Pokrywa z uchwytem
- 10 Filtr tłuszczu i zanieczyszczeń do wentylowania urządzenia

162914



- 1 Urządzenie główne
- 2 Zbiornik (2)
- 3 Kosz do frytowania z uchwytem (2)
- 4 Skrzynka rozdzielcza z czujnikiem temperatury
- 5 Panel obsługi
- 6 Nóżki (4)
- 7 Kurek do spuszczenia oleju (2)
- 8 Pokrywa z uchwytem (2)
- 9 Perforowana blacha (2)
- 10 Filtr tłuszczu i zanieczyszczeń do wentylowania urządzenia (2)

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy!)



Zapasowy kosz do frytowania

Wymiary:

szer. 195 x gł. 460 x wys. 220 mm (całość)

szer. 180 x gł. 215 x wys. 140 mm (wnętrze)

Ciężar: 0,70 kg

Nr art.: 162917

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Frytownica indukcyjna 8L
Nr art.:	162913
Materiał:	Stal nierdzewna; Grzałka: miedź
Wykonanie:	▪ Grzałka: Cewka indukcyjna ▪ termostat zabezpieczający (zabezpieczenie przed przegrzaniem) ▪ Zawór spustowy do tłuszczu ▪ WŁ./WYŁ. ▪ Lampki kontrolne: Lampka kontrolna nagrzewania, lampka kontrolna utrzymania ciepła ▪ Filtr tłuszczu i zanieczyszczeń
Zbiornik:	Liczba: 1, pojemność: 8 litrów; Wymiary zbiornika: szer. 238 x gł. 300 x wys. 205 mm
Kosz:	Liczba: 1, wymiary kosza do frytowania: szer. 180 x gł. 215 x wys. 140 mm
Zakres regulacji temperatury:	60 °C - 190 °C
Moc przyłączeniowa:	3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
Wymiary:	szer. 290 x gł. 480 x wys. 515 mm (z koszem)
Ciężar:	10,4 kg
Akcesoria:	1 pokrywa, 1 blacha perforowana, 1 kosz do frytowania

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Nazwa	Frytownica indukcyjna 2 x 8L
Nr art.:	162914
Materiał:	Stal nierdzewna; Grzałka: Miedź
Wykonanie:	▪ Grzałka: cewka indukcyjna ▪ termostat zabezpieczający (zabezpieczenie przed przegrzaniem) ▪ Kurek do spuszczenia oleju (2) ▪ WŁ./WYŁ. ▪ Lampki kontrolne: 2 lampki kontrolne nagrzewania, 2 lampki kontrolne podtrzymywania ciepła ▪ Filtr tłuszczu i zanieczyszczeń (2)
Zbiornik:	Liczba: 2, pojemność: 8 litrów; Wymiary zbiornika: szer. 238 x gł. 300 x wys. 205 mm
Kosz:	Liczba: 2, wymiary kosza do frytowania: szer. 180 x gł. 215 x wys. 140 mm
Zakres regulacji temperatury:	60 °C - 190 °C
Moc przyłączeniowa:	2 x 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
Wymiary:	szer. 580 x gł. 480 x wys. 515 mm (z koszem)
Ciężar:	19,0 kg
Akcesoria:	2 pokrywy 2 blachy perforowane, 2 kosze do frytowania

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

5. Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

Wszystkie prace instalacyjne, przyłączeniowe i konserwacyjne związane z urządzeniem, mogą być wykonywane przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika, zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.

- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia przy krawędzi stołu, aby nie dopuścić do przechylenia lub upadku.
- **Nigdy** nie należy ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Podczas ustawiania zachować co najmniej 10 cm odstęp od ścian lub innych przedmiotów.
- Nie wolno blokować ani przykrywać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia od zasilania, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Przed uruchomieniem zdjąć folię ochronną z urządzenia. Folię należy zdejmować powoli, aby nie pozostawiać resztek kleju. Usunąć ewentualne pozostałości kleju używając odpowiedniego rozcieńczalnika.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia!

Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

- Obwód elektryczny gniazdek musi być zabezpieczony przez min. 16A. Urządzenie podłączać tylko bezpośrednio do gniazda wtykowego, naściennego; nie wolno używać rozgałęźników ani gniazd wtykowych, wielokrotnych.
- Do podłączenia frytownicy podwójnej **162914** wymagane są dwa oddzielne gniazdzka pojedyncze.

5.2 Obsługa



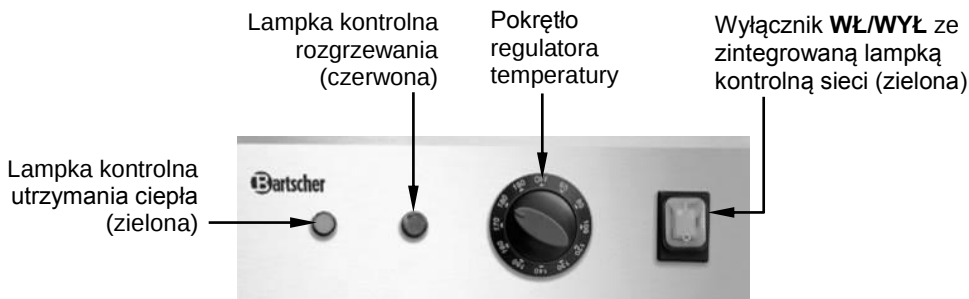
OSTROŻNIE!

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

Przygotowanie urządzenia

- Zdjąć pokrywę i wyjąć z urządzenia kosz do frytowania i blachę perforowaną.
- Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w **punkcie 6 „Czyszczenie”**. Uważać, aby do instalacji elektrycznej i skrzynki rozdzielczej nie dostała się woda. **Następnie dokładnie osuszyć urządzenie i elementy wyposażenia.**
- Położyć blachę perforowaną na dnie zbiornika.
- Sprawdzić, czy **filtr tłuszczu i zanieczyszczeń** od spodu urządzenia jest włożony. **Bez niego nie wolno używać urządzenia, ponieważ mogłoby dojść do uszkodzenia i nieprawidłowego działania.**

Panel obsługi



Uruchomienie urządzenia



OSTROŻNIE!

Przed uruchomieniem upewnić się, że urządzenie jest wyłączone (regulator temperatury w poz. „OFF”).

- Przed waniem oleju do zbiornika w zbiorniku nie może znajdować się woda. Zbiornik musi być czysty i suchy.
- Kran spustowy do tłuszczu musi być zamknięty (uchwyt opuszczony w dół).

Wskazówki dotyczące stosowania oleju lub tłuszczu w kostkach/blokach

- Do frytowania należy używać odpowiedniego oleju (np. olej roślinny, słonecznikowy, z orzeszków ziemnych itp.) lub tłuszczu w kostkach/blokach.

Uwaga: Tłuszcz w kostkach (blokach) roztopić wcześniej w oddzielnym naczyniu!

- Stosować wyłącznie oleje i tłuszcze, które nadają się do pracy przy wysokiej temperaturze.
- Nie mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu, ponieważ mogą one mieć różne punkty wrzenia.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!

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

- Wlewać ostrożnie olej do frytowania (ok. 8 litrów) do uzyskania wymaganego poziomu (między znakiem „**MIN**” a „**MAX**” na bocznej ścianie zbiornika).



OSTROŻNIE!

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



OSTRZEŻENIE!

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU! Przy poziomie oleju poniżej znaku MIN istnieje podwyższone ryzyko zapalenia się oleju.

GORĄCA POWIERZCHNIA! Przy poziomie oleju powyżej oznakowania MAX gorący olej może się wylewać.

Frytowanie potraw

- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.
- Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika **WŁ./WYŁ.**. Zintegrowana we włączniku zielona lampka kontrolna sieci zaświeci się.



OSTROŻNIE!

W celu zapewnienia obecności oleju w zbiorniku, pokrętko regulatora temperatury należy zawsze obrócić najpierw w pozycję „OFF”, a następnie na żądany stopień temperatury - w przeciwnym razie urządzenie nie nagrzeje się.

- Nastawić pokrętko regulatora temperatury obracając w prawo na żadaną temperaturę (50 °C – 190 °C).
- Podczas rozgrzewania pali się lampka kontrolna nagrzewania, która gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury. Zaświeci się zielona lampka kontrolna utrzymywania ciepła. Gdy temperatura w zbiorniku spadnie, czerwona lampka kontrolna rozgrzewania zaświeci się ponownie i urządzenie wznowi grzanie.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia!

Podczas pracy urządzenia frytownica i olej w zbiorniku są bardzo gorące i istnieje niebezpieczeństwo zapalenia się oleju. Urządzenie nie powinno zbyt długo pracować!

- W celu osiągnięcia korzystniejszych rezultatów, należy poczekać, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura i dopiero wtedy umieścić potrawy we frytownicy.
- Nie wykorzystywać oleju/tłuszczu do frytowania zbyt długo w za wysokiej temperaturze, ponieważ utraci on swoją przydatność do stosowania.
- W przypadku ewentualnych dłuższych przerw pomiędzy procesami frytowania, ustawić regulator temperatury na niższą wartość.
- Włożyć przygotowane produkty spożywcze do kosza do frytowania.
- **Nie wolno** przepelniać kosza, ponieważ wtedy spada temperatura oleju/tłuszczu i produkt staje się zbyt tłusty.

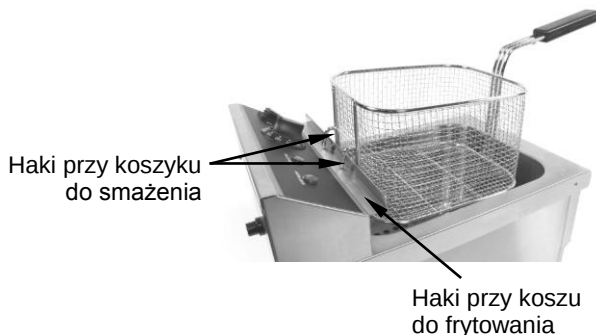


OSTROŻNIE!

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

Model 8-litrowa frytownica pojedyncza	0,6 kg
Model frytownica podwójna 2 x 8 litrów	0,6 kg na jeden zbiornik

- Kosz do frytowania opuścić ostrożnie w olej za pomocą stałego uchwytu , postawić na blasze perforowanej i rozpocząć frytowanie.
- Po zakończeniu procesu frytowania, ostrożnie unieść kosz, zawiesić hakami na szynie skrzynki rozdzielczej i poczekać, aż ścieknie tłuszcz.



- Nastawić pokrętko regulatora temperatury w poz. „OFF” i wyłączyć urządzeni za pomocą wyłącznika **WŁ./WYŁ.**, gdy tylko zakończy się proces frytowania i urządzenie nie będzie już używane.



WSKAZÓWKA!

Uwaga - urządzenia wyłącza pole indukcyjne po 2 godzinach pracy i przechodzi w stan czuwania.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia!

Nie wolno używać frytownicy z pokrywą! Pokrywa służy jako osłona przed kurzem i do utrzymywania temperatury oleju w przypadku ewentualnych przerw w używaniu.

Przed nałożeniem pokrywy należy się upewnić, że jest ona sucha, aby nie spowodować przedostania się wody do zbiornika, co mogłoby spowodować niebezpieczne rozpryski i oparzenia.

Wymiana i utylizacja oleju do frytowania

- Olej do frytowania należy wymieniać, gdy tylko przestanie spełniać wymagania przepisów.
- **Po ostygnięciu** olej do frytowania należy spuścić ze zbiornika przez kurek spustowy do pojemnika. Upewnić się, że pojemnik stoi stabilnie.

**WSKAZÓWKA!**

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

Mechanizm ochrony przed przegrzaniem

- Jeśli przez przypadek frytownica zostanie włączona bez oleju w zbiorniku, lub gdy w zbiorniku znajduje się zbyt mało oleju, wówczas, w celu ochrony przed przegrzaniem, po osiągnięciu temperatury ok. 230 °C mechanizm ten wyłączy automatycznie urządzenie. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika **WŁ./WYŁ.** i poczekać, aż ostygnie.

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

W tym celu należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie, następnie dokręcić plastikową obudowę przyciskiem **RESET** w lewą stronę, następnie wcisnąć kolek i przykręcić z powrotem plastikową obudowę w prawą stronę. Po wykonaniu tych czynności można normalnie włączyć urządzenie.

Przycisk RESET**6. Czyszczenie****OSTRZEŻENIE!**

Przed rozpoczęciem czyszczenia ustawić regulator temperatury na „0”, a następnie wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika **WŁ./WYŁ. i odłączyć je od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę). Poczekać, aż urządzenie ostygnie.**

Nie wolno myć urządzenia pod strumieniem wody pod ciśnieniem.

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

**OSTROŻNIE!**

Nigdy nie wolno używać do czyszczenia ostrych ani szorujących środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię urządzenia.

Nigdy nie używać do czyszczenia środków zawierających benzynę oraz rozcieńczalników.

- Urządzenie czyścić regularnie.
- Zdjąć pokrywę i ze zbiornika, wyjąć ze zbiornika kosz do frytowania
- Po ostygnięciu należy opróżnić zbiornik. Olej należy odprowadzić do odpowiedniego pojemnika przez kurek spustowy. Należy stosować się do zaleceń z punktu „Wymiana i utylizacja oleju do frytowania” na stronie 238.
- Wyjąć blachę perforowaną ze zbiornika.
- **Kosz do frytowania, pokrywę i blachę perforowaną** umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Silnie zabrudzone elementy można krótko namoczyć.
- **Zbiornik** należy myć gorącą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Wodę odprowadzić do odpowiedniego pojemnika przez kurek spustowy. Wypłukać czystą wodą i odprowadzić ją przez kurek spustowy, aby go wypłukać.
- **Panel obsługi, powierzchnie urządzenia i przewód zasilający** czyścić tylko lekko zwilżoną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym.



OSTROŻNIE!

Nie wolno czyścić urządzenia głównego na mokro lub pod bieżącą wodą. Nie zanurzać w wodzie. Do wnętrza urządzenia nie może przedostać się wilgoć, ponieważ mogłaby wywołać niebezpieczne prądy upływowe i nieprawidłowe działanie urządzenia.

- Należy regularnie wciągać **filtr tłuszczu/zanieczyszczeń** z przyrządu znajdującego się od spodu urządzenia i czyścić go łagodnym środkiem czyszczącym albo w zmywarce do naczyń.
- Otwory wentylacyjne od spodu urządzenia nie mogą być zatkane zanieczyszczeniami ani kurzem (w razie potrzeby wyczyścić pędzlem lub dmuchawą).
- **Wszystkie elementy i akcesoria dokładnie wysuszyć, złożyć urządzenie:**
 - Włożyć filtr oleju/zanieczyszczeń do przyrządu od spodu urządzenia,
 - Włożyć blachę perforowaną do zbiornika.
 - Postawić kosz do frytowania na blasze perforowanej.

Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie ma przez dłuższy czas pozostawać nieużywane, należy je oczyścić według powyższego opisu i przechowywać w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed mrozem, słońcem oraz dziećmi. W celu ochrony przed kurzem i zabrudzeniem frytownicę należy zapakować lub przykryć. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

7. Możliwe usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy istnieje możliwość wyeliminowania zakłóceń w działaniu przed wezwaniem serwisu lub powiadomieniem sprzedawcy.

Problem	Przyczyna	Usunięcie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka sieciowa nie świeci i urządzenie nie grzeje.	• Wtyczka nie została prawidłowo włączona do gniazdka • Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego. • Aktywowane zostało zabezpieczenie przed przegrzaniem	• Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka • Sprawdzić bezpieczniki, podłączyć urządzenie do innej wtyczki • Wcisnąć przycisk RESET w skrzynce rozdzielczej
Kontrolka grzania świeci, ale temperatura nie rośnie.	• Przerwany kontakt z elementem grzewczym • Uszkodzony element grzewczy	• Skontaktować się z punktem serwisowym • Skontaktować się z punktem serwisowym
Zielona kontrolka zasilania świeci, ale mimo ustawienia temperatury nie świeci kontrolka grzania.	• Ustawiona temperatura została osiągnięta • Uszkodzony regulator temperatury. • Uszkodzona lampka kontrolna	• Sprawdzić działanie po zmianie nastawy temperatury • Skontaktować się z punktem serwisowym • Skontaktować się z punktem serwisowym
Po jakimś czasie urządzenie przestaje się nagrzewać.	• Aktywowane zostało zabezpieczenie przed przegrzaniem	• Wcisnąć przycisk RESET na skrzynce rozdzielczej. Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem zadziała po krótkim czasie ponownie, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- nie otwierać korpusu,
- zawiadomić punkt obsługi klienta lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać następujące informacje:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i serii (odczytać na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia).

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



OSTRZEŻENIE!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



OSTROŻNIE!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Utylizacja starego oleju do frytowania

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

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

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