

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI FRYTOWNIC
Tłumaczenie oryginału

RFE 16 C / *777160

RFE 20 C / *777210



Wyprodukowano we Francji

Marzec 2017 r.

- - numer katalogowy firmy Stalgast

Gratulujemy zakupu tego najwyższej klasy urządzenia wyprodukowanego we Francji. Wybrałeś urządzenie, które łączy w sobie najlepsze właściwości techniczne z dużą łatwością obsługi. Życzymy wszelkiej satysfakcji.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy dokładnie przestrzegać tych instrukcji, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem, oparzeń lub innych obrażeń i uszkodzeń. Podczas korzystania z tego urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, takich jak :

- Instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać wraz z urządzeniem.
- Urządzenie należy zawsze instalować zgodnie z instrukcjami. Wymagana jest minimalna odległość 10 cm od ścianki działowej lub ściany.
- Chronić urządzenie przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, mrozem i wilgocią.
- Nie należy pozostawiać urządzenia w zasięgu dzieci lub osób niepełnosprawnych bez nadzoru podczas użytkowania i po jego zakończeniu, ponieważ olej pozostaje gorący przez długi czas.
- Należy dopilnować, aby z urządzenia korzystał wyłącznie przeszkolony personel.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia, gdy jest ono uruchomione lub gdy powierzchnie do obróbki są jeszcze gorące.
- Przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jest ono wyłączone.
- Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia: zawsze używaj uchwytów i pokręteł.
- Temperatura gorących powierzchni może być bardzo wysoka, gdy urządzenie jest włączone.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi powierzchniami.
- Urządzenia nie wolno używać w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Podczas użytkowania należy uważać, aby nie zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby zapobiec uszkodzeniu.
- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy pozostawić je do ostygnięcia przed czyszczeniem i nie zapomnieć o odłączeniu go od zasilania.
- Aby uniknąć uszkodzenia elementów grzejnych, nie należy używać smaru stałego.
- Nigdy nie podgrzewaj urządzenia, jeśli elementy grzejne nie są zanurzone w oleju, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nigdy nie podłączaj frytownicy przed napełnieniem jej olejem.
- Metalowe części frytownicy nagrzewają się podczas użytkowania.
- Nie należy przekraczać maksymalnego obciążenia frytownicy, które wynosi 4 kg dla modelu RFE 16 C i 1,5 kg na misę dla modelu RFE 20 C.
- Nigdy nie zakładaj pokryw na frytownicę podczas jej użytkowania.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia pozostałej części urządzenia należy wyjąć zespół elementów grzewczych umieszczony z tyłu frytownicy.
- Po zakończeniu czyszczenia należy upewnić się, że wszystkie części są całkowicie suche przed ponownym użyciem urządzenia.
- Po zakończeniu czyszczenia, przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie jego części są całkowicie suche.
- Nigdy nie pozostawiaj frytownicy pracującej bez nadzoru.

- Nie należy zanurzać żywności o dużej wilgotności, ponieważ grozi to wykipieniem; to samo dotyczy większych potraw.
- Zachowaj ostrożność podczas demontażu zespołu elementów grzejnych; czujniki temperatury i element grzewczy mogą być bardzo gorące.
- Uważaj na parę podczas użytkowania.
- Niezależnie od tego, czy frytownica jest zimna czy gorąca, poziom oleju musi zawsze znajdować się pomiędzy poziomem minimalnym i maksymalnym umieszczonymi po lewej i prawej stronie pojemnika (poziom maksymalny "duża linia", poziom minimalny "mała linia").
- Używanie starego oleju może spowodować poważne ryzyko silnego wrzenia, rozprysków lub pożaru. Zaleca się jego wymianę, gdy tylko stanie się brązowy.
- Nigdy nie wlewaj wody na gorący olej, ale przykryj frytkownicę pokrywką.
- Pokrywkę należy zawsze trzymać w pobliżu frytownicy.
- Zawsze odłączaj frytownicę po użyciu.

2. ZAWARTOŚĆ KARTONU

Urządzenie: Frytownica

Akcesoria:

- tłoczony zbiornik
- Jeden kosz z izolowanym uchwytem (2 dla RFE 20 C)
- Jedna pokrywa + uchwyt (2 dla RFE 20 C)
- Niniejsza instrukcja obsługi

3. ZGODNOŚĆ UŻYTKOWANIA

Urządzenia należy używać wyłącznie do smażenia w głębokim tłuszczu.

4. TRYB PRACY

Frytownice o dużej mocy umożliwiają zwiększenie produkcji frytek na godzinę w porównaniu do innych modeli o normalnej mocy.

Frytownice te są wyposażone w jeden (RFE 16 C) lub dwa (RFE 20 C) zbiorniki ze stali nierdzewnej z zimną strefą zapewniającą dłuższą żywotność oleju. Odpady żywności osadzają się grawitacyjnie na dnie zbiornika, gdzie olej ma niższą temperaturę i nie ulega zwęgleniu.

Temperatura oleju jest ustawiana za pomocą termostatu lub termostatów.

Frytownica RFE 16 C jest wyposażona w przełącznik (4-8-12 kW) do wyboru mocy grzewczej. Model RFE 20 C posiada przełącznik do niezależnego sterowania każdym zbiornikiem.

Aby włączyć frytownicę i podgrzać olej, wystarczy przekręcić pokrętkę włącznika (nr 2 na zdjęciu) na żadaną moc grzania i przekręcić pokrętkę termostatu (nr 4 na zdjęciu) na żadaną pozycję. Pomarańczowa kontrolka (nr 3 na zdjęciu) będzie się świecić do momentu osiągnięcia żądanej temperatury.



- 1 – Lampka kontrolna zasilania
- 2 – Przełącznik mocy grzania
- 3 – Lampka kontrolna pracy elementu grzewczego
- 4 - Termostat

5. DZIAŁANIE / OBSŁUGA

a) Instalacja/montaż :

- Ostrożnie rozpakuj urządzenie z kartonu.
- Umieść frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu ściany lub przegrody wykonanej z materiałów łatwopalnych, nawet jeśli jest ona bardzo dobrze izolowana.
- Wymagana jest minimalna odległość 10 cm od ścianki działowej lub ściany.
- Zdejmij folię ochronną z obudowy.
- Trzymaj pokrywę w pobliżu, aby móc przykryć frytownicę po użyciu lub w przypadku zapalenia się oleju.

b) Pierwsze uruchomienie :

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie wraz z akcesoriami. (punkt Czyszczenie)

Podłączanie urządzenia

- Sprawdź, czy napięcie sieciowe i częstotliwość są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Należy zawsze sprawdzać, czy przewód zasilający lub wtyczka nie są uszkodzone; w razie potrzeby powinny one zostać wymienione przez producenta, jego serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Upewnić się, że każde pokrętko termostatu oraz regulacji mocy jest ustawione na 0.
- Odwinąć całkowicie kabel zasilający i podłączyć go do uziemionego gniazda.
- Urządzenie jest podłączone.

Uwaga: Jeśli urządzenie jest podłączone do gniazdka bez przewodu ochronnego lub bezpośrednio do sieci elektrycznej, musi zostać podłączone przez wykwalifikowaną osobę.

c) Korzystanie z urządzenia :

Elementy sterujące

Sterowanie	Funkcja
Termostat (nr 4 na zdjęciu)	Ustawianie temperatury
Termostat bezpieczeństwa	Automatyczne zatrzymanie w przypadku przegrzania
Mikroprzełącznik	Automatyczne zatrzymanie w przypadku niewłaściwego położenia głowicy z elementem grzewczym
Zielona lampka kontrolna(nr 1 na zdjęciu)	Urządzenie jest włączone (kontrolka świeci) Urządzenie wyłączone (kontrolka zgaszona)
Przełącznik (nr 2 na zdjęciu)	Wybór mocy grzewczej
Pomarańczowa lampka kontrolna (nr 2 na zdjęciu)	Podnoszenie temperatury oleju (lampka kontrolna włączona) Żądana temperatura osiągnięta (kontrolka wyłączona)

Włączanie

- Upewnij się, że kran zbiornika jest zamknięty.
- Wlać olej do zbiornika, gdy elementy grzejne są zimne, do poziomu między oznaczeniami minimum i maksimum na zbiorniku.
- Ustaw przełącznik (nr 2 na zdjęciu) w jednej z pozycji w zależności od wymaganej mocy.
- Przekręć pokrętkę termostatu (nr 4 na zdjęciu) do żądanej pozycji.
- Gdy pomarańczowa lampka kontrolna termostatu zgaśnie, frytownica jest gotowa do pracy.
- Napełnij koszyk i delikatnie zanurz go w oleju.
- Po zakończeniu obróbki podnieś kosz i umieść go na wsporniku.
-

Termostat bezpieczeństwa :

Jeśli dojdzie do przegrzania, frytownica wyłączy się automatycznie.

Wyłącz zasilanie i pozwól frytownicy ostygnąć, a następnie sprawdź poziom oleju:

Zbyt niski poziom oleju, uzupełnić i ustawić pokrętkę jak pokazano na zdjęciu.

Zużyty olej, wymienić olej i zresetować przycisk (patrz zdjęcie).

Alternatywą jest skorzystanie z serwisu posprzedażowego.



Wyłączanie urządzenia

- Ustaw termostat na zero.
- Ustaw przełącznik na 0.
- Odłącz urządzenie.
- Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Wyczyść urządzenie (patrz 6.Czyszczenie)..

d) Awaria/naprawa :

W przypadku usterki lub uszkodzenia części należy skontaktować się z serwisem posprzedażnym i zlecić wykonanie wszelkich prac technicznych wykwalifikowanej osobie.

Kontaktując się z serwisem sprzedawcy lub sklepu, należy podać pełny numer referencyjny urządzenia (nazwę handlową, typ i numer seryjny). Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia.

6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac technicznych lub czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie i olej całkowicie ostygną.
- Odłączyć urządzenie od zasilania i wyjąć zespół elementu grzejnego z tyłu urządzenia. Należy używać wyłącznie nieściernych środków czyszczących, wody z mydłem lub płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.
- Podczas czyszczenia należy uważać, aby nie uszkodzić czujników termostatycznych w skrzynce grzewczej.
- Urządzenia nie wolno czyścić strumieniem wody.

7. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Modele	RFE 16 C	RFE 20 C
Moc	12 kW	12 kW
Wymiary zewnętrzne	400 x 660 x 980 mm	400 x 660 x 980 mm
Pojemność całkowita	16 L	2 x 10 L
Liczba elementów	3	2
Napięcie	380-415 V 3 N ~	380-415 V 3 N ~

Prąd	17 A/faza	16 A/faza
Waga	34 kg	38 kg
Maksymalne obciążenie w kg	4	2 x 1.5

Zgodność kolorów przewodów

Faza 1	Brązowy
Faza 2	Czarny
Faza 3	Szary
Neutralny	Niebieski
Uziemienie	Żółto-zielony

Zacisk wyrównania potencjałów oznaczony tym symbolem  musi być podłączony do przewodu wyrównania potencjałów instalacji za pomocą przewodu o minimalnym przekroju 2,5 mm².

8. NORMY I PRZEPISY PRAWNE

Urządzenie jest zgodne z następującymi normami:

IEC/EN 60335-1
 IEC/EN 60335-2-37
 EN 55014-1 + 55014-2
 EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. USUWANIE ODPADÓW ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Urządzenie jest zgodne z :

2002/96/WE (DEEE) N°34270064800021
 2002/95/EC (ROHS)
 2006/95 WE
 2004/108 WE



Przepisy Reach

Nie wyrzucać urządzenia jako odpadu domowego.

Urządzenie należy oddać do centrum recyklingu sprzętu elektrycznego.

Materiały zawarte w urządzeniu mogą być ponownie wykorzystane. Poprzez prawidłową utylizację odpadów elektrycznych i elektronicznych, recykling i wszelkie inne formy ponownego wykorzystania zużytego sprzętu, użytkownik w znacznym stopniu przyczynia się do ochrony środowiska.

Aby uzyskać informacje na temat zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z dystrybutorem.

10. GWARANCJA

Warunki gwarancji

Gwarancja, która ma zastosowanie do każdego urządzenia, jest gwarancją handlową dystrybutora lub sprzedawcy detalicznego. W celu uzyskania dokładnych warunków należy skontaktować się ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

Gwarancja nie przyznaje prawa do odszkodowania.

Poniższe postanowienia nie wykluczają możliwości skorzystania z gwarancji prawnej przewidzianej w art. 1641 i następnych francuskiego kodeksu cywilnego dotyczących wad i usterek.

Klauzule wyłączające gwarancję

Nieprawidłowa instalacja i konserwacja, w szczególności niezgodna z obowiązującymi przepisami lub instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.

Gwarancją nie są objęte naprawy spowodowane nieprawidłową obsługą, niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem lub przeciążeniem urządzenia, a także wynikające ze zmian w zasilaniu, przepięcia lub wadliwej instalacji.

Uszkodzenia spowodowane uderzeniem lub złymi warunkami pogodowymi nie są objęte gwarancją. Sprzęt jest transportowany na ryzyko użytkownika; w przypadku dostawy przez przewoźnika, odbiorca musi dokonać sprawdzenia sprzętu przy jego dostawie.

Gwarancja wygasa w przypadku ingerencji w urządzenie, jego naprawy lub modyfikacji przez niewykwalifikowane osoby lub w przypadku używania go do niewłaściwych celów.