



stalgast

ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 03.2017

Frytownica

MODEL: 777325, 777326, 777333



SPIS TREŚCI

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA	3
3. BUDOWA	4
3.1. Przeznaczenie urządzenia	4
3.2. Opis urządzenia	4
3.3. Budowa.....	4
4. DANE TECHNICZNE	4
5. MONTAŻ	4
5.1. Instalacja do źródeł zasilania.....	4
6. OBSŁUGA	4
7. DODATKOWE INFORMACJE	5
7.1. Po zakończeniu smażenia	5
7.2. Demontaż panelu sterowania	6
7.3. Filtrowanie oleju.....	6
7.4. Opróżnianie pojemnika na olej.....	6
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	6
9. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA	6
10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	7
II. GWARANCJA	7

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: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- 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.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom.

Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie 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 bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.

2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić parametry prądu w sieci zasilającej: 230 V = 18 A
- Nie wolno włączać urządzenia, kiedy pojemnik na olej jest pusty lub, gdy poziom oleju jest niższy niż wskazany na bocznej ścianie pojemnika .
- Podczas cyklu pracy nie należy zezwalać dzieciom na zbliżanie się do urządzenia.
- Nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych płynach następujących elementów: skrzynki sterującej, elementu grzewczego (8), przewodu zasilającego. Wymienione elementy mogą być czyszczone jedynie za pomocą wilgotnej szmatki.
- Kiedy urządzenie jest gorące nie należy go przemieszczać, gdyż przyskający olej może spowodować poważne poparzenia. W każdej innej sytuacji urządzenie można przemieszczać jedynie z wykorzystaniem uchwytów.
- Należy upewnić się, że przewód zasilający nie wystaje poza krawędzie blatu i nie pozostaje w kontakcie z gorącymi elementami skrzynki sterującej.
- Nie należy ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (płyta grzewcza, piec...)
- Zgodnie z zasadami profesjonalnej gastronomii podczas gotowania należy zdejmować pokrywę z pojemnika na olej. Szczególnie jest to niezbędne dla uzyskania chrupiących produktów podczas smażenia na świeżym powietrzu.
- Urządzenia wolno używać jedynie w celu, dla którego zostało zaprojektowane – smażenie produktów żywnościowych.

3. BUDOWA

3.1. Przeznaczenie urządzenia

Frytownice przeznaczone są tylko i wyłącznie do smażenia w głębokim oleju „fryturze” w restauracjach, hotelach, punktach gastronomicznych, itp.

3.2. Opis urządzenia

Frytownica jest wyposażona w pojemnik ze stali nierdzewnej, ze strefą zimna zapewniającą dłuższe użytkowanie oleju, ponieważ nie zostają w nim zwęglone resztki poddawanych obróbce produktów. Pozostałe po smażeniu okruchy opadają na dno pojemnika, gdzie temperatura oleju jest niska.

3.3. Budowa



1. Lampka kontrolna wyłącznika ON/OFF
2. Lampka kontrolna nagrzewania
3. Pokrętko termostatu
4. Kosz

4. DANE TECHNICZNE

Model	777325	777326	777333
Napięcie zasilające	230 V	230 V	400 V
Prąd	15,5 A	2x15,5 A	9 A
Moc	3,6 kW	2x3,6 kW	6,4 kW
Wymiary (WxDxH)	265x450x360 mm	590x450x370 mm	350x470x350 mm
Pojemność	8 l	2x8 l	12 l
Waga	8 kg	15 kg	10 kg

5. MONTAŻ

5.1. Instalacja do źródeł zasilania

Podłączenie urządzenia do sieci zasilania elektrycznego musi zostać przeprowadzone przez wykwalifikowanego elektryka. Urządzenie jest dostosowane do zasilania prądem o napięciu 230V.

Modele podwójne zostały wyposażone w 2 przewody zasilające umożliwiające niezależne podłączenie każdej części urządzenia.

Natężenie prądu w sieci zasilającej musi być wyższe niż 10 A:

Objaśnienia kolorów przewodów:

Przewód prądowy: brązowy lub czarny

Przewód zerujący: niebieski

Przewód uziemiający: żółto-zielony

6. OBSŁUGA

Przed rozpoczęciem użytkowania frytownicy należy umyć pojemnik na olej oraz kosz ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie dokładnie je osuszyć. Wyczyścić część elektryczną urządzenia za pomocą wilgotniejszej szmatki (nie używać żadnego środka myjącego).

Napełnić pojemnik specjalnym rodzajem oleju do poziomu pomiędzy oznaczeniem minimum i maksimum.

Jeśli chcecie Państwo używać tłuszczu w postaci stałej, należy jedynie używać specjalnego tłuszczu roślinnego przeznaczonego do smażenia. Przy pierwszym użyciu należy rozpuścić tłuszcz w garnku przed waniem go do frytownicy. Przy każdorazowym kolejnym użyciu należy zrobić w zastygniętym tłuszczu kilka dziur sięgających do elementu grzewczego.

Następnie ustawić termostat na temperaturę 180°C i podgrzewać olej przez 1 minutę, po czym przestawić termostat na pozycję 0. Powtarzać wymienione czynności co kilka minut, do czasu osiągnięcia przez tłuszcz postaci płynnej.

Kiedy urządzenie jest podłączone, aby wybrać żadaną temperaturę należy przestawić pokrętko termostatu zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Wtedy włączy się lampka kontrolna nagrzewania pokazująca, że frytownica jest w trakcie podgrzewania oleju. Kiedy żadana temperatura zostanie osiągnięta, lampka kontrolna gaśnie – frytownica jest gotowa do smażenia.

Aby uniknąć tworzenia się pary oraz pryskania tłuszczu należy odsączyć wkładane do oleju produkty następnie powoli zanurzyć kosz (wypełniony w przybliżeniu w 2/3 pojemności) w oleju, aby umożliwić odparowanie wody zawartej w przeznaczonych do smażenia produktach żywnościowych.

Przy smażeniu frytek najpierw należy je blanszować (~4 minuty), następnie unieść kosz i powtórnie zanurzyć w oleju, aby zrumienić frytki (~2 minuty).

Mięso, ryby i porcje drobiu można smażyć bezpośrednio w oleju bez użycia kosza.

Przy smażeniu produktów mrożonych jednorazowo należy smażyć jedynie niewielką ilość, ponieważ nagle wyparowanie wody zawartej w smażonych produktach może spowodować wykipienie oleju.

Aby uniknąć przedwczesnej utraty świeżości przez olej, nie należy przyprawiać produktów solą i ziołami nad pojemnikiem z olejem.

Jeśli olej zacznie mocno dymić lub bulgotać oznacza to, że albo temperatura jest za wysoka, albo zbyt niska, lub też może być to oznaką zużycia się oleju (bardzo ciemny brązowy kolor). W takiej sytuacji nie należy dodawać świeżego oleju, ale wymienić cały olej na świeży.

	Temperatura °C	N°	Minuty
Kiełbaski i przekąski koktajlowe	190°	MAXI	2
Zapiekane owoce i ciasta	180°	7	5
Kurczaki i pieczenie	190°	MAXI	8
Eskalopki cielęce	190°	MAXI	3
Kiełbaski	190°	MAXI	3
Frytki			
• Blanszowanie	170°	6	4
• Zrumienianie	180°	7	2
Ziemniaki:			
• Chipsy	180°	7	4
• Frytki długie (słomki)	170°	6	3
• Dauphines	190°	MAXI	4
Zapiekane warzywa	190°	MAXI	4
Mózdżek i inne podroby	190°	MAXI	3
Wszystkie rodzaje krokietów: rybne, ziemniaczane	190°	MAXI	4
Filety rybne w panierce: sola, płastuga lub ryby słodkowodne	190°	MAXI	4

7. DODATKOWE INFORMACJE

7.1. Po zakończeniu smażenia

Wyjąć kosz z pojemnika, powiesić go na uchwycie znajdującym się wewnątrz komory i pozostawić aż olej obcieknie. Przeszawić pokrętko termostatu na pozycję 0 i odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Odczekać, aż olej ostygnie i przykryć pojemnik pokrywą.

7.2. Demontaż panelu sterowania

Czynności te należy przeprowadzać na wystudzonym urządzeniu.

W celu demontażu panelu sterowania należy poluzować dwie śruby znajdujące się na tylnej części obudowy i wysunąć panel.



Odkładając panel sterowania ułożyć go tak aby olej z grzałek nie spływał w stronę panelu. Powoduje to uszkodzenie elementów sterujących.

7.3. Filtrowanie oleju

Resztki smażonych produktów, które pływają w oleju można usunąć za pomocą sitka. Pozostałe okruchy opadają na dno do tak zwanej „strefy zimna” znajdującej się pod elementem grzewczym, dzięki czemu gdy smażymy różne produkty zapachy i smaki nie przenoszą się z jednego produktu na drugi. Nie ma potrzeby filtrowania oleju po każdorazowym użyciu, nawet jeśli smażymy po kolei różne produkty. Jednakże olej zachowuje dłużej świeżość, jeśli jest regularnie filtrowany. Aby przefiltrować olej należy najpierw wystudzić go, a następnie przelać do czystego garnka i umyć pojemnik na olej ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego, po czym dokładnie wypłukać i osuszyć pojemnik. Wlać olej z garnka przez sitko. Sprawdzić poziom oleju w pojemniku.

7.4. Opróżnianie pojemnika na olej

Schłodzony olej należy wylać z pojemnika za pomocą kranu.

Z zużytym olejem należy postąpić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Odkładając panel sterowania ułożyć go tak aby olej z grzałek nie spływał w stronę panela. Powoduje to uszkodzenie elementów sterujących.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych urządzenia należy je całkowicie wystudzić i opróżnić pojemniki z olejem.

Zewnętrzne ścianki frytownicy należy regularnie czyścić ciepłą wodą z dodatkiem płynu myjącego oraz delikatną gąbką, następnie spłukiwać używając wilgotnej gąbki.

Z uwagi na możliwość uszkodzenia urządzenia nie należy myć frytownicy pod bieżącą wodą.

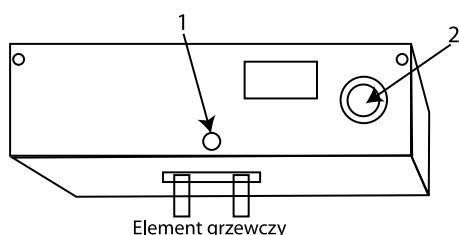
Podczas czyszczenia nie należy zanurzać w wodzie pojemnika z elementami grzewczymi.

9. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

Bezpiecznik przepalił się: sprawdzić parametry bezpiecznika.

Opcjonalnie: dla frytownicy wyposażonych w termostat bezpieczeństwa (13). Lampka kontrolna (6) włącza się, chociaż element grzewczy nie jest włączony: oznacza to, że termostat bezpieczeństwa odciął zasilanie.

Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i wyjąć skrzynkę sterującą. Pod skrzynką znajduje się otwór, przez który można zresetować termostat. Aby to zrobić należy wcisnąć w otwór np. końcówkę długopisu.



1. Otwór przycisku reset.
2. Kabel zasilający

Jeżeli termostat często odcina dopływ prądu, należy sprawdzić czy ustawiona temperatura smażenia nie jest zbyt wysoka. Wystarczająca jest temperatura 180°C. Należy również sprawdzić czy ilość oleju w pojemniku nie jest zbyt mała.

I0. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie. Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.

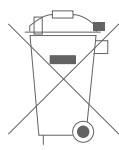
Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania. Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.

Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym. Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.

Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu. Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

E0003390WZ

II. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

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