

Frytkownica elektryczna model 972500, 972600



| | | |
|----|--|-----------|
| 1. | INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA..... | 3 |
| 2. | DANE TECHNICZNE..... | 4 |
| 3. | INSTALACJA..... | 5 |
| 4. | ZASADY BHP..... | 5 |
| 5. | OBSŁUGA URZĄDZENIA..... | 9 |
| 6. | PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT..... | 11 |
| 7. | WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH..... | 11 |
| 8. | GWARANCJA..... | 12 |

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.

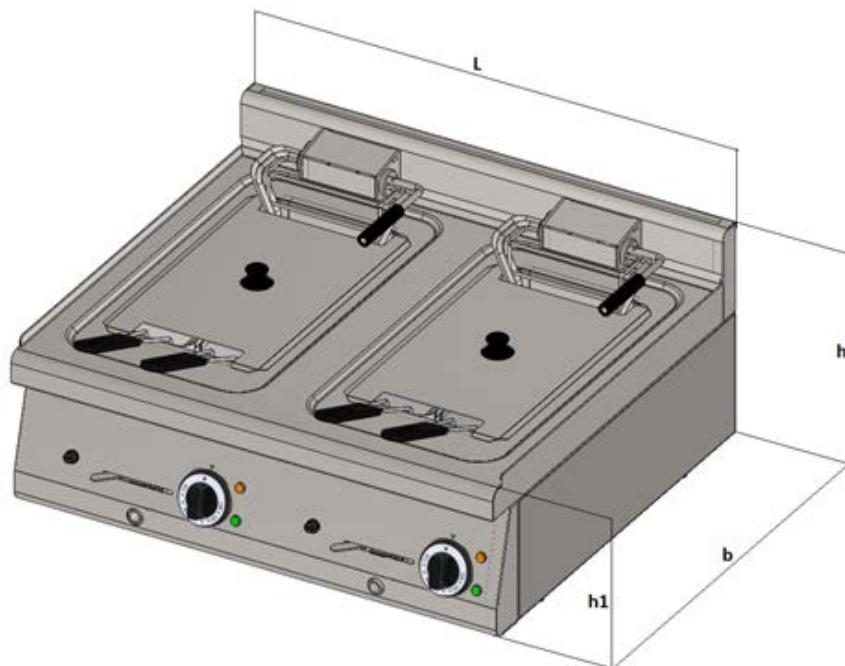
I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **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.

Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

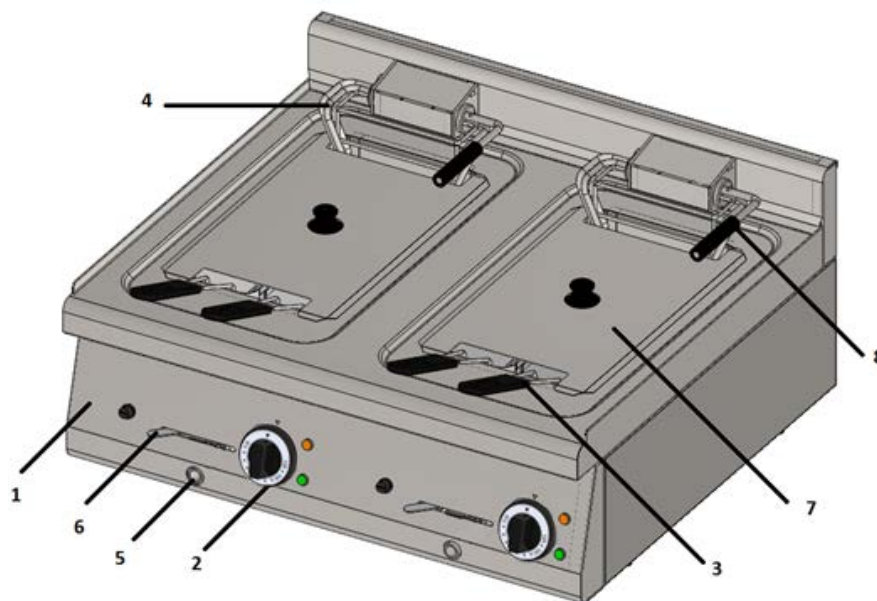
- Nigdy nie otwierać samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę przez wyspecjalizowany 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 omyłkę 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



b= 700 mm
 h= 350mm
 h1= 250 mm
 L- podany w tabeli

- 1- panel sterujący,
- 2- pokrętło sterujące
- 3- kosz do smażenia ,
- 4- grzałka,
- 5- zawór spustowy,
- 6- dźwignia upustu oleju ,
- 7- pokrywa
- 8- uchwyt



| Typ | frytkownica elektryczna | |
|---|-------------------------|--------|
| Ilość komór | 1 | 2 |
| model | 972500 | 972600 |
| łącna moc [W] | 9000 | 18000 |
| maksymalny poziom oleju [l] | 10 | 2x10 |
| czas nagrzewania do temperatury pracy [min] | 6 | |
| wydajność pracy [kg/h] | 26 | 52 |
| wymiary pojedynczego kosza Lxbxh [mm] | 210x350x110 | |

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.

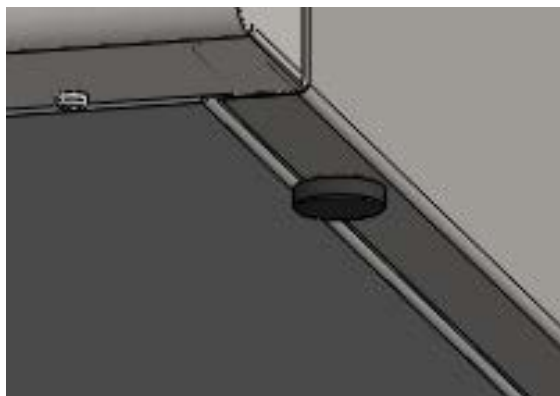
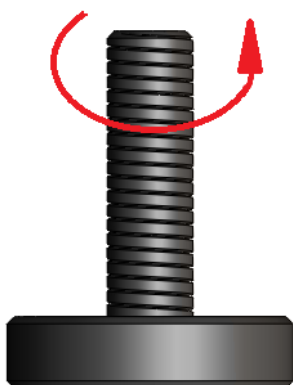
Przewód zasilający o przekroju 5x4mm² z odpowiednią wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.

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.

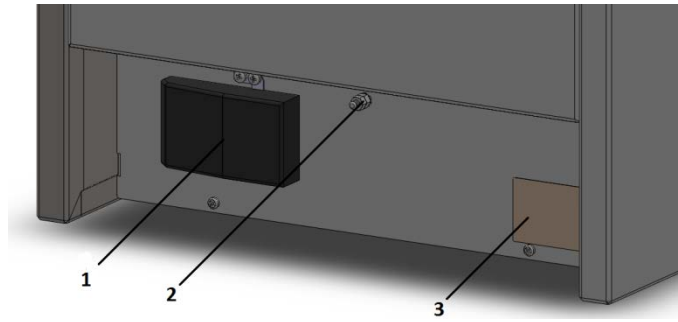
Frytkownicę należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni a następnie wypoziomować za pomocą regulowanych nóg



Warunki przyłączenia do sieci elektrycznej:

- - należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia. Poz. 1 na rysunku jn.
- - wykonania instalacji elektrycznej należy dokonać poprzez podłączenie zasilania do skrzynki zaciskowej elektrycznej znajdującej się na tylnej ścianie urządzenia poz. 3 na rysunku jn.
- - urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne. Podłączenie do

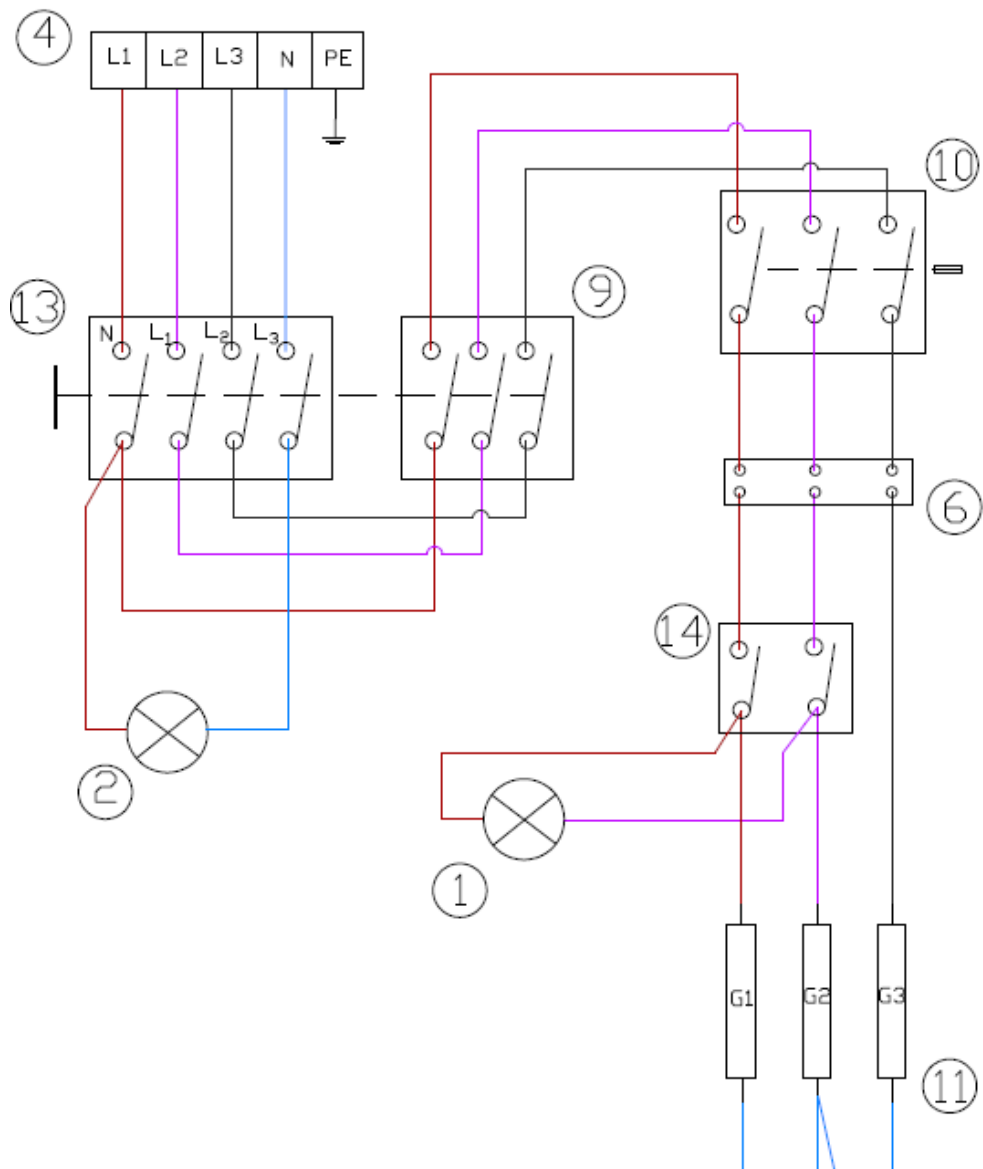
śruby ekwipotencjalnej. Poz. 2 oznaczonej symbolem  na rysunku jn.



1- skrzynka zaciskowa, 2- śruba ekwipotencjału, 3- tabliczka znamionowa

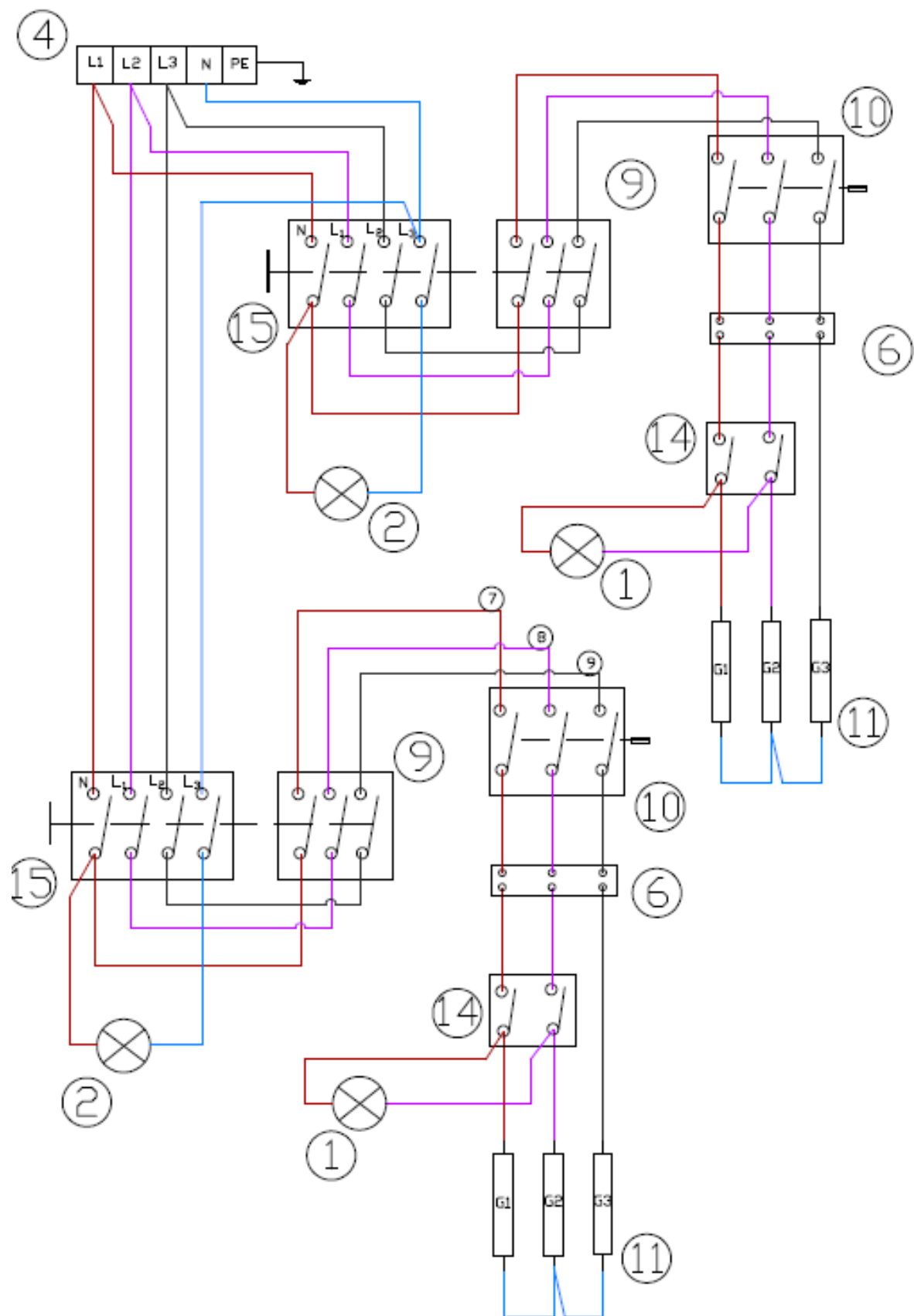
Schemat instalacji elektrycznej (model 972500):

Numery na schematach odpowiadają numerom w wykazie części zamiennych



Schemat instalacji elektrycznej (model 972600):

Numery na schematach odpowiadają numerom w wykazie części zamiennych



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



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

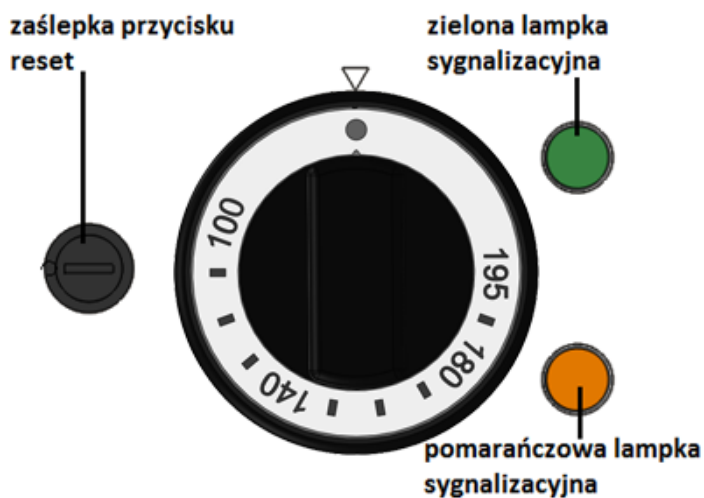
- - niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony
- -Produkty o dużej zawartości wody, jak również za duże ilości produktów przyrządzanych jednorazowo może doprowadzić do wypadku.(poparzenia)
- **-Gorący olej może spowodować poparzenia. 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



1-zamek, 2- uchwyt, 3- rączka, 4- grzałka, 5- podstawa

- -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 powyżej poziomu grzałek (maksymalna pojemność pojemnika to 10 litrów)
- -Umocować kosze 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 rozpoczęcie procesu podgrzewania, zielona lampka jest włączona przez cały okres pracy urządzenia sygnalizując podłączenie urządzenia do źródła prądu).

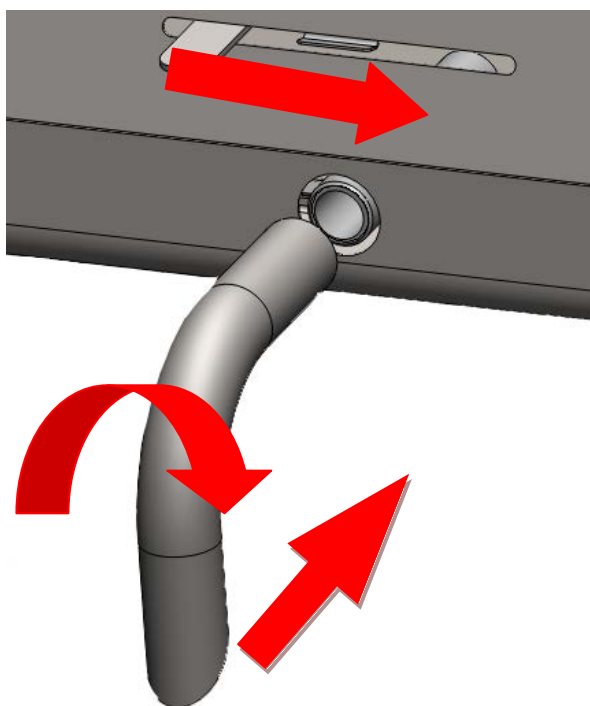


- -Gdy temperatura oleju osiągnie ustawioną wartość, termostat automatycznie wyłączy zasilanie. (pomarańczowa lampka zgaśnie. Gdy temperatura oleju spadnie poniżej ustawionej wartości, termostat automatycznie włączy zasilanie. Kontrolka ponownie zapali się sygnalizując pracę urządzenia).

- -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 rytownicy, wyłączy 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 pokrętło termostatu do pozycji „0” ruchem przeciwnym do wskazówek zegara i odłączyć zasilanie elektryczne(zielona lampka sygnalizacyjna wyłączy się).

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

- -Przykręcić do kranu poniżej panelu sterującego metalowe kolanko (wylotem do dołu) ,pod wylot kolanka podłożyć zbiornik na zużyty olej
- -W celu opróżnienia zbiorników należy podnieść zabezpieczenie a następnie przesunąć dźwignię upustu oleju w prawo
- -cierpliwie czekać, aż cały olej znajdzie się poza zbiornikiem
- -Po zakończonym opróżnieniu zbiornika zamknąć zawór kranu i odkręcić kolanko.
- -w celu wyczyszczenia grzałek, należy je podnieść do poziomu, w którym załączy się blokada, następnie delikatnie wyczyścić grzałki wilgotną ścierką a potem wysuszyć
- -odblokować położenie grzałek poprzez wciśnięcie zamka i ustawić grzałki w poprzednim położeniu.



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. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

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

Codzienna konserwacja polega na zdjęciu wszystkich naczyń z urządzenia i przemyciu elementów kuchni 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.

PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Frytkownice pakowane są zgodnie z obowiązującymi normami.

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

7. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

| Lp | kod towaru | nazwa towaru |
|----|------------|----------------------------|
| 1 | M70550 | Lampka pomarańczowa |
| 2 | M70102 | Lampka zielona |
| 3 | M70402 | Rączka do pokrywy |
| 4 | M70533 | Skrzynka zaciskowa KADO |
| 5 | M70662 | Pokrętko Stalgast |
| 6 | M70629 | Kostka przyłączeniowa 4x10 |
| 7 | M70691 | Stopka 20xM06x20 |
| 8 | M90135 | Skala temperatura |
| 9 | M90088 | Termostat regulacyjny |
| 10 | M90089 | Termostat zabezpieczający |
| 11 | M90036 | Grzałka 9000W 230V |
| 12 | M38062 | Zawór kulowy 1/2" |
| 13 | M90087 | Wyłącznik osiowy |
| 14 | M90115 | Mikroprzełącznik |
| 15 | M90152 | Przedłużka chromowana |

8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu , nie podlegają naprawie gwarancyjnej. **Nie podlega również gwarancji wymiana płyt grzewczych spowodowana zalaniem a następstwem czego może być pęknięcie - niewłaściwe użytkowanie.**

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.; płytki 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.



stalcast
ekspert gastronomiczny

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

Produkt:
Frytownica
Model:
972500,972600

Spełnia wymagania opisane w:

Dyrektywach:

| | |
|-------------|---|
| 2006/95/WE | - LVD urządzenia elektryczne niskonapięciowe |
| 2004/108/WE | - EMC kompatybilność elektromagnetyczna |
| 2002/96/WE | - postępowanie ze zużytym sprzętem |
| 2011/65/EU | - RoHS w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym |

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

Oraz,

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:13

Deklarację wystawiono: Radom 04.05.2013

Wystawiający:

STANOWISKO Pełnomocnik ds. Jakości
PODPIS Anna Piotrowska



E0003390WZ

Wpis do rejestru: XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000384800, NIP 524-273-42-28, Kapitał zakładowy PLN 12.006.000,-