



stalgast****

ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 02.2010

Frytownica

**MODEL: 777320, 777321, 777323, 777324,
777330, 777332**



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	5
5. MONTAŻ.....	5
5.1. Instalacja do źródeł zasilania.....	5
6. OBSŁUGA.....	5
7. DODATKOWE INFORMACJE.....	6
7.1. PO ZAKOŃCZENIU SMAŻENIA	6
7.2. FILTROWANIE OLEJU	6
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	6
9. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA	7
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. Zdjęcia, rysunki oraz opisy urządzeń mają charakter poglądowy.

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 specjalście.

Nieprzestrzeganie 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 (7) jest pusty lub, gdy poziom oleju jest niższy niż wskazany na bocznej ścianie pojemnika (10).
- 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 (5), elementu grzewczego (8), przewodu zasilającego (9). Wymienione elementy mogą być czyszczone jedynie za pomocą wilgotnej szmatki.
- Kiedy urządzenie jest gorące nie należy go przemieszczać, gdyż pryskający olej może spowodować poważne poparzenia. W każdej innej sytuacji urządzenie można przemieszczać jedynie z wykorzystaniem uchwytów.
- Należy upewnić się, że przewód zasilający (9) 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 (4) 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

Frytownica jest przeznaczona do profesjonalnego użytku i powinna być obsługiwana jedynie przez wykwalifikowany personel.

3.2. Opis urządzenia

Frytownica jest wyposażona w pojemnik ze stali nierdzewnej, ze strefą zimną 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.

Urządzenie jest wyposażone w następujące elementy:

Termostat regulacyjny (230°C - 450°F) Umożliwia szybkie smażenie świeżych lub mrożonych produktów.

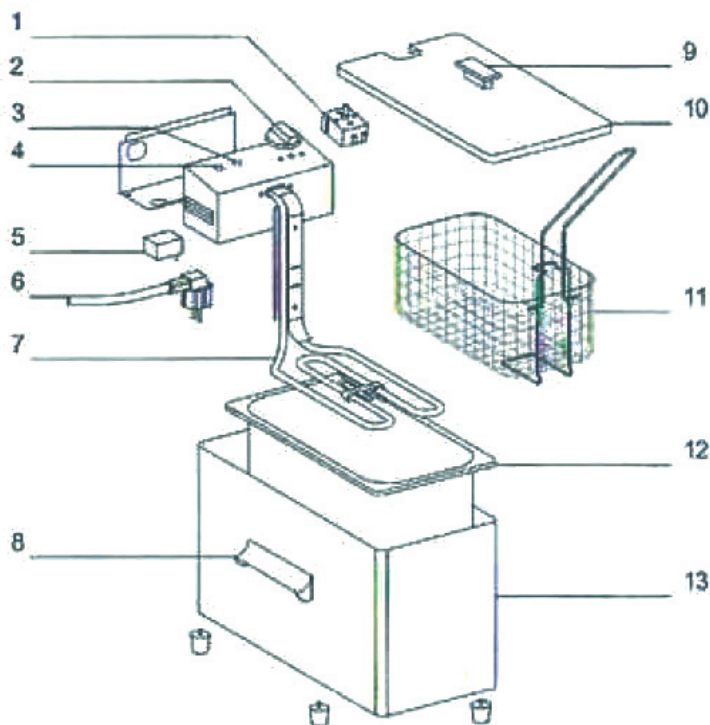
Termostat bezpieczeństwa (230°C - 450°F) Odcina dopływ prądu w przypadku przegrzania

Mikroprzełącznik Zapobiega nagrzewaniu się elementów znajdujących się poza pojemnikiem.

Model 777330 i 777332 wyposażony jest w kran umożliwiający opróżnianie zbiornika z olejem.

3.3. Budowa

Przykładowa budowa (model 777320)



1. Termostat regulacyjny
2. Pokrętło termostatu
3. Lampka kontrolna wyłącznika ON/OFF
4. Lampka kontrolna nagrzewania
5. Termostat bezpieczeństwa
6. Przewód zasilający z wtyczką
7. Element grzewczy
8. Uchwyt boczny
9. Uchwyt pokrywy
10. Pokrywa
11. Kosz
12. Pojemnik na olej
13. Obudowa

4. DANE TECHNICZNE

Model	777320	777321	777323	777324	777330	777332
Napięcie zasilające	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	400 V
Moc	3,2 kW	3,6 kW	2x3,2 kW	2x3,6 kW	3,6 kW	6,4 Kw
Wymiary (WxDxH)	190x425x320 mm	280x425x320 mm	390x425x320 mm	540x425x320 mm	265x450x370 mm	350x450x370 mm
Pojemność	5 l	8 l	2x5 l	2x8 l	8 l	12 l
Waga	5 kg	7 kg	10 kg	14 kg	8 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 (7) oraz kosz (3) ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie dokładnie je osuszyć. Wyczyścić część elektryczną urządzenia za pomocą wilgotniej szmatki (nie używać żadnego środka myjącego).

Napełnić pojemnik (7) specjalnym rodzajem oleju do poziomu pomiędzy oznaczeniem minimum i maksimum (10).

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 (8).

Następnie ustawić termostat (4) na temperaturę 180°C lub na liczbę 10 w przypadku tarczy numerycznej 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 żądaną temperaturę należy przestawić pokrętko termostatu (4) zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Wtedy włączy się lampka kontrolna (6) pokazująca, że frytownica jest w trakcie podgrzewania oleju. Kiedy żądana 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 nagłe 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
Móźdzek i inne podroby	190°	MAXI	3
Wszystkie rodzaje krokietów: rybne, ziemniaczane	190°	MAXI	4
Filety rybne w panierce: sola, płatuga lub ryby słodkowodne	190°	MAXI	4

7. DODATKOWE INFORMACJE

7.1. PO ZAKOŃCZENIU SMAŻENIA

Wyjąć kosz z pojemnika, powiesić go na haku (12) i pozostawić aż olej obcieknie. Przeszukać pokrętło termostatu (4) na pozycję 0 i wyłączyć urządzenie.

Odczekać, aż olej ostygnie i przykryć pojemnik pokrywą (1).

7.2. 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 gotujemy różne produkty zapachy i smaki nie przenoszą się z jednego produktu na drugi. Nie ma potrzeby filtrowania oleju po każdorazowym użyciu, nawet jeśli smażyliśmy 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 (7) ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego, po czym dokładnie wypłukać i osuszyć pojemnik. Włączyć olej z garnka przez sitko. Sprawdzić poziom oleju w pojemniku.

7.3. Opróżnianie pojemnika na olej

W modelach bez kranu spustowego zbiorniki należy opróżniać w sposób tradycyjny, wylewając schłodzony olej do pojemnika.

W modelach wyposażonych w kran należy schłodzony olej wylać do pojemnika za pomocą kranu.

Z użytym olejem należy postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

7.4. Odkładanie elementów grzewczych

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.

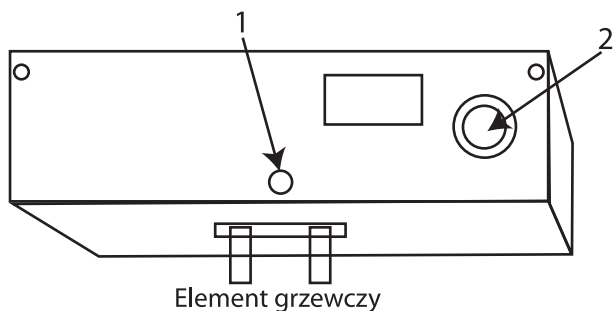
9. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

Bezpiecznik przepalił się: sprawdzić parametry bezpiecznika.

Opcjonalnie: dla frytownic 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.

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.



1. Otwór przycisku reset.
2. Kabel zasilający

10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie. Przyślijcie ją do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

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

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.