



Typ: Frytownica elektryczna

Model: CATERINA

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 przeczytać instrukcję obsługi.

Frytownice przeznaczone są tylko i wyłącznie do smażenia w głębokim oleju „fryturze” w restauracjach, hotelach, punktach gastronomicznych, itp. Urządzenia wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej, spełniając tym samym międzynarodowe wymogi higieny. Konstrukcja urządzeń zapewnia funkcjonalność oraz estetyczny wygląd. Podzespoły elektryczne wykorzystane we frytownicach, wykonane zostały przez najlepszych producentów, gwarantując bezpieczeństwo na najwyższym poziomie oraz niskie zużycie energii elektrycznej. Wyjmowana głowica grzejna ułatwia utrzymanie urządzeń w czystości.

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.

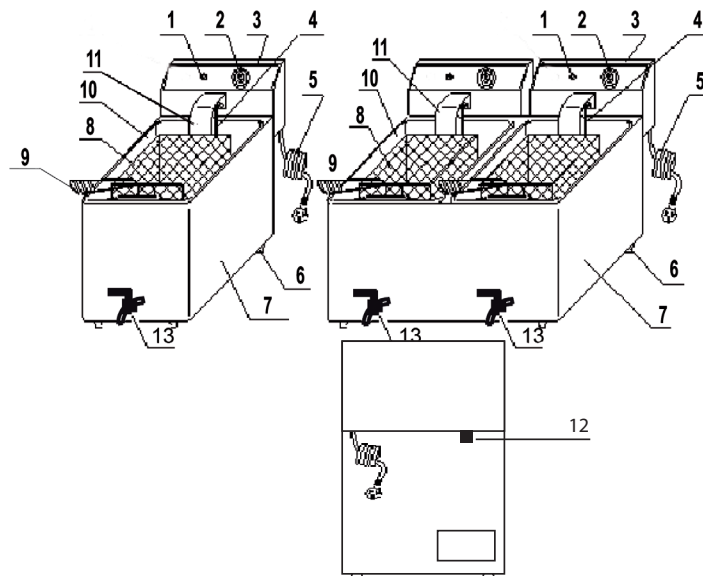
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie 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.
- Odłączając urządzenie od źródła zasilania wyciągaj wtyczkę chwytając za nią, nie wyciągaj wtyczki ciągnąc za kabel.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.

2. OPIS URZĄDZENIA

1. Frytownice produkowane są w dwóch wariantach. Jeden wyposażony jest w pojedynczy zbiornik na tłuszcz oraz jeden kosz, drugi model wyposażony jest w podwójny zbiornik na tłuszcz oraz 2 kosze. Frytownice dwu zbiornikowe posiadają niezależnie ogrzewane komory.
2. Urządzenie wyposażone jest w kontrolkę pracy oraz regulator temperatury, utrzymujący temperaturę ustawioną przez użytkownika.
3. Urządzenie wyposażone jest w ogranicznik temperatury, który może być ręcznie wyzerowany przez użytkownika. Gdy temperatura tłuszczu przypadkowo wzrośnie ponad 210°C, zabezpieczenie automatycznie odcina zasilanie elektryczne, chroniąc urządzenie przed przegrzaniem. W celu wyzerowania zabezpieczenia należy wcisnąć czarny przycisk „RESET” znajdujący się na tylnej ścianie głowicy.
4. Urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Gdy głowica grzejna jest podniesiona, wyłącznik automatycznie odcina zasilanie elektryczne.
5. Zbiornik na olej posiada znacznik min/max poziomu oleju.
6. Głowica grzejna jest wyjmowana. Ułatwia to proces czyszczenia urządzenia. W momencie wyjmowania grzałki zostają automatycznie odcięte od zasilania.
7. Urządzenie wyposażone jest w kran odpływowy do tłuszczu (opcja).

3. BUDOWA

1. Kontrolka grzania
2. Termostat
3. Puszka elektryczna
4. Grzałka (głowica grzejna)
5. Kabel zasilania
6. Gumowa stopka
7. Dolna obudowa
8. Kosz do smażenia
9. Uchwyt kosza do smażenia
10. Zbiornik olejowy
11. Osłona grzałki
12. Reset
13. Kran (opcja)



UWAGA!

Produkty o zbyt dużej zawartości wody mogą spowodować wykipienie.

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA! Urządzenie powinno być podłączone do sieci elektrycznej z uziemieniem i zabezpieczeniem różnicowo-prądowym 16 A.

- 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.
 - Temperatura pomieszczenia nie powinna przekraczać 50°C.
 - Urządzenie należy umieścić na stabilnym podłożu. Nie włączać urządzenia bez oleju.
1. Urządzenie powinno być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.
 2. Zbiornik wypełnić świeżym olejem. Poziom oleju powinien być utrzymywany między maksymalnym a minimalnym poziomem oznaczonym „H” (maksimum) oraz „L” (minimum).
 3. Sprawdzić czy urządzenie zostało prawidłowo podłączone do źródła prądu. Przekręcić pokrętkę termostatu do pozycji „0”.
 4. Ustawić temperaturę poprzez przekręcenie pokrętki termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Kontrolka

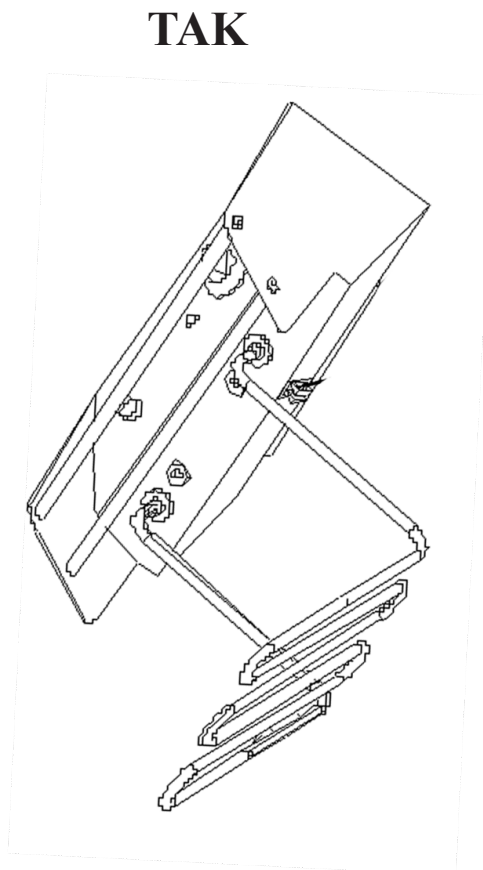
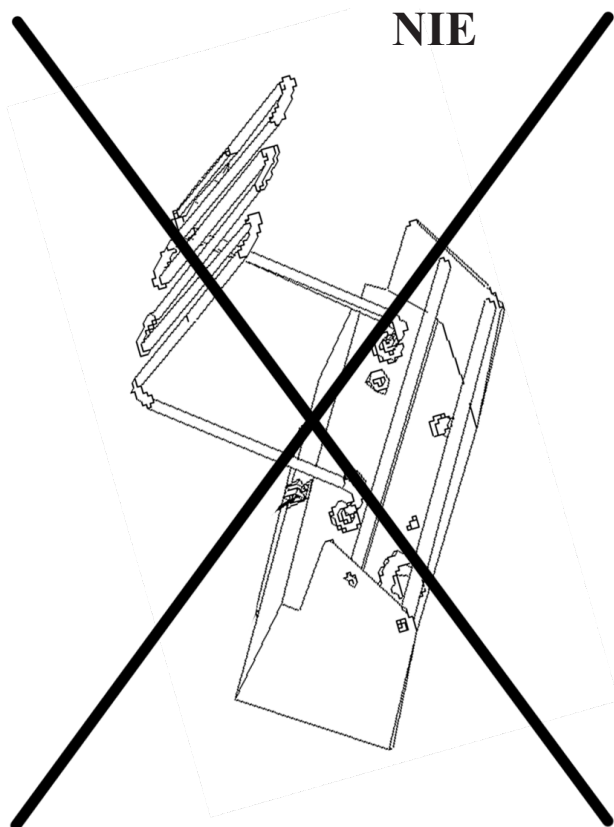
pracy zapali się sygnalizując podłączenie urządzenia do źródła prądu oraz rozpoczęcie procesu podgrzewania.

5. Gdy temperatura oleju osiągnie ustawioną wartość, termostat automatycznie wyłączy zasilanie. Kontrolka pracy zgaśnie.
6. Gdy temperatura oleju spadnie poniżej ustawionej wartości, termostat automatycznie włączy zasilanie. Kontrolka ponownie zapali się sygnalizując pracę urządzenia.
7. Urządzenie wyposażone jest w uchwyt na kosz. Gdy potrawa jest usmażona należy wyjąć kosz i umocować na uchwycie, pozwalając na odprowadzenie nadmiaru oleju.
8. Pokrywa ułatwia utrzymanie czystości oraz temperatury oleju. Przykrywając zbiornik z olejem należy upewnić się, że pokrywa jest sucha.
9. Nie wylewać oleju aż osiągnie pokojową temperaturę.
10. Gdy cały proces zostanie zakończony, przekręcić pokrętkę termostatu do pozycji „0” i odłączyć zasilanie elektryczne.
11. W przypadku przegrzania grzałek frytownicy wyłącza się termostat bezpieczeństwa, w takim wypadku należy po ostygnięciu oleju użyć przycisku „RESET” znajdującego się na tyle obudowy
12. Po zakończeniu pracy, przekręć gałkę termostatu w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara do samego końca; spowoduje to odcięcie zasilania.

5. KONSERWACJA

1. Aby uniknąć wypadku przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Nie używać mokrej ściereki wraz z płynem przeciwkorozyjnym by czyścić płytę modułu, wierzchu urządzenia i kabla zasilającego. Nie myć urządzenia za pomocą myjek ciśnieniowych. Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Do czyszczenia zastosować miękką ściereczkę z płynem do mycia naczyń.
3. Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane, ustawić na 0 termostat.
4. Aby zapewnić jak najdłuższe użytkowanie produktu po każdym użyciu dobrze wyczyścić zarówno zbiornik na olej jak i grzałkę.
5. Po czyszczeniu przechowywać urządzenie w suchym, dobrze wentylowanym magazynie bez powodujących korozję gazów.

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



6. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Urządzenie należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy urządzenia. Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy odłączyć zasilanie elektryczne. Naprawy urządzenia powinny być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany serwis. **Opróżnianie zbiorników powinno odbywać się ze szczególną ostrożnością. Pamiętaj aby tłuszcz nie był gorący. Gorący tłuszcz może spowodować zagrożenie poparzeniem.**

7. TRANSPORT I PRZECHOWANIE

Podczas transportu urządzenie powinno być starannie przenoszone i zabezpieczone przed wstrząsami. Zapakowane urządzenie nie może być przechowywane na zewnątrz. Urządzenie powinno być przechowywane w wentylowanym pomieszczeniu bez powodujących korozję gazów. Nie może być ustawiane do góry dnem.

8. UWAGA!

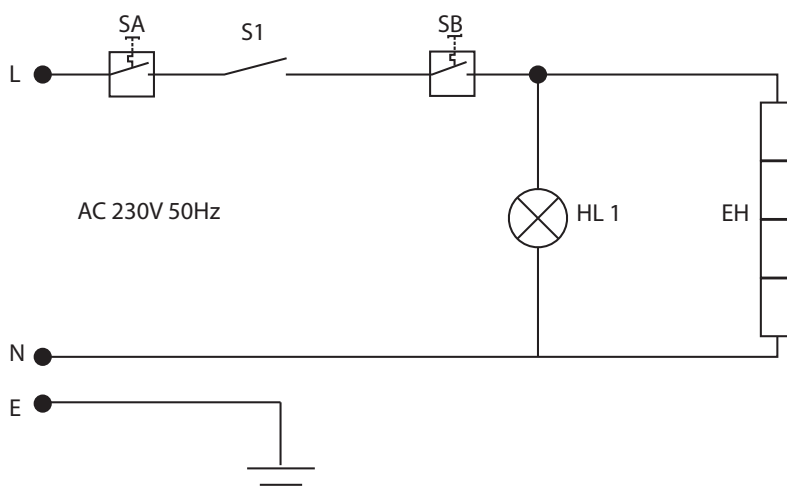
- Nie używać zużytego oleju.
- Zbyt mokre i duże kawałki produktów powodują „burzenie się” oleju.
- Produkty o dużej zawartości wody, jak również za duże ilości produktów przyrządzanych jednorazowo mogą doprowadzić do wypadku.(poparzenia)
- Podczas obsługi urządzenia dłonie użytkownika powinny być suche.
- Gorący olej może spowodować poparzenia. Nie dotykać gorącego oleju! Nie dotykać zbiornika na olej!
- Po zakończonej pracy należy odłączyć zasilanie elektryczne.
- Jeżeli przewód elektryczny zostanie uszkodzony, należy przerwać pracę urządzenia, wyłączyć zasilanie i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Wszelkie przeróbki urządzenia powodują utratę gwarancji.

9. WAŻNE CZYNNOŚCI

1. Przed użyciem urządzenia należy ustawić je równo na stabilnym podłożu.
2. Jeżeli zauważy się jakiegokolwiek uszkodzenia kabla zasilającego lub panelu sterowania, nie włączać urządzenia do prądu i skontaktować się z serwisem.
3. Jeżeli podczas pracy urządzenia zauważy się, że:
 - z urządzenia wydobywa się dziwny zapach
 - urządzenie wydaje dziwne dźwięki

Odłączyć je od źródła zasilania i skontaktować się z serwisem.

10. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



S1 — MICRO-SWITCH - **MICROWŁĄCZNIK**

SA — TEMPERATURE LIMITER - **TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA**

EH — ELECTRIC HEATING TUBE - **ELEMENT GRZEWczy**

HL1 — HEATING INDICATOR - **KONTROLKA GRZANIA**

E — EARTH GROUND - **UZIEMIENIE**

SB — TEMPERATURE CONTROLLER - **REGULATOR TEMPERATURY**

II. 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 zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

12. 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.