

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.

PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Nie prawidłowa 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 kontrole urządzenia specjalistom. - Nie przestrzeganie 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 pomyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wykorzystywania z przeznaczeniem.

Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.

Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami bez nadzoru.

Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.

Uwaga niebezpieczeństwo! - 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.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Nie stosuj żadnych dodatkowych środków oprócz tych, które zostały dostarczone wraz z urządzeniem.

Urządzenie rozpakować i sprawdzić czy nie zostało uszkodzone w czasie transportu.

Przed podłączeniem skontrolować czy sieć którą dysponujemy odpowiada parametrami danym znajdującym się na tabliczce znamionowej.

Usunąć wszystkie okleiny foliowe i papierowe.

Oczyszczyć miejsce przeznaczone do pracy urządzenia i usunąć wszystkie przedmioty, które mogłyby doprowadzić do sytuacji niebezpiecznych.

Nie zmieniać miejsca urządzenia gdy podłączona jest do sieci.

Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.

Nie pozwolić aby maszyna używana była przez dzieci lub osoby które niw zapoznały się z instrukcją obsługi.

Nie przygniatać przewodu zasilającego ciężkimi przedmiotami.

Nie używać urządzenia kiedy jest ono niesprawne lub kiedy przewód zasilający jest uszkodzony.

Nie zostawiać załączonego urządzenia bez dozoru.

Kabel zasilający należy związać luźno.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI CE

Producent wyrobu wymienionego na wierzchnim arkuszu tej instrukcji obsługi oświadcza niniejszym z wyłączną odpowiedzialnością, że jeżeli posiada on znak CE na tabliczce znamionowej urządzenia, którego dotyczy niniejsze oświadczenie, to odpowiada ono podstawowym wymogom bezpieczeństwa, zdrowotnym i ochronnym, zawartym w istniejących tym zakresie wytycznych Wspólnoty Europejskiej, oraz że istnieją w tym zakresie zdefiniowane dokumenty.

OBOWIĄZKI UŻYTKOWNIKA

W przypadku nie stosowania się do powyższej instrukcji obsługi i uszkodzenia urządzenia lub spowodowania wypadku gwarancja nie obowiązuje a firma GASTRO sp. z o.o. nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

INSTRUKCJA O ZUŻYTYM SPRZĘCIE

PL: To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



OPIS ELEMENTÓW UŻYTKOWYCH



OBJAŚNIENIA ORAZ PRZYŁĄCZ

Frytownicy nie uruchamiaj nigdy jeżeli poziom oleju jest zbyt niski (poniżej zaznaczonego poziomu rys. 1 nr 6 lub gdy pojemnik jest pusty).

Nie pozwól aby skrzynka kontrolna, element grzewczy, kabel miały kontakt z wodą lub innymi płynami. Elementy te należy czyścić suchą szmatką po uprzednim odłączeniu od zasilania.

Nie przenoś frytownicy gdy jest gorąca. Wrzący olej może spowodować pożar. Podczas przestawiania zawsze trzymaj urządzenie za uchwyty.

Upewnij się, że kabel nie jest przyciśnięty krawędzią stołu i nie styka się z gorącymi powierzchniami.

Nie stawiaj frytownicy blisko innych urządzeń osiągających podczas pracy wysoką temperaturę.

Podczas smażenia pokrywa musi być zdjęta, gdyż czynność ta powinna być wykonywana przy dostępie świeżego powietrza. Nie używaj urządzenia do innych celów niż smażenie potraw.

UWAGA! Nie dopuszczać dzieci do urządzenia. Włączone urządzenie powinno się znajdować poza zasięgiem dzieci

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRYTKI

Przed użyciem wypłucz pojemnik na olej kosz rys. gorącą wodą. Ostrożnie i dokładnie wysusz. Wyczyść część elektryczną suchą szmatką. Napełnij pojemnik olejem do smażenia do poziomu pomiędzy zaznaczonym minimum i maximum.

W przypadku używania frytury należy część jej roztopić poza frytownicą w takiej ilości żeby po wlewaniu do pojemnika zakryte zostały elementy grzejne /grzałki! w przeciwnym razie zostanie wybite zabezpieczenie. Przy ponownym użyciu należy zrobić w tłuszczu otwory aż do elementów grzejnych. Następnie nastaw regulator temperatury termostatu na 190°C i podgrzewaj przez ok. 1 minutę. Potem wyłącz grzałkę. Powtarzaj tę czynność co kilka minut aż do momentu kiedy tłuszcz się roztopi. Jeśli urządzenie jest podłączone ustaw regulator termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żadaną wysokość temperatury. Światelko pokazuje czy frytownica jest ogrzewana, kiedy wymagana temperatura jest osiągnięta lampka zgaśnie oznacza to, że możesz rozpocząć pracę. By uniknąć pary i chlapiącego tłuszczu zanurzaj wolno w oleju kosz napełniony do 2/3 wysokości. Umożliwia to powolne pozbywanie się wody przez potrawę. Aby osuszyć frytki smaż je przez około 4 minuty, potem podnieś koszyk na chwilę, zanurz ponownie w oleju i smaż jeszcze przez około 2 minuty aż do osiągnięcia przez nie odpowiedniej barwy. Proces ten należy dostosować indywidualnie w zależności od rodzaju potrawy.

MIĘSO, RYBY I DRÓB MOGĄ BYĆ SMAŻONE BEZ UŻYCIA KOSZYKA

Artykuły zamrożone należy smażyć w bardzo małych porcjach. Szybkie pozbywanie się przez nie wody może spowodować, że gwałtownie wrzący olej wyleje się ze zbiornika. Aby uniknąć zbyt szybkiego zużycia oleju nie należy używać soli ani innych przypraw podczas smażenia. Jeżeli olej dymi i gotuje się gwałtownie temperatura jest za wysoka lub zbyt niska albo olej nie nadaje się do użytku (ciemny brązowy kolor) i musi być zmieniony. Nie dodawaj Nigry nowego oleju do już zużytego trzeba wymienić w całości.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po smażeniu

Wyciągnij kosz i powieś go na uchwycie, aby osuszyć olej. Wyłącz termostat i odłącz urządzenie od napięcia. Poczekaż aż olej ostygnie i kiedy będzie zimny przykryj frytownicę pokrywą rys. 1 nr 8.

Filtracja Oleju

Resztki pływające po powierzchni oleju mogą zostać usunięte za pomocą sita. Te, które osiadły na dnie poniżej elementów grzejnych nie powodują pogarszania smaku czy powstawania nieprzyjemnego zapachu, dlatego nie jest konieczna filtracja oleju po każdym użyciu urządzenia. Jednak olej filtrowany może być dłużej używany. Aby go oczyścić należy olej schłodzić, wlać do czystej miski i umyć pojemnik frytownicy ciepłą wodą ze środkiem czyszczącym a następnie osuszyć go. Wlać z powrotem do pojemnika przez sito. Sprawdź poziom oleju!

W PRZYPADKU AWARII:

Jeżeli bezpiecznik jest przepalony trzeba sprawdzić napięcie. W przypadku wykonania wszystkich czynności związanych z uruchomieniem frytownicy, która nadal nie działa (pokrętko przekręcone w prawo, lampka kontrolna nie świeci, należy wcisnąć czerwony przycisk który znajduje się na przednim panelu używając do tego np. zapalki . 24 miesięczna gwarancja (począwszy od daty faktury) jest ważna pod warunkiem przestrzegania instrukcji obsługi. Zrzekamy się odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Wszelkie informacje można uzyskać pod telefonem serwisowym Gastro „Hot Linie” 018 444 32 85. Wszystkie urządzenia profesjonalne posiadają pełne zabezpieczenia termiczne, które odcinają dopływ prądu do grzałek gdy temperatura wewnątrz jest za wysoka. Następuje całkowite wyłączenie urządzenia. Bezpiecznik znajduje się wewnątrz lub na zewnątrz urządzenia i jest łatwo dostępny. Uwaga! Przed włączeniem lub wymianą bezpiecznika należy wyłączyć urządzenie z sieci.

DANE TECHNICZNE

	GASTRO 5	GASTRO 55
Pojemność	5 L	2 x 5 L
Moc	3,2 kW	2 x 3,2 kW
Wymiary	230x371x285mm	473x371x285mm
Kosz	180x255x90mm	180x255x90mm
Wydajność	Ok. 11 kg/h	Ok. 2 x 11 kg/h

WAŻNA UWAGA !

NIGDY NIE WŁĄCZAMY URZĄDZENIA BEZ TŁUSZCZU !

NIGDY NIE WKŁADAMY CAŁEJ FRYTURY NA GRZAŁKĘ !

Należy wcześniej stopić fryturę w innym pojemniku i przelać płynną do frytownicy. Jeżeli jednak zdarzyło się, że frytura została położona bezpośrednio na grzałkę - wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy urządzenie. Należy wówczas po +/- 30 minutach wcisnąć przycisk RESET. Grzałka ma być całkowicie wystudzona (zimna). Uszkodzenia frytownicy wynikające z nie przestrzegania powyższych zaleceń (automatycznie) nie podlegają naprawom gwarancyjnym.

NOTATKI

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE'
KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
DEKLARACJA ZGODNOŚCI****wg PN EN 45014 i przewodnika ISO/IEC nr 22**

Dostawca: GASTRO Sp. z o.o.
33-300 Nowy Sącz
ul. Wincentego Witosa 60

Deklarujemy z pełną odpowiedzialnością, że wyrób:

Nazwa: **Frytownica**

Model: Gastro51x5L, Gastro55 2x5L

Poducent: fri-fri

Do których odnosi się niniejsza deklaracja, są zgodne z następującymi normami:

Bezpieczeństwa: PN EN 61010-1:1999
Oraz: PN EN 60335-1:1999
PN EN 60335-2-37:2000
PN EN 55014-1:1996
EN 61000-3-2:1995
PN-E-08309:1994 idt. IEC 335-2-64:1991

Wyżej wymienione produkty spełniają warunki:

1. Dyrektywy Unii Europejskiej dotyczącej niskiego napięcia i kompatybilności elektromagnetycznej, 89/336/EEC
2. Dyrektywy Unii Europejskiej o harmonizacji praw państw członkowskich dotyczących sprzętu elektrycznego przeznaczonego do stosowania w określonych granicach napięcia, 73/23/EEC
3. Dyrektywy Unii Europejskiej o zbliżeniu praw państw członkowskich odnoszących się do maszyn (tzw. Dyrektywa Maszynowa), 98/37/EEC

Nowy Sącz dn. 10.11.2008