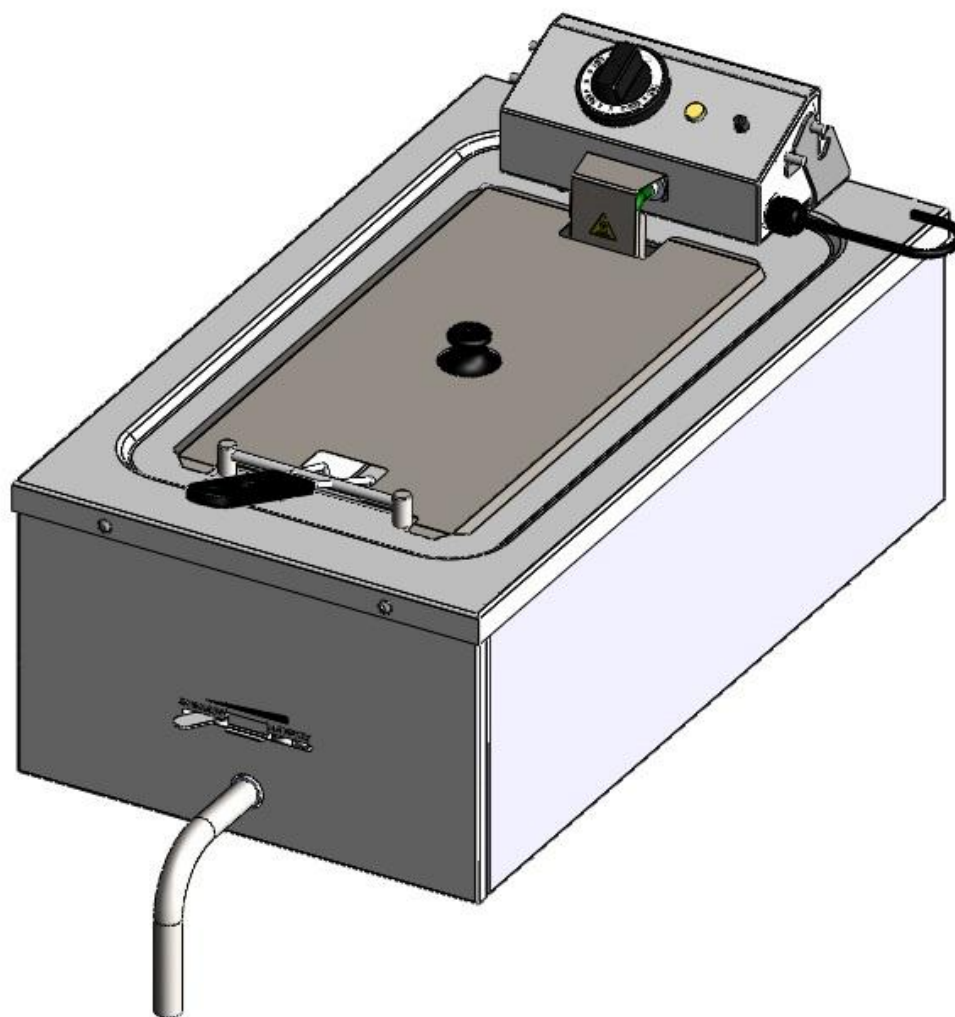


Frytkownica elektryczna nastawna model: 962500



1.	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2.	DANE TECHNICZNE.....	4
3.	INSTALACJA.....	5
4.	ZASADY BHP.....	7
5.	OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	7
6.	KONSERWACJA.....	9
7.	PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT.....	10
8.	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	10
9.	USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....	10
10.	GWARANCJA.....	10
11.	DEKLARACJA ZGODNOŚCI.....	11

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

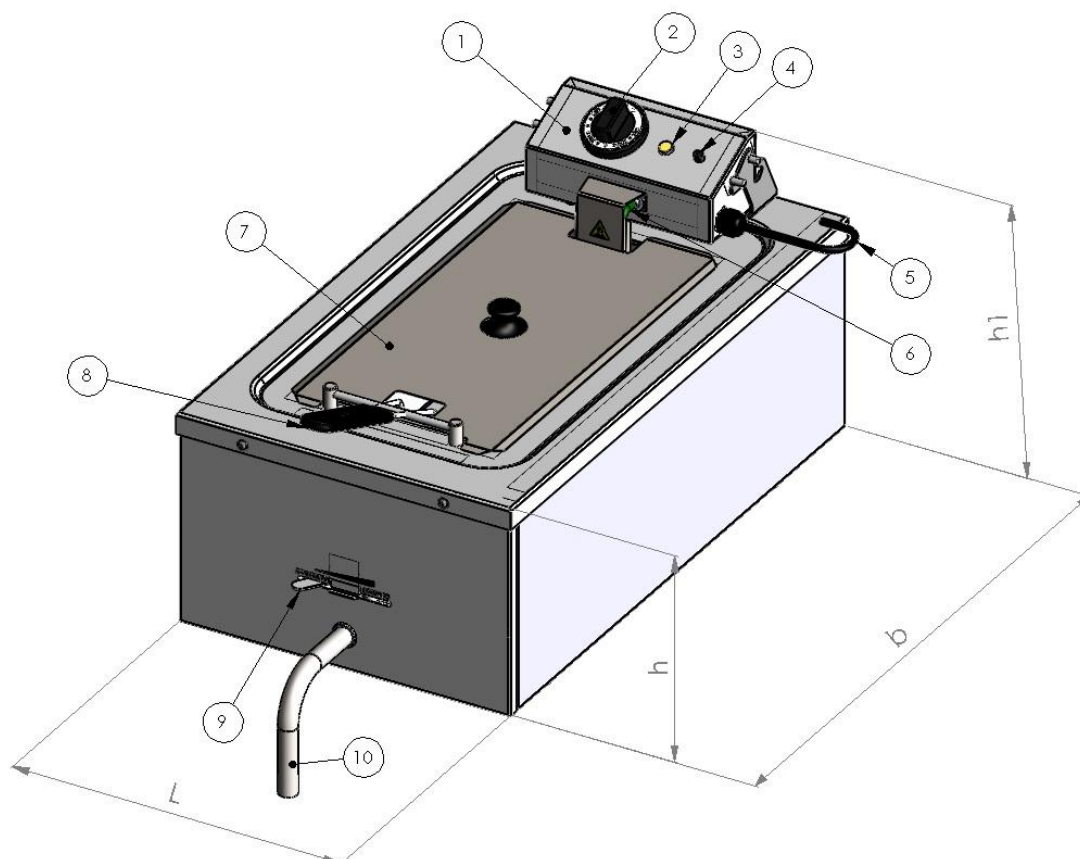
I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli frytkownica została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać!**
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwierać samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę przez wyspecjalizowany serwis.
- Nigdy nie naprawiać urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nieprzeszkolone zawodowo.
- Podczas użytkowania obszar roboczy nagrzewa się. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów.
- Zabrania się użytkowania urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Nie należy pozostawiać frytkownicy bez nadzoru podczas eksploatacji. Rozgrzane oleje i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi z powodu przegrzania.
- **Niedozwolone jest zalewanie urządzenia wodą.**
- Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.
- W czasie grzania oleju używać pokrywek by nie doprowadzić do zalewania elementów grzewczych i powierzchni roboczych frytkownicy.
- Wyłączyć zasilanie urządzenia na panelu sterowania (pokrętła w położeniu „0”) przed rozpoczęciem czyszczenia, konserwacji oraz przed wyciągnięciem wtyczki z gniazda zasilającego i/lub odłączyć urządzenie od zasilania głównego .
- Nie dotykać wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontrolować stan wtyczki i przewodu zasilającego. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Chronić przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia
- Zabezpieczyć przewód zasilający, aby nikt przez pomyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Wyłączać urządzenie, przed wyciągnięciem wtyczki z gniazda zasilającego.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za przewód zasilający.

2. DANE TECHNICZNE



1 - Panel sterujący, 2 - Pokrętko sterujące, 3 - Lampka sygnalizacyjna, 4 - Termostat bezpieczeństwa, 5 - Przewód zasilający, 6 - Grzałka, 7 - Pokrywa, 8 - Kosz, 9 - Dźwignia spustu oleju, 10 - rura spustowa

Typ	frytkownica elektryczna nastawna modular
model	962500
moc [W]	6000
maksymalny poziom oleju [l]	8
wydajność pracy [kg/h]	18
wymiary pojedynczego kosza Lxbxh [mm]	195x362x110
Napięcia zasilania [V]	400
Częstotliwość [Hz]	50
Wymiar Lxbxh [mm]	400x700x250
Wymiar h1	346mm

3. INSTALACJA

Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy frytkownica nie ma widocznych uszkodzeń. Jeżeli frytkownica została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać!

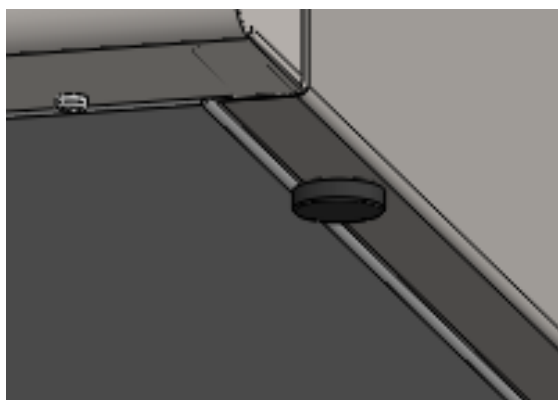
Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia.

Frytkownicę należy ustawić na płaskiej, stabilnej i wypoziomowanej podstawie (zaleca się stosowanie podstaw produkowanych w Stalgast Radom Sp. z O.O.).

UWAGA! Urządzenie powinno być podłączone do sieci elektrycznej z uziemieniem i zabezpieczeniem różnicowo-prądowym 30 mA.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy upewnić się czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem dostępnym w miejscu instalacji.
- Urządzenie powinno być podłączone do sieci elektrycznej z uziemieniem.
- Urządzenie należy umieścić w pomieszczeniu o dobrej wentylacji.

Frytkownicę należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni a następnie wypoziomować za pomocą regulowanych nóg.



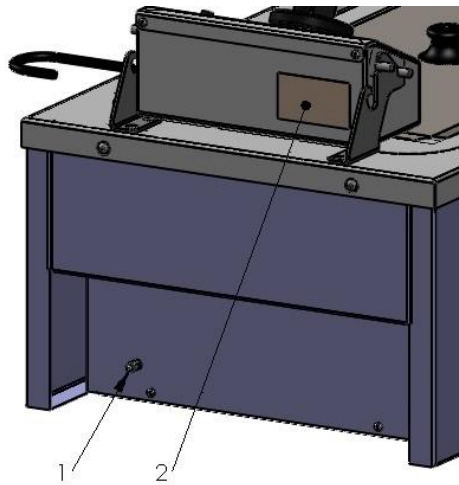
Warunki przyłączenia do sieci elektrycznej:

- należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia. Poz. 2 na rysunku jn.
- urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne. Podłączenie do śruby

ekwipotencjalnej. Poz. 1 oznaczonej symbolem



na rysunku jn.



1 - śruba ekwipotencjału, 2- tabliczka znamionowa

- Frytownica z zasilaniem na 400V została wyposażona w giętki przewód zasilający o przekroju 3x1,5mm² (bez wtyczki). Odpowiednią wtyczkę powinna zamontować osoba z uprawnieniami elektrycznymi.



PE – żółto-zielony
L1, L2, – pozostałe kolory

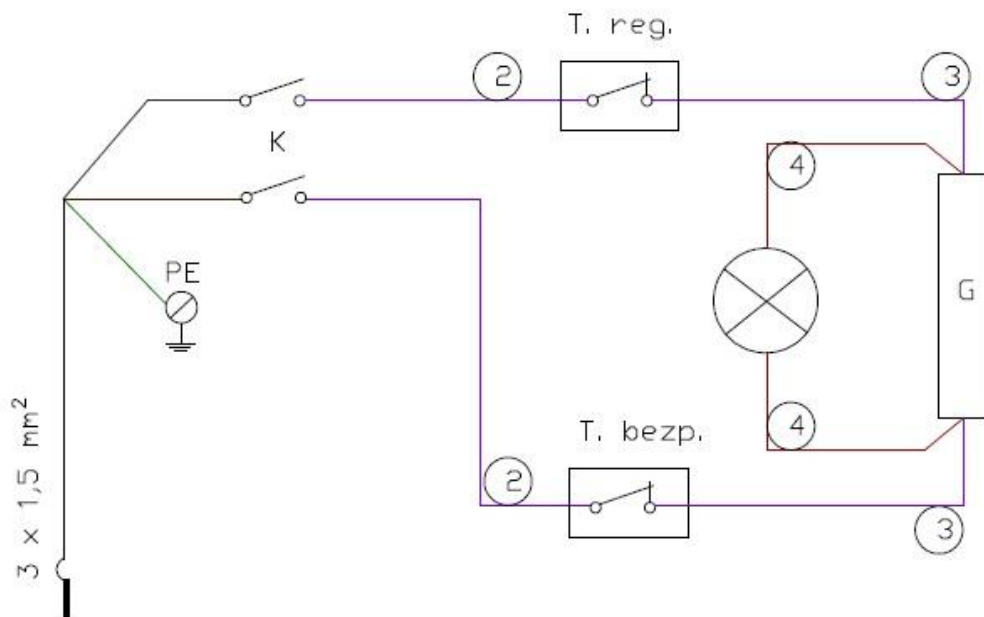
- Do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej upoważniony jest wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda trójfazowego o napięciu elektrycznym 400V 50Hz
- Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przed porażeniem prądem elektrycznym.

Przyłączenie urządzenia do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne zabezpieczające użytkownika przed porażeniem tzw. zerowanie urządzenia:

- odkręcić nakrętkę na śrubie
- wprowadzić przewód ekwipotencjału
- przykręcić nakrętkę do oporu
- drugi koniec przewodu ekwipotencjalnego podłączyć do szyny wyrównawczej lub połączyć go z ziemią



Schemat instalacji elektrycznej :



4. ZASADY BHP

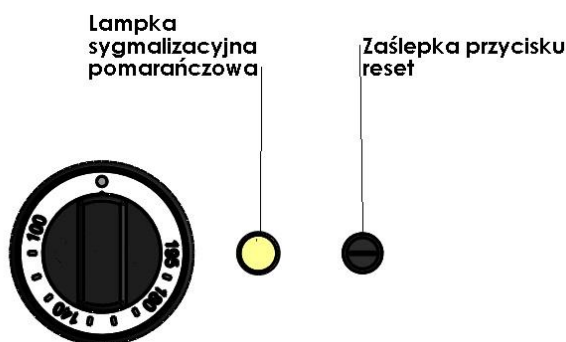
W celu zapobiegania poparzeniom oraz porażeniom prądem elektrycznym należy przestrzegać podanych poniżej zasad bezpieczeństwa:

- Przeszkolić przed pierwszym uruchomieniem oraz okresowo personel eksploatujący urządzenie w zakresie bezpieczeństwa obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi
- Przeszkolić personel w zakresie obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi
- Przeszkolić personel w zakresie podstawowych zasad użytkowania urządzeń elektrycznych, bezpieczeństwa w miejscu pracy oraz udzielania pierwszej pomocy w razie wystąpienia takiej potrzeby przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony
- Produkty o dużej zawartości wody, jak również za duże ilości produktów przyrządzanych jednorazowo może doprowadzić do wypadku.(poparzenia)
- **Gończy olej może spowodować poparzenia. Nie dotykać gorącego oleju! Nie dotykać zbiornika na olej!**
- Nie wylewać oleju aż osiągnie pokojową temperaturę.
- Nie używać zużytego oleju.
- Nie włączać urządzenia bez oleju.
- W pobliżu urządzenia nie mogą znajdować się żadne łatwopalne przedmioty.

5. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Urządzenie powinno być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.
- Sprawdzić czy urządzenie zostało prawidłowo podłączone do źródła prądu. Pokrętko termostatu powinno być ustawione w pozycji „0” przed rozpoczęciem pracy.
- Zdjąć pokrywę i położyć podstawę na dnie zbiornika, tak, aby zasłaniała grzałki.
- Zbiornik wypełnić świeżym olejem. Poziom oleju powinien być utrzymywany między maksymalnym a minimalnym poziomem oznaczonym „MAX” (maksimum) oraz „MIN” (minimum).
- Umocować kosz w uchwycie w przestrzeni roboczej.

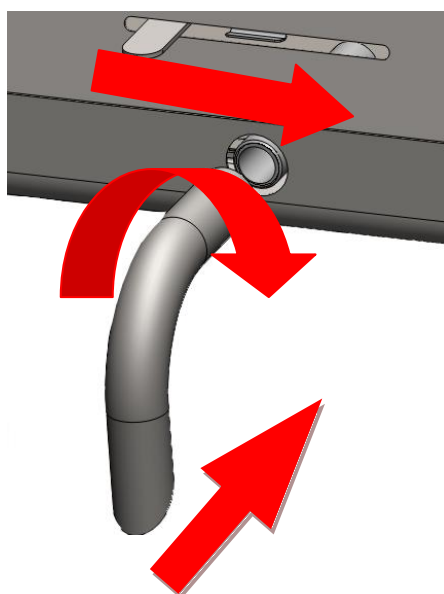
- Ustawić temperaturę poprzez przekręcenie pokrętki termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara a następnie zakryć obszar roboczy pokrywką na czas nagrzewania się oleju, (pomarańczowa lampka zapali się sygnalizując pracę urządzenia).



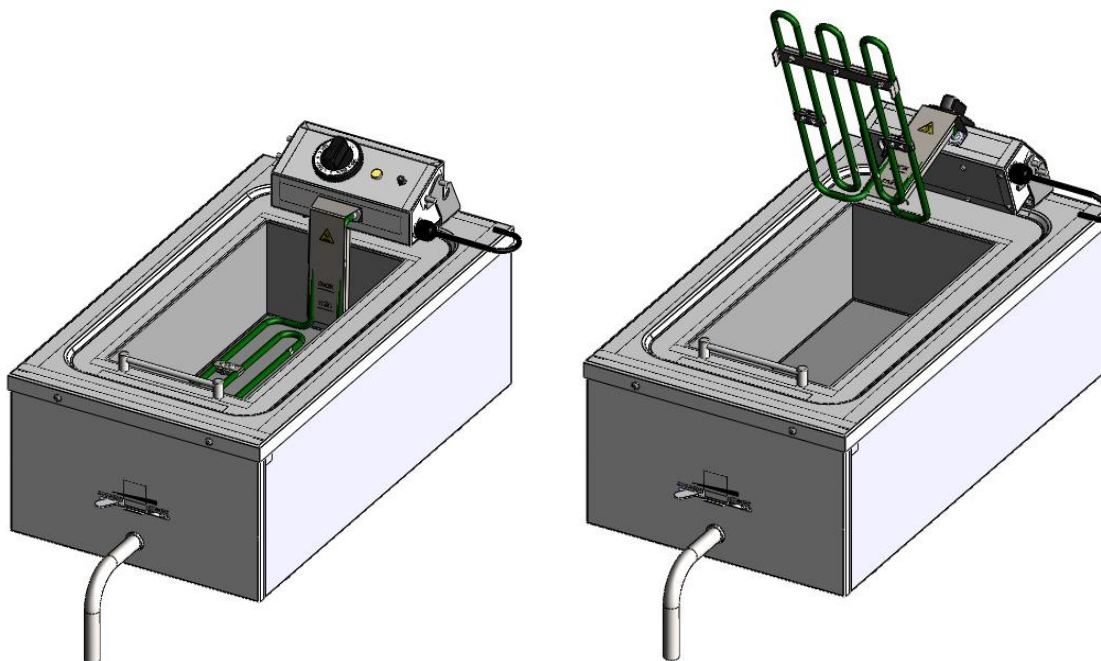
- Gdy temperatura oleju osiągnie ustawioną wartość, termostat automatycznie wyłączy zasilanie, lampka zgaśnie.
- Gdy temperatura oleju spadnie poniżej ustawionej wartości, termostat automatycznie włączy zasilanie. Kontrolka ponownie zapali się sygnalizując pracę urządzenia.
- Ostrożnie umieścić artykuły spożywcze w koszu, podczas smażenia powinno się zakryć obszar roboczy za pomocą pokrywy (Pokrywa ułatwia utrzymanie czystości oraz temperatury oleju. Przykrywając zbiornik z olejem należy upewnić się, że pokrywa jest sucha).
- W przypadku przegrzania grzałek frytownicy, wyłącza się termostat bezpieczeństwa, w takim wypadku należy po ostygnięciu oleju użyć przycisku „RESET” znajdującego się za zaślepką.
- Zdjąć pokrywę a następnie ostrożnie wyciągnąć kosz z przygotowanymi artykułami spożywczymi z przestrzeni roboczej urządzenia (istnieje możliwość umocowania kosza w górnym uchwycie w celu ocieknięcia jedzenia ze zbędnej ilości oleju).
- Gdy cały proces zostanie zakończony, przekręcić pokrętkę termostatu do pozycji „0” ruchem przeciwnym do wskazówek zegara.

Po zakończeniu pracy należy opróżnić zbiornik na olej i wyczyścić grzałkę. Czynności te powinno się wykonywać ze szczególną ostrożnością. **Pamiętaj aby tłuszcz nie był gorący. Gorący tłuszcz może spowodować zagrożenie poparzeniem.**

- Przykręcić do zaworu rurę spustową (wylotem do dołu), pod wylot rury podłożyć zbiornik na zużyty olej.
- W celu opróżnienia zbiorników należy podnieść zabezpieczenie a następnie przesunąć dźwignię spustu oleju w prawo.
- Odczekać, aż cały olej znajdzie się poza zbiornikiem
- Po zakończonym opróżnianiu zbiornika zamknąć zawór i odkręcić rurę.



- W celu wyczyszczenia grzałek odłącz urządzenie od źródła zasilania. Grzałkę należy unieść do pozycji w której nastąpi zablokowanie grzałki, następnie delikatnie wyczyścić grzałki wilgotną ścierką i wysuszyć.
- W celu odblokowania grzałki i uzyskania pozycji roboczej należy cofnąć grzałkę w kierunku tylnym, unieść w górę i następnie opuścić w dół z jednoczesnym ruchem w kierunku przednim.



Grzałka oraz panel sterujący w pozycji roboczej.

Grzałka oraz panel sterujący w pozycji umożliwiającej konserwację.

UWAGA!

Urządzenia nie należy przenosić, gdy przewód zasilający jest podłączony do gniazda, powierzchnia robocza nie jest wystudzona oraz gdy w komorze jest jakakolwiek zawartość.

6. KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Codzienna konserwacja polega opróżnianiu komory z oleju i przemyciu elementów frykownicy za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarciu czystą szmatką do sucha.

Codziennie sprawdzić stan grzałek oraz stan pokręteł i przełączników na którym osadzone są pokręta, uszkodzenie pokręta oraz trzpienia przełącznika trybu pracy eliminuje daną płytkę i/lub całe urządzenie z eksploatacji. Usterkę zgłosić do serwisu.

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:

- -podłączenia elektryczne są wykonane prawidłowo
- -przewód zasilający nie został uszkodzony
- -wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części (kontrola poprawności działania, konserwacja zaworów gazowych, oraz próba szczelności urządzenia). W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

Serwis techniczny powinien zwrócić szczególną uwagę na:

- -stan elementów grzewczych i zabezpieczeń elementów grzewczych
- -stopień zużycia urządzenia oraz jakości izolacji

Konserwacja wykonywana raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawa urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny). Podczas pierwszego uruchomienia fabrycznie nowej frytkownicy następuje wydzielanie się nieprzyjemnych zapachów pochodzących z naturalnego wypalania się zakonserwowanych grzałek. Zapachy po pierwszym wypaleniu znikną.

7. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Frytkownice pakowane są zgodnie z obowiązującymi normami.

Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu frytkownica powinna być zabezpieczona przed przesuwaniami, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

8. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lp.	Nazwa części	Indeks
1	Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	M70550
2	Termostat zabezpieczający	M90112
3	Termostat regulacyjny	M90114
4	Pokrętło	M70662
5	Skala temperatury	M90135
6	Grzałka 6000W 400V	M90612
7	Zawór kulowy 1/2"	M38062
8	Mikroprzełącznik	M90115
9	Przedłużka chromowana	M90152
10	Rączka do pokrywy	M90402
11	Dławica PG 13,5	M70117
12	Przewód zasilający 3x1,5mm ²	M90275
13	Stopka 20xM06x20	M70691
14	Kosz	PWH0326

9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie.

Przyślijcie zużyty sprzęt do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

10. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.; elementy grzewcze, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania.

Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomb gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

II. DEKLARACJA ZGODNOŚCI



stalga
stalgast
ekspert gastronomiczny

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

STALGAST RADOM Sp. z o.o.
Staniewicka 5
03-310 Warszawa

Produkt:
Frytownica elektryczna nastawna

Model:
962500

Spełnia wymagania opisane w:

Dyrektywach:

2006/95/WE
2004/108/WE
2002/96/WE
2011/65/EU
substancji w sprzęcie elektrycznym i

- LVD urządzenia elektryczne niskonapięciowe
- EMC kompatybilność elektromagnetyczna
- postępowanie ze zużytym sprzętem
- RoHS w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych elektronicznych

Normach:

Niskonapięciowy sprzęt elektryczny (LVD)

PN-EN 60335-1:2012

Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego --
Bezpieczeństwo użytkownika -- Część 1: Wymagania ogólne (oryg.)

PN-EN 60335-2-37:2009/A11:2012

Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego --
Bezpieczeństwo użytkownika -- Część 2-37: Wymagania
szczegółowe dotyczące elektrycznych frytownic dla zakładów
zbiorowego żywienia

PN-EN 62233:2008/AC:2008

Metody pomiaru pól elektromagnetycznych elektrycznego sprzętu
do użytku domowego lub podobnego

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)

PN-EN 61000-3-3:2011

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) -- Część 3-3: Poziomy
dopuszczalne -- Ograniczanie zmian napięcia, wahań napięcia
i migotania światła w publicznych sieciach zasilających niskiego
napięcia, powodowanych przez odbiorniki o fazowym prądzie
znamionowym < lub = 16 A przyłączone bezwarunkowo

EN 55014-1:2012

Kompatybilność elektromagnetyczna -- Wymagania dotyczące
przyrządów powszechnego użytku, narzędzi elektrycznych
i podobnych urządzeń -- Część 1: Emisja

PN-EN 55014-2:1999/A2:2009

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) -- Wymagania
dotyczące przyrządów powszechnego użytku, narzędzi
elektrycznych i podobnych urządzeń -- Odporność na zaburzenia
elektromagnetyczne -- Norma grupy wyrobów

Rozporządzeniu nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

Dwie ostatnie cyfry roku, w którym naniesiono oznaczenie CE:11

Deklarację wystawiono: Radom 29.07.2015

Wystawiający:

Stanowisko: Pełnomocnik d/s Jakości
Podpis: Łukasz Stokowski



E0003390WZ

Wpis do rejestru: XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0060384800, NIP 524-273-42-28, Kapitał zakładowy PLN 12.006.000,-

Stalgast Radom Sp. z o.o.
ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa tel.: 22 517 15 75
fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalga@stalga.com