

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

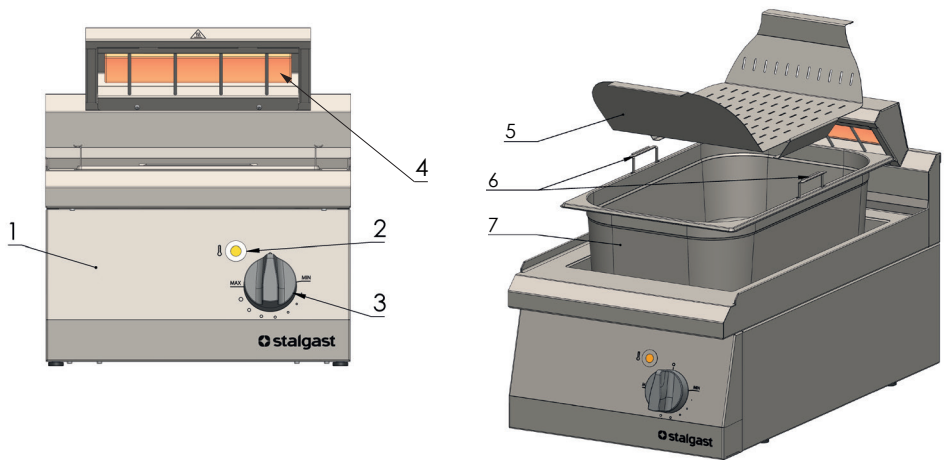
9724500



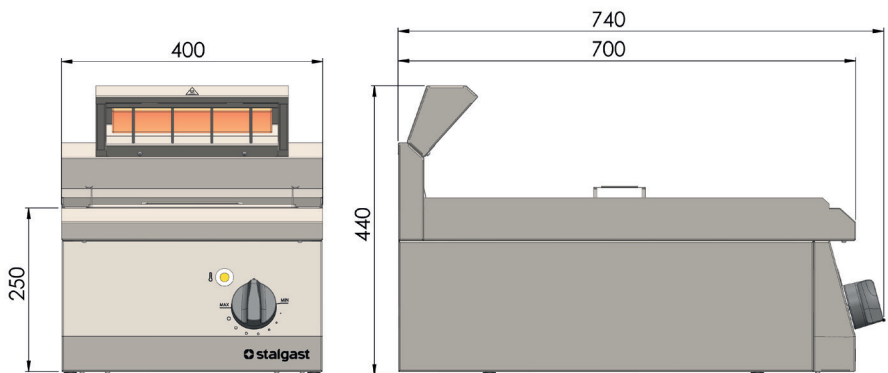
PL
3-7

Instrukcja obsługi

Rys .1, Fig. 1



Rys. 2, Fig. 2



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

Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Uwaga! Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go 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.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i przewodu zasilającego. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego, 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.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nieupoważnione.
- Chronź przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA:** Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Urządzenie po zainstalowaniu musi być widoczne i łatwo dostępne.
- Należy zapewnić łatwość dostępu do wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.

2. ZASADY BHP

W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji urządzenia należy przestrzegać podanych poniżej zasad bezpieczeństwa:

- Personel korzystający z urządzenia musi być przeszkolony w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji, a także znać podstawowe zasady użytkowania urządzeń elektrycznych i bezpieczeństwa w miejscu pracy. W wymienionym wyżej zakresie należy przeprowadzać dla obsługującego urządzenie personelu szkolenia wstępne (przed pierwszym urucho-

mieniem urządzenia przez danego pracownika) oraz okresowe.

- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez opieki. Odłączyć urządzenie od zasilania kiedy nie jest używane oraz przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych.
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony. Przed uruchomieniem upewnić się, że urządzenie jest sprawne oraz że zostało przygotowane do pracy zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Należy upewnić się czy przewód zasilania nie dotyka gorących powierzchni urządzenia, nie znajduje się w pojemniku GN, w którym podgrzewane są frytki oraz czy nie jest narażony na przecięcie.
- Urządzenie używać tylko wtedy, gdy w komorze blatu jest osadzony pojemnik GN a w nim znajduje się sito perforowane – Rys. 1.
- W trakcie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy uważać na możliwość poparzenia się przy kontakcie z powierzchnią urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia temperatura spada powoli. Przed transportem albo jakimikolwiek czynnościami konserwacyjnymi upewnić się, że temperatura urządzenia spadła do bezpiecznego poziomu.
- Urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą.
- Jakikolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

2.1. Przeznaczenie urządzenia

Podgrzewacz frytek jest urządzeniem służącym do podgrzewania wcześniej przygotowanych frytek umieszczonych na sicie. Frytki ogrzewane są przez grzałkę promiennik podczerwieni umieszczoną na obudowie.

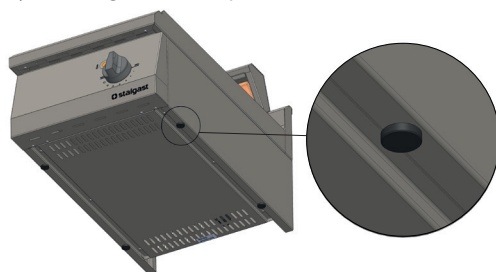
3. DANE TECHNICZNE

Wyposażenie urządzenia (strona 2): **1** - Panel sterujący, **2** - Pokrętło sterujące, **3** - Lampka pomarańczowa (sygnalizuje aktywny proces grzania), **4** - Promiennik podczerwieni, **5** - Sito, **6** - Uchwyt pojemnika GN, **7** - Pojemnik GN

Typ	Linia 700 - podgrzewacz frytek
Model	9724500V02
Wymiary zewnętrzne	400x700x250 (440) mm
Wymiary komory	310x510x155 mm
Pojemność	1x GN 1/1
Max temp. pracy promiennika	75°C
Łączna moc	1000 W
Zasilanie	230 V, 50 Hz
Przewód zasilający	3x1,5 mm ²

4. INSTALACJA

- Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać!
- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne umyć ściereczką nasączoną ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, a następnie osuszyć. Nie stosować środków mogących zarysować powierzchnię.
- Podgrzewacz należy ustawić na blacie lub stabilnej, wypoziomowanej podstawie (zaleca się stosowanie podstaw produkowanych w Stalgast Radom Sp. z o.o.).



Rys. 3. Poziomowanie urządzenia

Warunki przyłączenia do sieci elektrycznej:

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia (Rys. 5 Poz. 3)
- Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej należy dokonać podłączenia przewodu zasilającego do skrzynki zaciskowej znajdującej się na tylnej ścianie urządzenia (Rys. 5 Poz. 2). **Przewód zasilający z wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.**
- Urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne za pomocą śruby ekwipotencjalnej (Rys. 5 Poz. 1) znajdującej się na spodzie urządzenia przy skrzynce zaciskowej. Jest ona oznaczona następującym symbolem:

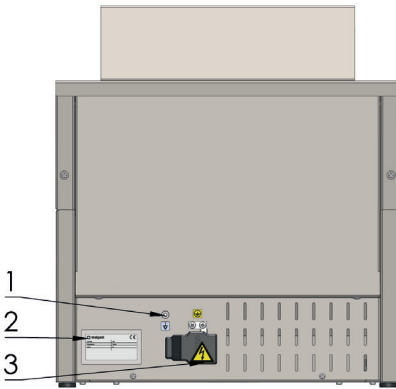


Aby przyłączyć urządzenie do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne należy:

- odkręcić nakrętkę na śrubie,
- wprowadzić przewód ekwipotencjału,
- przykręcić nakrętkę do oporu,
- drugi koniec przewodu ekwipotencjalnego podłączyć do szyny wyrównawczej.



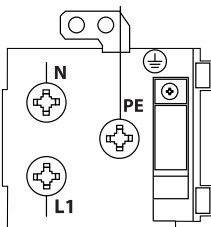
Rysunek 4. Podłączenie urządzenia do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne.



1. Śruba ekwipotencjału
2. Tabliczka znamionowa
3. Skrzynka zaciskowa

Rys. 5. Widok od tyłu na urządzenie.

Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim, olejoodpornym, z żyłą uziemiającą, o powłoce polichloroprenowej - może być przygotowany przez wytwórcę i dostępny u niego lub w specjalistycznych zakładach naprawczych!



- PE – przewód ochronny (żółto-zielony)
N – przewód neutralny (niebieski)
L1 – przewód fazowy (pozostałe kolory)

Rys. 6. Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej.

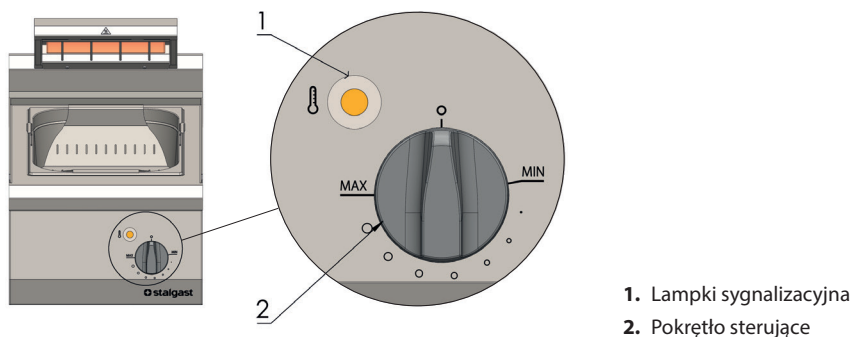
- Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda zasilanego prądem elektrycznym 230 V 50 Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym $I_n=30$ mA za pomocą wtyczki lub bezpośrednio do instalacji zasilającej.

5. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić, że zostało ono poprawnie zainstalowane, oraz jego stan techniczny pozwala na bezpieczną eksploatację.

Do obsługi podgrzewacza służy pokrętko znajdujące się po prawej stronie panelu sterującego.

- Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
- Przed rozpoczęciem pracy pokrętko sterujące (Rys. 7) powinno być ustawione w pozycji „0”.
- Należy używać urządzenia tylko wtedy, gdy w komorze blatu jest osadzony pojemnik GN a w nim znajduje się sito perforowane.
- Aby włączyć urządzenie należy przekręcić pokrętko w prawą stronę. Przekręcając pokrętko zgodnie
- z ruchami wskazówek zegara zwiększamy moc promiennika podczerwieni, który wytwarza ciepło niezbędne do podgrzania frytek.
- Proces podgrzewania za pomocą promiennika podczerwieni sygnalizowany jest pomarańczową lampką sygnalizacyjną (Rys. 7).
- W celu wyłączenia podgrzewacza należy ustawić pokrętko w pozycji „0” ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (lampka sygnalizacyjna zgaśnie) i odłączyć zasilanie elektryczne.



Rys. 7. Elementy sterujące urządzeniem

5.1. Opróżnianie pojemnika GN

Po zakończeniu pracy należy opróżnić pojemnik GN z nagromadzonego oleju z frytek. Czynności te powinny się wykonywać ze szczególną ostrożnością. Pamiętaj aby olej nagromadzony w pojemniku GN nie był gorący. Gorący olej może spowodować zagrożenie poparzeniem.

W celu opróżnienia pojemnika z oleju należy wyjąć z niego sito perforowane, chwycić oburącz pojemnik za rączki i ostrożnie wyjąć pojemnik GN z komory urządzenia - Rys. 1. Nagromadzony olej zlać w miejsce do tego przeznaczone.

UWAGA! Urządzenia nie należy przenosić, gdy:

- przewód zasilający jest podłączony do gniazda,
- urządzenie nie jest dostatecznie wystudzone,
- w komorze jest jakakolwiek zawartość i/lub jest włożony pojemnik GN i sito perforowane.

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

Codzienna konserwacja polega na opróżnieniu pojemnika GN i umyciu za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń, wypłukaniu wodą a następnie wytarciu do sucha szmatką.

Czynność mycia należy wykonać również dla sita perforowanego oraz całego urządzenia.

Uwaga! Komora urządzenia, która jest integralną częścią jego blatu nie jest zbiornikiem szczelnym. Dlatego też mycie komory powinno odbywać się ze szczególną ostrożnością (najlepiej przy użyciu lekko zwilżonej szmatki), tak aby woda czy inne płyny nie przedostały się do wnętrza urządzenia.

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:

- stan instalacji elektrycznej urządzenia jest prawidłowy
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części.

W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii należy zgłosić ją do wyspecjalizowanego serwisu technicznego celem uzyskania pomocy w jej usunięciu.

Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

7. 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.



W0003390WZ

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.

8. 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.



stalgast

ekspert gastronomiczny

Stalgast Radom Sp. z o.o.

Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa

tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77

www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •

Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de

• EN •

Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu

• FR • ES •

Tel.: +48 22 509 30 55
stalgast@stalgast.com
www.stalgast.eu