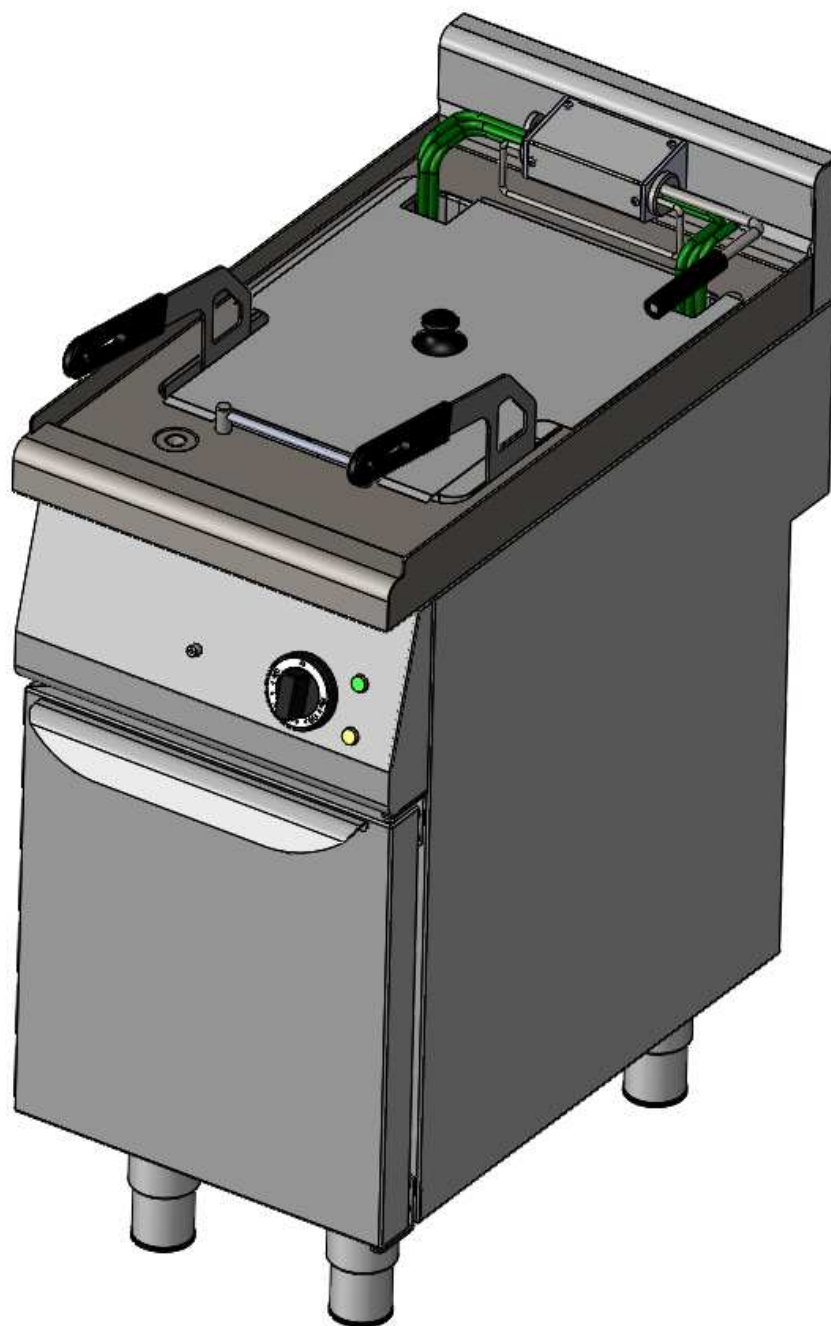


Frytownica elektryczna model 972550



Spis treści

1.	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2.	DANE TECHNICZNE.....	4
3.	INSTALACJA	6
3.1.	WARUNKI PRZYŁĄCZENIE SIECI ELEKTRYCZNEJ	7
4.	SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ (MODEL 972550):	8
5.	ZASADY BHP	9
6.	OBSŁUGA URZĄDZENIA	10
7.	PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT	13
8.	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH	14
9.	GWARANCJA	16

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.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

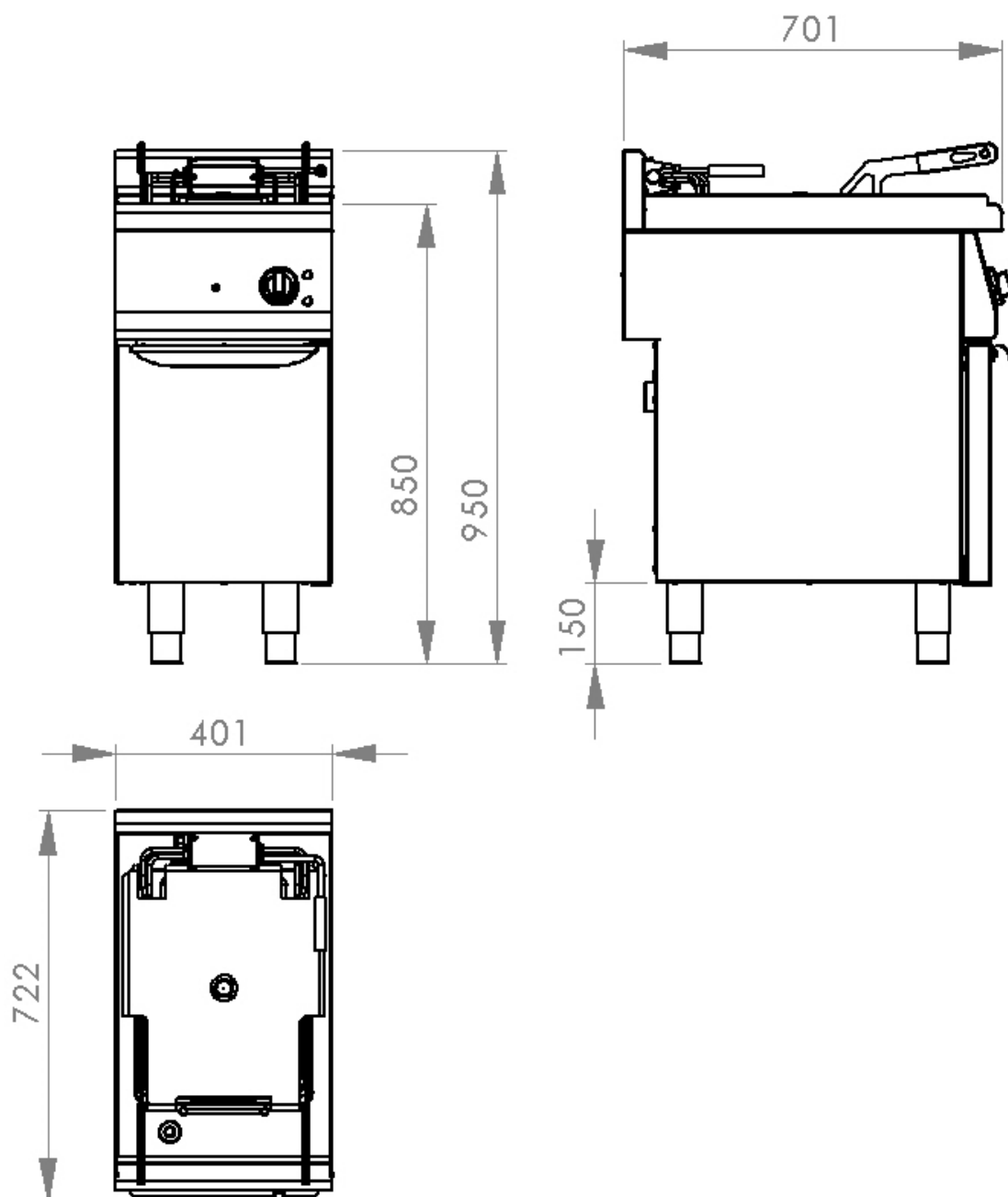
- **Uwaga! Jeżeli frytkownica została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać!**
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent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

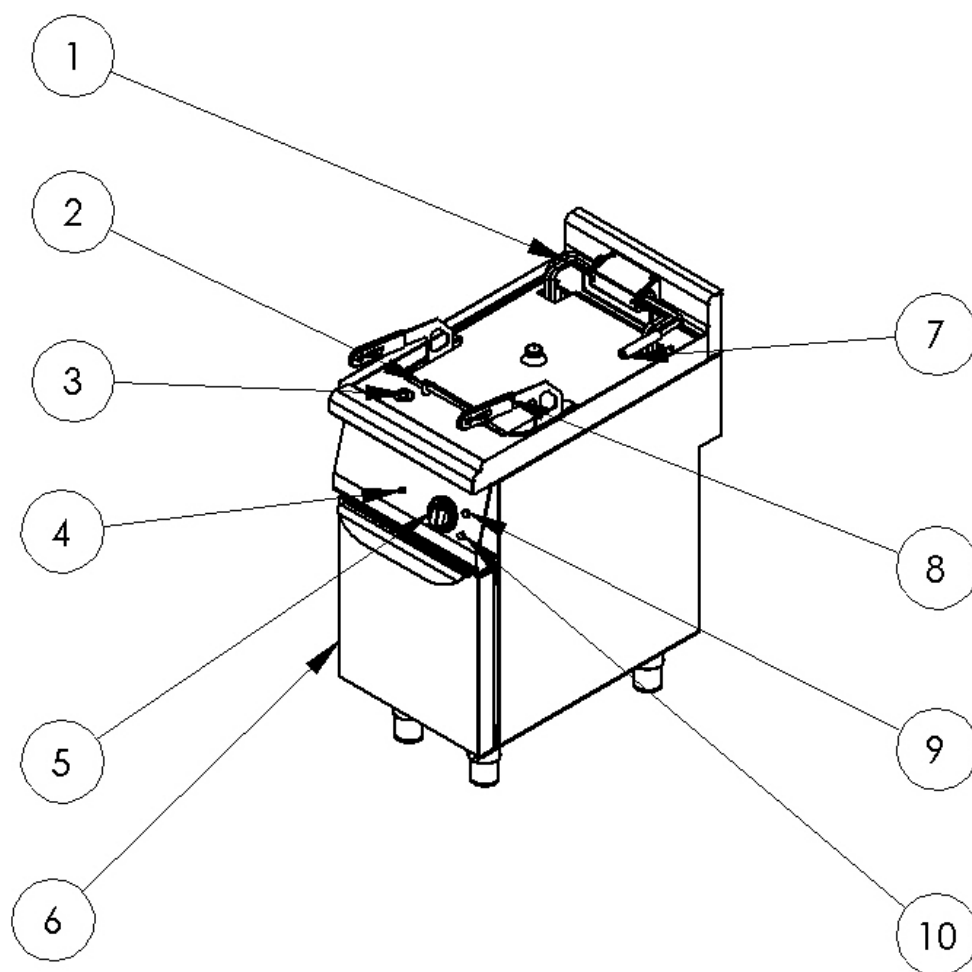
Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- 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 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





1. Grzałka
2. Uchwyt kosza
3. Odpływ nadmiaru oleju
4. Termostat bezpieczeństwa
5. Pokrętło termostatu
6. Drzwi
7. Rączka obrotu grzałki
8. Kosz
9. Lampka zielona
10. Lampka pomarańczowa

UWAGA – urządzenie wyposażone jest w odpływ nadmiaru oleju - 3, który uniemożliwia wylanie się gorącego oleju poza urządzenie, w sytuacji awaryjnej

Typ	Frytownica elektryczna
Ilość komór	1
model	972550
łączna moc [W]	15000
maksymalny poziom oleju [l]	15
czas nagrzewania do temperatury pracy [min]	6
wydajność pracy [kg]	3,0 na jeden wsad
wymiary pojedynczego kosza Lxbxh [mm]	310x340x150

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.

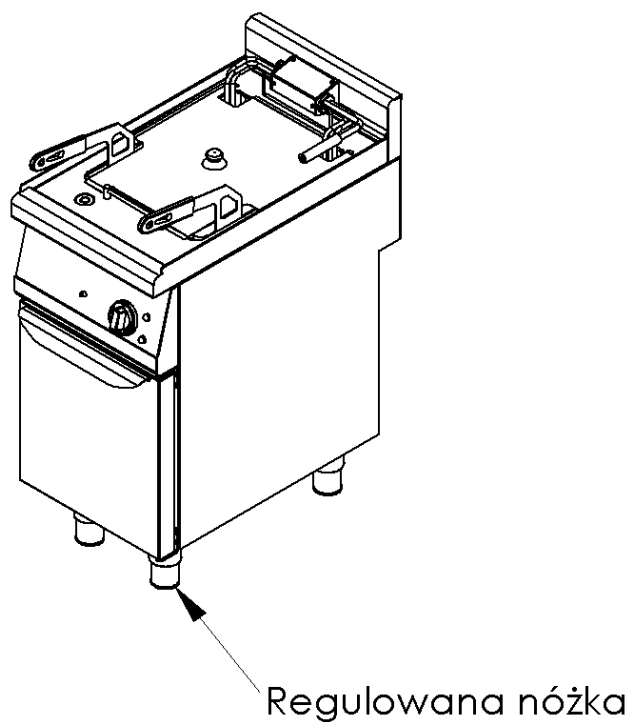
Przewód zasilający o przekroju 5x4mm² z odpowiednią wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.

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 oraz zabezpieczenie nadprądowe minimum 25A.

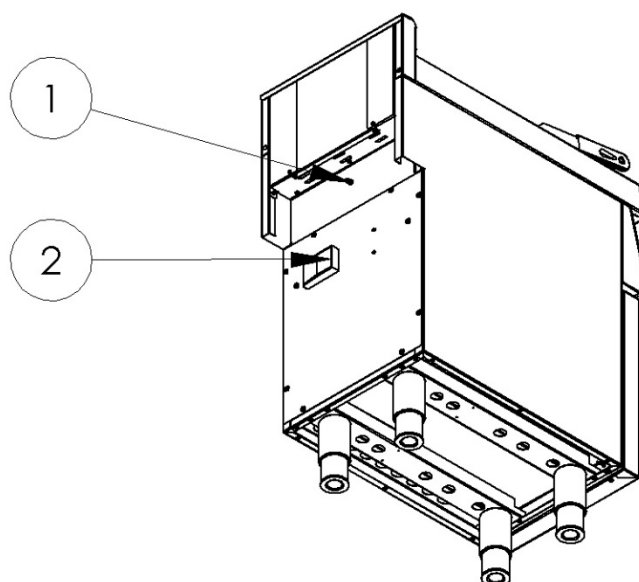
- -Przed pierwszym użyciem urządzenia należy upewnić się czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem dostępnym w miejscu instalacji.
- -Urządzenie powinno być podłączone do sieci elektrycznej z uziemieniem.
- -Urządzenie należy umieścić w pomieszczeniu o dobrej wentylacji.

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



3.1. WARUNKI PRZYŁĄCZENIE 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.

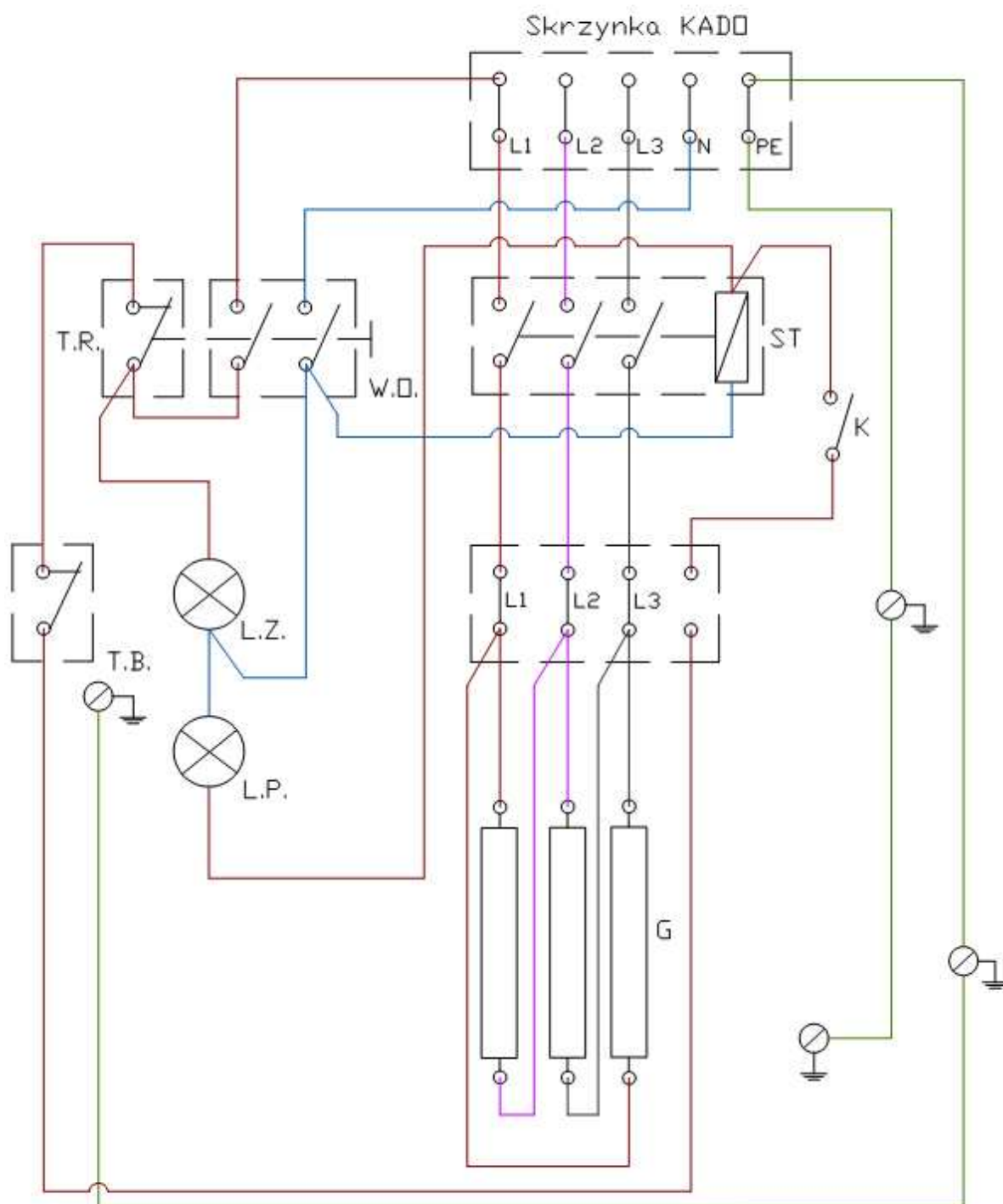


1- śruba ekwipotencjału

2- skrzynka zaciskowa,

4. SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ (MODEL 972550):

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

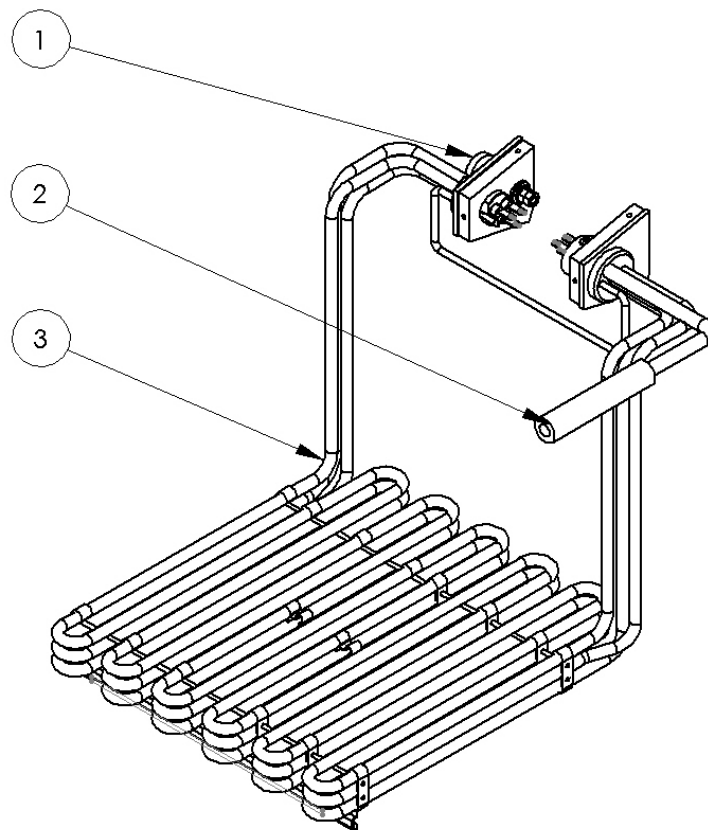


5. ZASADY BHP

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

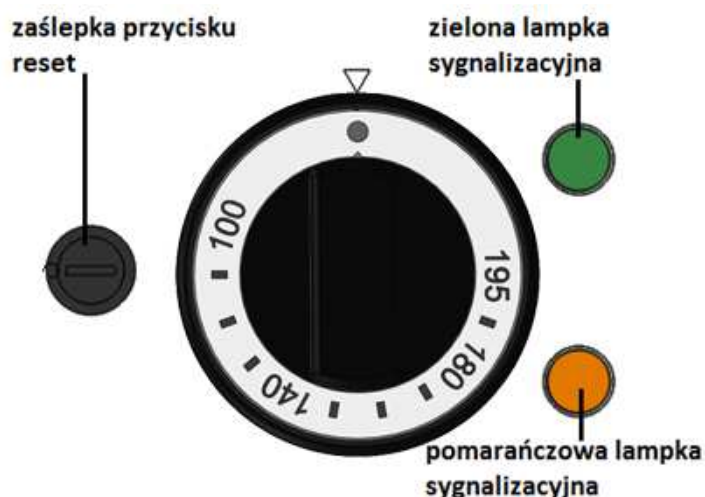
- - Przeszkolić przed pierwszym uruchomieniem oraz okresowo personel eksploatujący urządzenie w zakresie bezpieczeństwa obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi
 - - przeszkolić personel w zakresie obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej 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.

6. OBSŁUGA URZĄDZENIA



1-zamek, 2- uchwyt, 3- grzałka

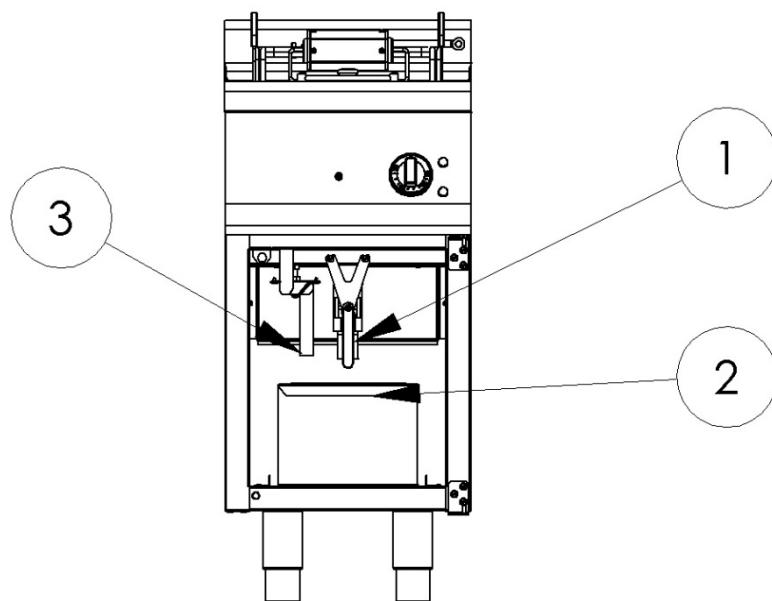
- -Urządzenie powinno być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.
- -Sprawdzić czy urządzenie zostało prawidłowo podłączone do źródła prądu. Pokrętło termostatu powinno być ustawione w pozycji „0” przed rozpoczęciem pracy.
- -Zdjąć pokrywę i położyć podstawę na dnie zbiornika, tak, aby zasłaniała grzałki
- -Zbiornik wypełnić świeżym olejem powyżej poziomu grzałek (maksymalna pojemność pojemnika to 10 litrów)
- -Umocować kosz w uchwycie w przestrzeni roboczej.
- -Ustawić temperaturę poprzez przekręcenie pokrętła 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, 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 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.**

- W tym celu należy otworzyć drzwi podstawy i upewnić się że zbiornik na zużyty olej jest na miejscu (2)
- -Opróżnienie zbiornika z grzałkami następuje po otwarciu zaworu (1) który znajduje się za drzwiami
- -Cierpliwie czekać, aż cały olej znajdzie się poza zbiornikiem
- -Po zakończonym opróżnianiu zbiornika z grzałkami zamknąć zawór
- -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 – urządzenie wyposażone jest w odpływ nadmiaru oleju znajdujący się w blacie (3), który uniemożliwia wylanie się gorącego oleju poza urządzenie z głównego zbiornika. Nadmiar oleju spływa do zbiornika na zużyty olej (2) umieszczonego w szafce.



1. Zawór spustowy oleju z zbiornika głównego
2. Zbiornik na zużyty olej
3. Rura przelewowa oleju z blatu

UWAGA!

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

7. 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

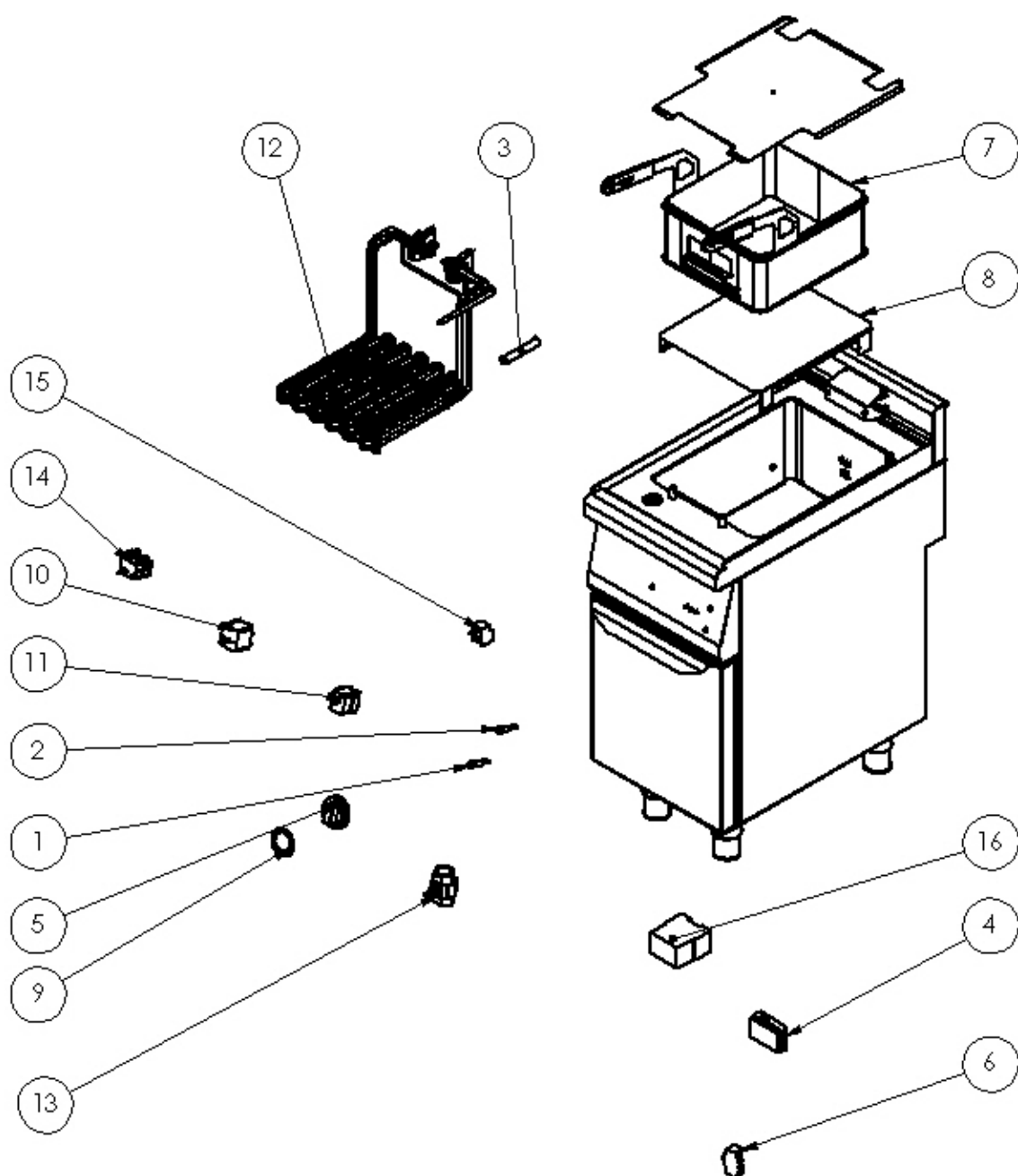
Konserwacja wykonywana raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawa urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny). Podczas pierwszego uruchomienia fabrycznie nowej frytkownicy następuje wydzielanie się nieprzyjemnych zapachów pochodzących 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.

8. 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	Pokrętło Stalgast
6	M70629	Kostka przyłączeniowa 4x10
7	PWH0315	Kosz
8	319H1RGO	Podstawa pod kosz
9	M90135	Skala temperatura
10	M90844	Termostat regulacyjny
11	M90089	Termostat zabezpieczający
12	M90569	Grzałka 15000W
13	M90446	Zawór kulowy 1"
14	M90087	Wyłącznik osiowy
15	M90115	Mikroprzełącznik
16	M91077	Stycznik

9. 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
stalgast@stalcast.com

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

Produkt:
Frytownica

Model:
672500

Spełnia wymagania opisane w:

Dyrektywach:

2014/35/UE
2014/30/UE
2002/95/WE
2011/65/EU

- LVD urządzenia elektryczne niskonapięciowe
- EMC kompatybilność elektromagnetyczna
- posługowanie ze zużyтым sprzętem
- 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
zmiennym ≤ 16 A przyłączone bezwarunkowo

PN-EN 55014-1:2012

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

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 нанесiono oznaczenia CE: 16

Deklarację wystawiono: Radom 7.09.2016

Wystawiający:
Stanowisko: Pełnomocnik ds. Jakości
Podpis: Łukasz Stokowski



Wpis do rejestru: XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000384800, 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 e-mail: stalcast@stalcast.com