

**FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA  
ELEKTRISCHE FRITTEUSE  
ELECTRIC FRYER**

**977250**



**PL**

3-8

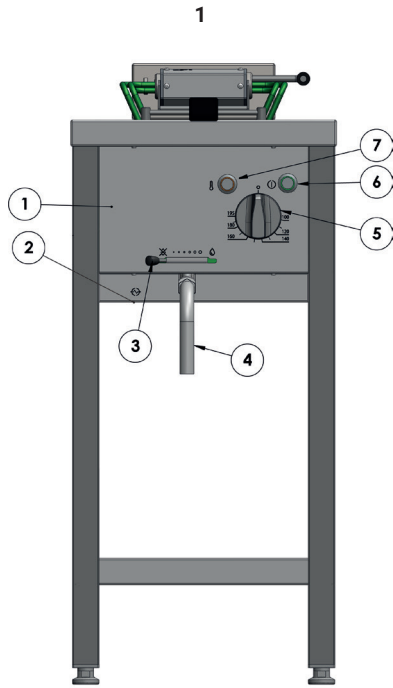
**DE**

9-14

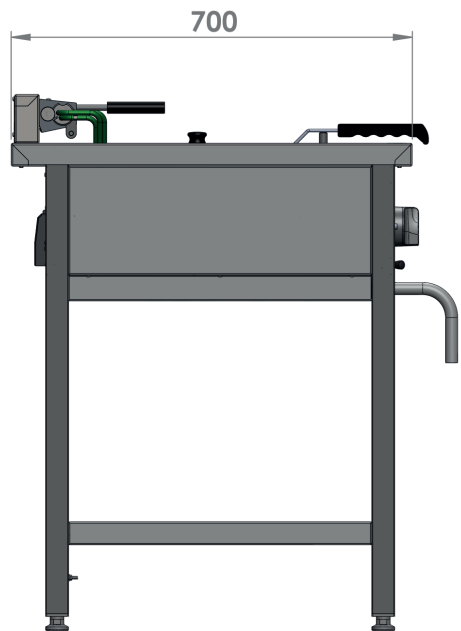
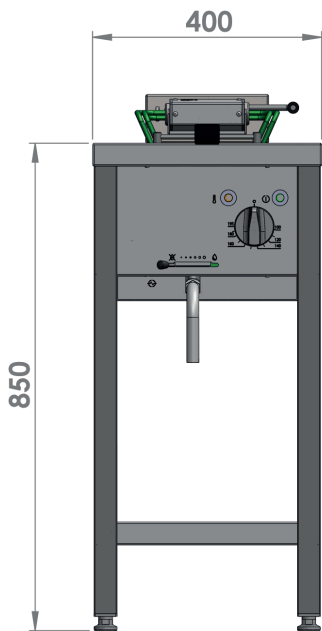
**EN**

15-25

**Instrukcja obsługi - Instrukcja oryginalna  
Bedienungsanleitung - Übersetzung der Originalbedienungsanleitung  
Instruction manual - Translation of the original manual**



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](http://www.stalgast.com) w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym i 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.
- 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 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 zapobiegania poparzeniom oraz porażeniom prądem elektrycznym 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 uruchomieniem urządzenia przez danego pracownika) oraz okresowe.
- **Nie zostawiać włączonego urządzenia bez opieki ze względu na możliwość przegrzania oleju.**

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 komorze grzewczej oraz czy nie jest narażony na przecięcie.
- Przed napełnieniem urządzenia upewnić się że dźwignia spustowa odchylna maksymalnie w lewo, a blokada zabezpieczająca jest opuszczona.
- Poziom oleju w komorze grzewczej musi znajdować się pomiędzy znacznikami „MIN” i „MAX” naniesionymi na wewnętrzną stronę komory urządzenia.
- **Niedozwolone jest zalewanie urządzenia wodą.** Produkty o dużej zawartości wody oraz za duże ilości jednorazowo przygotowywanych produktów mogą prowadzić do poparzenia.
- Podgrzewanie oleju prowadzi do wydzielania się jego oparów. W związku z czym należy zadbać o prawidłową wentylację w pomieszczeniach w których użytkowana jest frytkownica.
- W pobliżu urządzenia nie mogą znajdować się żadne łatwopalne przedmioty.
- W trakcie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy uważać na możliwość poparzenia się przy kontakcie zarówno z powierzchnią urządzenia jak i z olejem w komorze. Po wyłączeniu urządzenia temperatura spada powoli. Przed transportem albo jakimikolwiek czynnościami konserwacyjnymi upewnić się, że misa jest pusta a temperatura urządzenia spadła do bezpiecznego poziomu.
- Przed spuszczeniem oleju z komory upewnić się, że wkręcono kolanko w kran spustowy (Rys. 12 Poz. 2 i Poz.4) zgodnie z instrukcją, a temperatura oleju spadła do bezpiecznego poziomu.
- Urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą.
- Jakiegokolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).
- **Zagrożenia wystąpienia pożaru - obniżenie się poziomu oleju poniżej minimalnego oznaczenia poziomu cieczy, może doprowadzić do zapłonu oleju.**

### 3. DANE TECHNICZNE

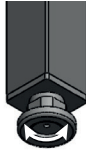
#### 3.1. WYPOSAŻENIE FRONTU URZĄDZENIA (STR. 2 RYS 1):

- 1 - Panel sterujący, 2 - Przycisk bezpieczeństwa (reset urządzenia), 3 - Dźwignia zaworu spustowego, 4 - Rura spustowa, 5 - Pokrętko sterujące, 6 - Lampka zielona (sygnalizuje zasilanie urządzenia), 7 - Lampka pomarańczowa (sygnalizuje aktywny proces grzania)

Parametry techniczne urządzenia	
Wymiary zewnętrzne (mm)	400x700x850
Moc (W)	9000
Ilość komór	1
Maksymalny poziom oleju (l)	9
Maksymalny jednorazowy wsad (kg)	2
Czas nagrzewania do temperatury pracy (min.)	6
Wydajność (kg/h)	~26
Wymiary pojedynczego kosza (mm)	210x315x110
Zasilanie	400V, 50Hz
Przewód zasilający (mm <sup>2</sup> )	5 x 2.5


### 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 odtuszczającego, a następnie osuszyć. Nie stosować środków mogących zarysować powierzchnię.
- Frytkownicę należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni a następnie wypoziomować za pomocą regulowanych nóg (Rys. 3).



Rys. 3 Poziomowanie urządzenia

**Warunki przyłączenia do sieci elektrycznej:**

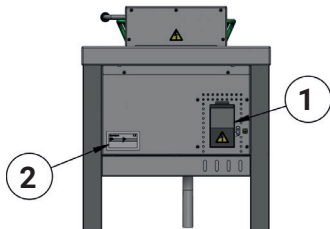
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia
- Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej należy dokonać połączenia przewodu zasilającego do skrzynki zaciskowej znajdującej się na tylnej ścianie urządzenia. **Przewód zasilający z wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.**
- Urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne. Otwór na śrubę oznaczony jest następującym symbolem:  (IEC 60417-5021).

**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.



Rys. 4. Podłączenie urządzenia do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne.

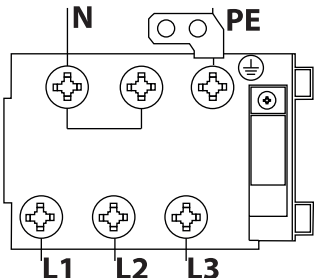


Elementy panelu tylnego urządzenia:

1. Skrzynka zaciskowa
2. Tabliczka znamionowa

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, L2, L3 – przewody fazowe (pozostałe kolory)

Rysunek 6. Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej

- Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda trójfazowego zasilanego prądem elektrycznym 400V 50Hz

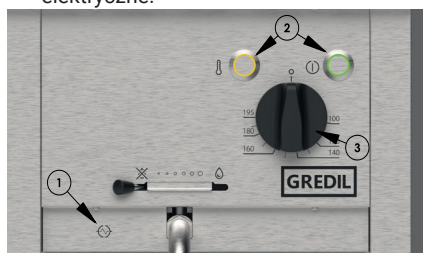
wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym  $I_n=30\text{mA}$  za pomocą wtyczki lub bezpośrednio do instalacji zasilającej.

## 5. OBSŁUGA URZĄDZENIA

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

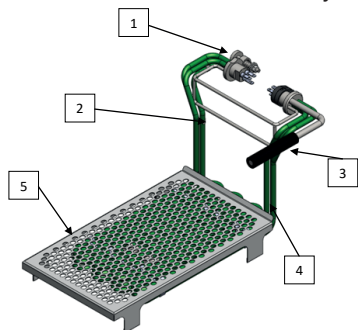
**Do smażenia używać wyłącznie płynnego tłuszczu, po użyciu wyłączyć zanim tłuszcz zastygnie.**

- zamknąć zawór spustowy (Rys. 9 poz. 1)
- podłączyć urządzenie do źródła zasilania
- Przed rozpoczęciem pracy pokrętko sterujące (Rys.7 Poz. 3) powinno być ustawione w pozycji „0”.
- Zdjąć pokrywę a następnie położyć podstawę (Rys.8 Poz. 5) tak, by zasłaniała grzałki (Rys. 8 poz.4)
- Zbiornik wypełnić olejem tak by jego poziom znajdował się między znacznikami „MIN” i „MAX” na wewnętrznej stronie komory.
- Umocować kosze na dolnym uchwycie grzałki (Rys.8 poz.2)
- **UWAGA!** Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta.
- Aby włączyć urządzenie należy przekręcić pokrętko w prawą stronę i ustawić docelową temperaturę. Działanie urządzenia jest sygnalizowane zieloną lampką sygnalizacyjną, pomarańczowa zapala się w momencie podgrzewania oleju znajdującej się w komorze grzewczej, gaśnie gdy zadana temperatura została osiągnięta. Kiedy temperatura oleju spadnie urządzenie ponownie włączy zasilanie grzałek do czasu osiągnięcia temperatury ustawionej na pokrętle sterującym (Rys.7 Poz. 3).
- Ostrożnie umieścić artykuły spożywcze w koszu. Podczas smażenia zaleca się zakrywanie obszaru roboczego pokrywą co ułatwi utrzymanie czystości oraz temperatury oleju. Należy się uprzednio upewnić, że pokrywa jest sucha.
- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie które automatycznie odetnie zasilanie w przypadku stwierdzenia przekroczenia przez urządzenie nominalnej temperatury pracy. Po usunięciu przyczyny nieprawidłowości i ostygnięciu oleju należy wcisnąć przycisk bezpieczeństwa by kontynuować pracę z urządzeniem (Rys. 7 Poz.1).
- Po zakończeniu procesu smażenia danej partii produktów spożywczych należy zdjąć pokrywę a następnie ostrożnie wyjąć z przestrzeni roboczej kosz wraz z zawartością. W celu ocieknięcia produktów z nadmiaru oleju można zawiesić kosz na górnej poprzeczce uchwytu grzałki (Rys.8 poz.2)
- W celu wyłączenia urządzenia należy ustawić pokrętko (Rys.7 Poz. 3) w pozycji „0” ruchem przeciwnym do wskazówek zegara (zielona lampka sygnalizacyjna wyłączy się) i odłączyć zasilanie elektryczne.



1. Przycisk bezpieczeństwa (reset urządzenia)
2. Lampki sygnalizacyjne
3. Pokrętko sterujące

Rys. 7. Elementy sterujące urządzenia



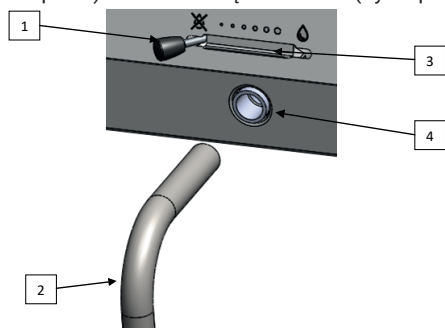
1. Zamek
2. Uchwyt
3. Rączka
4. Grzałka
5. Podstawa kosza

Rys. 8. Grzałka wraz z podstawą kosza

### Opróżnianie komory:

Po zakończeniu pracy należy opróżnić komorę grzejną. Czynności te powinno się wykonywać ze szczególną ostrożnością. **Pamiętaj aby olej nie był gorący - może on spowodować zagrożenie poparzeniem.**

- Wkręcić metalowe kolano (Rys. 9 poz.2) w kran spustowy (Rys.9 poz.4) wylotem do dołu, a pod wylot kolanka podłożyć zbiornik na olej.
- W celu opróżnienia komory grzewczej należy podnieść blokadę zabezpieczającą (Rys.9 Poz.3) a następnie przesunąć dźwignię spustu oleju (Rys.9 poz.1) w prawo.
- Po zakończonym opróżnieniu komory zamknąć zawór spustowy przesuwając dźwignię (Rys.9 poz.1) w lewo i odkręcić kolanko (Rys.9 poz.2).



1. Dźwignia spustu oleju
2. Kolanko
3. Blokada zabezpieczająca dźwignię spustu oleju
4. Kran spustowy

Rys. 9. Elementy mechanizmu spustowego oleju

### UWAGA! Urządzenia nie należy przenosić, gdy:

- przewód zasilający jest podłączony do gniazda,
- powierzchnia robocza nie jest wystudzona,
- w komorze jest jakakolwiek zawartość

## 6. KONSERWACJA

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

**Codzienna konserwacja** polega na opróżnieniu miski i umyciu jej oraz grzałek za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarcia suchą szmatką.

**Raz na miesiąc** należy sprawdzić, czy:

- podłączenia elektryczne są wykonane prawidłowo
- kabel 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.

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](http://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.**



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. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania. Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomb gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Benutzung möchten wir Sie bitten, sich gründlich mit der vorliegenden Gebrauchsanweisung bekanntzumachen. Das Kopieren der vorliegenden Gebrauchsanweisung ist ohne die Genehmigung des Herstellers verboten.

Fotografien und Zeichnungen dienen nur dem Überblick und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.

**ACHTUNG:** Die Gebrauchsanweisung sollte an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Ankündigung die technischen Parameter der Geräte zu ändern.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung! Falls das Gerät während des Transports beschädigt wurde, darf es nicht angeschlossen werden!**
- Die falsche Bedienung und Nutzung kann ernsthafte Schäden am Gerät oder Verletzung von Personen verursachen.
- Das Gerät darf ausschließlich zu dem Zwecke verwendet werden, für den es entworfen wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Schäden, die aus falscher Bedienung und Nutzung des Gerätes resultieren.
- Während der Nutzung bewahren Sie das Gerät und den Stecker des Stromkabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Falls das Gerät aus Unachtsamkeit ins Wasser gefallen ist oder mit Wasser begossen wurde, sollte man sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen und als nächstes das Gerät zur Kontrolle einem Spezialisten überlassen.

**Nichtbefolgung dieser Anleitung kann lebensgefährlich sein.**

- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.
- Legen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Gehäuses des Gerätes hinein.
- Berühren Sie den Stecker des Stromkabels nie mit feuchten Händen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Stromkabels. Falls eine Beschädigung des Steckers oder des Stromkabels entdeckt wird, überlassen Sie die Reparatur einer entsprechenden Servicestelle.
- Wenn das Gerät fallen oder auf andere Weise Schaden nehmen sollte, überlassen Sie das Gerät zur Kontrolle und eventueller Reparatur einer entsprechenden Servicestelle.
- Niemals das Gerät selber reparieren – dies kann lebensgefährlich sein.
- Es ist unbefugten Personen untersagt, Änderungen und Reparaturen am Gerät durchzuführen.
- Den Stromkabel vor dem Kontakt mit scharfen und heißen Gegenständen und vor offenem Feuer bewahren. Wenn Sie das Gerät von der Steckdose trennen wollen, greifen Sie immer den Stecker, ziehen Sie nie an dem Stromkabel.
- Stellen Sie sicher, dass niemand versehentlich den Stromkabel aus der Steckdose zieht oder über ihn stolpert.
- Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes während der Nutzung.
- Man sollte den Minderjährigen, physisch oder psychisch Kranken und in der Beweglichkeit eingeschränkten Personen sowie solchen, die keine entsprechende Erfahrung und Wissen bezüglich des richtigen Nutzens des Gerätes besitzen die Bedienung des Gerätes untersagen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, sollten Sie es immer vom Netz trennen, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **ACHTUNG: Wenn der Stecker des Stromkabels an das Stromnetz angeschlossen ist, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.**
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus dem Stromnetz ziehen.
- Nach der Installation sollte das Gerät gut sichtbar und leicht zugänglich sein.
- Man sollte sicherstellen, dass der Stecker des nicht abtrennbaren Stromkabels leicht zugänglich ist.

## 2. ARBEITSSCHUTZVORSCHRIFTEN

Zum Zwecke der Vermeidung von Verbrennungen und Verletzungen durch Strom sollten die unten aufgeführten Sicherheitsregeln beachtet werden:

- Das das Gerät benutzende Personal sollte im Bereich der sicheren Bedienung des Gerätes, gemäß den Informationen in der vorliegenden Bedienungsanleitung, geschult werden und auch die Grundregeln der Benutzung der Elektrogeräte und der Arbeitsplatzsicherheit kennen. In dem oben genannten Bereich sollte für das das Gerät bedienende Personal eine einführende Schulung (vor der ersten Inangangsetzung des Gerätes durch einen Mitarbeiter) und weitere regelmäßige Schulungen durchgeführt werden.

- **Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wegen der Möglichkeit der Überhitzung des Öls.** Das Gerät von dem Stromnetz trennen, wenn es nicht benutzt wird sowie vor dem Beginn der Wartungsarbeiten.
- Es ist untersagt, das Gerät einzuschalten, falls irgendein Heizelement und / oder Kontrollelement beschädigt wurde. Vor der Inangsetzung sicherstellen, dass das Gerät funktionsfähig ist und dass es gemäß der vorliegenden Anleitung zum Betrieb vorbereitet wurde.
- Sicherstellen, dass der Stromkabel keine heißen Flächen des Gerätes berührt und sich nicht in der Heizkammer befindet oder durchgeschnitten werden kann.
- Vor dem Befüllen des Geräts sicherstellen, dass der Auslösehebel maximal nach links gedreht und die Sicherheitsverriegelung gesenkt ist.
- Das Öl-Niveau muss sich zwischen den auf der Innenseite der Kammer markierten Symbolen „MIN“ und „MAX“ befinden.
- **Es ist untersagt, das Gerät mit Wasser zu übergießen.** Sehr wasserhaltige Produkte und zu große Mengen der einmalig zubereiteten Produkte können Verbrennungen verursachen
- Das Erhitzen des Öls führt zu seinem Verdunsten. Daher sollte man für die richtige Belüftung in den Räumen, in denen die Fritteuse benutzt wird sorgen.
- Es dürfen sich keine leicht brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden.
- Während des Betriebes wärmt sich das Gerät auf. Man sollte Acht darauf geben, dass man sich nicht beim Kontakt mit der Gerätoberfläche sowie mit dem Öl in der Kammer verbrennt. Nach der Ausschaltung des Gerätes sinkt die Temperatur langsam. Vor dem Transport oder irgendwelchen Wartungsmaßnahmen sicherstellen, dass die Temperatur des Gerätes sich auf eine sichere Stufe herabsenkte.
- Vor dem Ablassen des Öls aus der Kammer sicherstellen, dass das Kniestück gemäß der Anleitung in den Ablasshahn eingeschraubt wurde (Bild 12 Pos. 2 und Pos. 4) und die Öltemperatur sich auf eine sichere Stufe herabsenkte.
- Das Gerät darf nicht unter laufendem Wasser gewaschen werden.
- Jegliche Reparaturen an dem Gerät können ausschließlich durch ein qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.
- **Brandgefahr - Das Absenken des Ölstandes unter die Mindestflüssigkeitsstandsanzeige kann zur Entzündung des Öls führen.**

### 3. TECHNISCHE DATEN DES GERÄTES

#### 3.1. AUSSTATTUNG DER FRONTSEITE DES GERÄTES (SEITE 2 BILD 1)

- 1 - Steuerungspanel, 2 - Sicherheitsschalter (Zurücksetzen des Gerätes), 3 - Hebel des Ablassventils, 4 - Ablassrohr, 5 - Drehknopf der Steuerung, 6 - Grünes Lämpchen (signalisiert die Stromversorgung des Gerätes), 7 - Orangefarbenes Lämpchen (signalisiert den aktiven Erhitzungsprozess)

Technische Parameter des Gerätes	
Außenabmessungen (mm)	400x700x850
Leistung (W)	9000
Anzahl der Kammern	1
Maximale Stufe des Öls (l)	9
Maximale Einweg-Eingabe (kg)	2
Die zur Erreichung der Betriebstemperatur erforderliche Aufwärmzeit (min.)	6
Ergiebigkeit (kg/h)	~26
Abmessungen des einzelnen Korbes (mm)	210x315x110
Netzspannung	400V, 50Hz
Stromkabel (mm <sup>2</sup> )	5 x 2.5

### 4. INSTALLATION

- Nach dem Auspacken überprüfen, ob die Fritteuse keine sichtbaren Beschädigungen hat. Wenn die Fritteuse während des Transports beschädigt wurde darf sie nicht angeschlossen werden!
- Vor der ersten Inbetriebsetzung sollte die Schutzfolie vom Gerät entfernt werden. Die Außenflächen mit warmem Wasser mit Zugabe des Fettlösemittels, der für das Abwaschen des Küchengeschirrs verwendet wird, waschen. Keine Schleifmittel und ähnliche verwenden, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Zum Waschen sollte nur ein feuchtes Wischtuch verwendet werden. Nach dem

Abwaschen des Gerätes sollte man es stehenlassen, bis es ganz getrocknet ist.

- Die Fritteuse sollte an einer flachen, stabilen Oberfläche aufgestellt werden und dann mit Hilfe der regulierbaren Beine ausnivelliert werden (Bild. 3).



**Bild 3 Ausnivellieren des Gerätes**

**Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz:**

- Prüfen, ob die Spannung im Energienetz der auf dem Leistungsschild angegebenen Spannung entspricht
- Um das Gerät an das elektrische Netz anzuschließen sollte das Stromkabel an den Klemmkasten angeschlossen werden, der sich in der hinteren Wand des Gerätes befindet. **Das Stromkabel ist KEIN BESTANDTEIL des Sets und sollte dazugekauft werden.**
- Das Gerät muss zwingend an eine Potentialausgleichsinstallation angeschlossen werden. Die Schraubenöffnung ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet: (IEC 60417-5021)

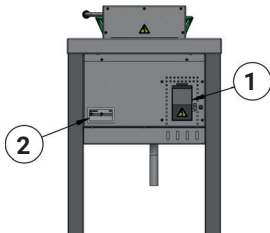


**Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:**

- Die Mutter von der Schraube abschrauben
- Die Äquipotential-Leitung einsetzen
- Die Mutter daran festschrauben
- Das zweite Ende der Äquipotential-Leitung sollte an die (Potential-) Ausgleichsschiene angeschlossen werden.



**Bild. 4. Der Anschluss des Gerätes an die Einrichtung zum Potentialausgleich.**

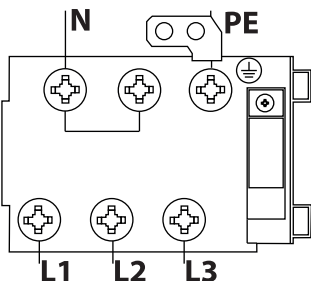


Elemente des hinteren Panels des Gerätes:

- Klemmkasten
- Leistungsschild

**Bild 5. Ansicht von hinten.**

Das Stromkabel sollte ein biegsames, ölbeständiges Kabel mit der Erdghbfungsader und mit einer Polychloropren-Hülle sein – es kann durch den Hersteller vorbereitet werden und ist direkt bei ihm oder in den speziellen Reparaturbetrieben erhältlich!



PE – Schutzleitung (gelb-grün)

N – Nullleiter (blau)

L1, L2, L3 – Phasenleitung (die restlichen Farben)

**Bild 6. Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation.**

- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz kann nur durch eine Person mit entsprechender Zulassung im Bereich der Elektrik durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte an eine Dreiphasen-Steckdose mit einer Stromversorgung von 400V 50Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz 1n=30mA ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder unmittelbar an die Stromversorgungsinstallation angeschlossen werden.

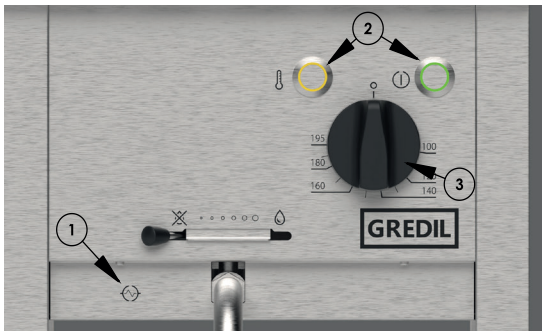
## 5. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

**Vor dem Einschalten des Geräts muss sichergestellt werden, dass es ordnungsgemäß installiert wurde und sein technischer Zustand einen sicheren Betrieb ermöglicht.**

**Zum Braten darf nur flüssiges Fett verwendet werden, das nach Gebrauch vor dem Erstarren ausgeschüttet werden muss.**

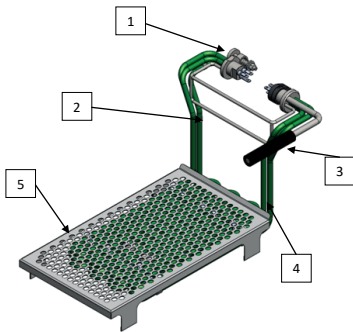
- Schließen Sie das Ablassventil (Abb. 9 Pos. 1).
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Vor Arbeitsbeginn sollte der Drehknopf (Abb. 7 Pos. 3) auf die Position „0“ gestellt werden.
- Nehmen Sie den Deckel ab und legen Sie den Sockel (Abb. 8 Pos. 5) so auf, dass er die Heizelemente (Abb. 8 Pos. 4) abdeckt.
- Füllen Sie den Behälter mit Öl, sodass der Füllstand zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ auf der Innenseite der Kammer liegt.
- Befestigen Sie die Körbe an der unteren Halterung des Heizelements (Abb. 8 Pos. 2).
- **ACHTUNG!** Es ist nicht zulässig, das Gerät einzuschalten, wenn die Schüssel leer ist.
- Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Knopf nach rechts und stellen Sie die Zieltemperatur ein. Der Betrieb des Geräts wird durch eine grüne Kontrollleuchte angezeigt, die orangefarbene Leuchte leuchtet auf, wenn das Öl in der Heizkammer erhitzt wird, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Öltemperatur sinkt, schaltet das Gerät die Heizelemente wieder ein, bis die am Drehknopf eingestellte Temperatur erreicht ist (Abb. 7 Pos. 3).
- Legen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Korb. Während des Frittierens wird empfohlen, den Arbeitsbereich mit einem Deckel abzudecken, um die Sauberkeit und die Temperatur des Öls zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich zuvor, dass der Deckel trocken ist.
- Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die die Stromversorgung automatisch unterbricht, wenn das Gerät die Nennbetriebstemperatur überschreitet. Nachdem die Ursache für die Störung beseitigt wurde und das Öl abgekühlt ist, drücken Sie die Sicherheitstaste, um den Betrieb des Geräts fortzusetzen (Abb. 7 Pos. 1).
- Nach Beendigung des Frittiervorgangs einer bestimmten Charge von Lebensmitteln muss der Deckel abgenommen und anschließend der Korb mit seinem Inhalt vorsichtig aus dem Arbeitsbereich entnommen werden. Um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen, kann der Korb an der oberen Querstange des Heizelementhalters aufgehängt werden (Abb. 8 Pos. 2).
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf (Abb. 7 Pos. 3) gegen den Uhrzeigersinn in die Position „0“ (die grüne Kontrollleuchte erlischt) und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

DE



1. Sicherheitstaste (Geräte-Reset)
2. Signalleuchten
3. Bedienknopf

**Abb. 7. Bedienelemente des Geräts**



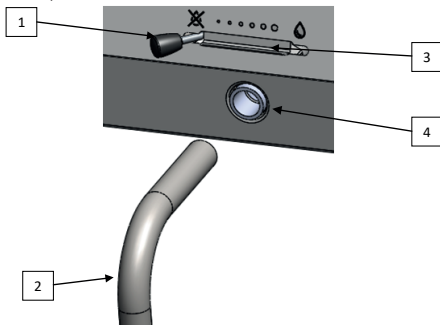
1. Schloss
2. Griff
3. Handgriff
4. Heizelement
5. Korbunterteil

**Abb. 8. Heizelement mit Korbunterlage**

#### Entleeren der Kammer:

Nach Beendigung der Arbeit muss die Heizkammer geleert werden. Diese Arbeiten sollten mit besonderer Vorsicht durchgeführt werden. **Achten Sie darauf, dass das Öl nicht heiß ist – es kann zu Verbrennungen führen.**

- Schrauben Sie das Metallknie (Abb. 9 Pos. 2) mit dem Auslass nach unten in den Ablasshahn (Abb. 9 Pos. 4) und stellen Sie einen Ölbehälter unter den Auslass des Knies.
- Um die Heizkammer zu entleeren, heben Sie die Sicherheitsverriegelung (Abb. 9 Pos. 3) an und bewegen Sie dann den Ölablasshebel (Abb. 9 Pos. 1) nach rechts.
- Nach dem Entleeren der Kammer schließen Sie das Ablassventil, indem Sie den Hebel (Abb. 9 Pos. 1) nach links schieben und das Winkelstück (Abb. 9 Pos. 2) abschrauben.



1. Ölablasshebel
2. Winkelstück
3. Sicherheitsvorrichtung für den Ölablasshebel
4. Ablasshahn

**Abb. 9. Elemente des Ölablassmechanismus**

#### **ACHTUNG! Das Gerät darf nicht transportiert werden, wenn:**

- Das Netzkabel ist an die Steckdose angeschlossen.
- Die Arbeitsfläche ist nicht abgekühlt.
- sich Inhalt in der Kammer befindet

## 6. WARTUNG

Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungsarbeiten sollte das Gerät von der Stromquelle getrennt werden. Die **tägliche Wartung** besteht in dem Leeren des Beckens und seinem Abwaschen mit Hilfe eines Wischtuchs, das mit dem Wasser mit Spülmittel befeuchtet ist und als nächstes in dem Trockenwischen mit trockenem Wischtuch.

**Einmal im Monat** sollte geprüft werden, ob:

- Die elektrischen Anschlüsse richtig ausgeführt sind
- Der Stromkabel nicht beschädigt ist
- Alle Elemente des Gerätes richtig funktionieren.

**Einmal im Jahr** sollte vom Service der Grad der Abnutzung des Gerätes geprüft werden und eventuelle Fehlfunktionen seiner Elemente und Teile entdeckt werden.

Im Falle irgendwelcher Ausfälle ist das qualifizierte technische Personal (technischer Service) verpflichtet, diese zu beseitigen.

Die einmal im Monat durchgeführten Wartungen, die jährlichen Service-Kontrollen und Reparaturen an

dem Gerät können nur durch qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.

## 7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

**Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.**



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

## 8. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden.

Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use. Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited.

The photos and drawings are for illustrative purposes only and may differ from the purchased device.

**CAUTION:** The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

### • **Caution! If the device was damaged during transport it should not be connected!**

- Incorrect operation and improper use may result in serious damage to the device or injuries to persons.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect operation and improper use of the device.
- During operation the device and the power cable plug must be protected against contact with water or other liquids. If the device accidentally fell into water or was flooded with water, it is necessary to immediately pull out the plug from the socket, and then commission the inspection of the device to an expert technician.

### **Failure to follow this instruction may cause life-threatening situations.**

- Never open the housing of the device on your own.
- Do not insert any objects into the openings in the housing of the device.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly inspect the condition of the plug and the power cord. In the event any damage to the plug or the cable is found, it should be repaired in an authorized repair point.
- In case the device falls or is damaged in any other way, before further use it is always necessary for it to be inspected and possibly repaired at a specialized repair point.
- Never attempt to repair the device on your own - it could lead to life-threatening situations.
- It is prohibited for any changes and repairs to be performed by unauthorized persons.
- Protect the power supply cable from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from the electrical socket, always grab it by the plug and never pull by the power cable.
- Secure the power cable to ensure that no one pulls it from the socket by mistake and that no one trips over the cable.
- Control the operation of the device during use.
- Do not allow for the device to be used by minors, people with physical or mental disabilities and people with impaired mobility, as well as persons without the appropriate experience and knowledge regarding the proper use of the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is cleaned, it is necessary to always unplug it from the power source by removing the plug from the socket.
- **CAUTION:** If the plug of the power cord is connected to the electrical socket, the device remains energized.
- Switch the device off before pulling the plug from the power socket.
- The device must be well visible and easily accessible after the installation.
- It is necessary to provide easy access to the socket of a non-detachable power cable.

## 2. OCCUPATIONAL HEALTH & SAFETY RULES

In order to prevent burns and electric shock please observe the following safety rules:

- Personnel using the appliance must be trained in the safe operation in accordance with the information in this manual as well as the basic principles of use of electrical and workplace safety equipment. In the aforementioned areas, pre-training (before the employee's first use of the machine) and periodic training must be carried out for personnel.
- **Do not leave the turned on device unattended due to the possibility of oil overheating.** Unplug the device from the power supply when it is not used and prior to maintenance.
- It is prohibited to turn the device on, if any heating element and/or control element is damaged. Before starting, make sure that the unit is in working condition and that it is prepared to operate in accordance with this manual.
- Make sure that the power cord does not touch the hot surfaces of the appliance, that it is outside the heating compartment, and that it is not exposed to cuts.
- Before filling the device, ensure that the trigger lever is deflected as far as possible to the left and that the safety lock is lowered.
- The oil level in the heating compartment must be between the "MIN" and "MAX" markings on the inside of the unit's compartment.
- **It is prohibited to pour water on the device.** Products with high water content and excessive quantities of products prepared at a time may lead to burns.
- Heating the oil causes the emission of its vapors. Therefore, ensure proper ventilation in the areas where the fryer is used.

- There should be no flammable items near the device.
- During operation, the unit heats up. It is important to be aware of the possibility of burns on contact with its surface and with oil in the compartment. When the device is turned off, its temperature drops slowly. Make sure that the bowl is empty and the temperature of the appliance has dropped to a safe level before transport or any maintenance work.
- Before draining oil from the compartment, make sure that the elbow is screwed into the tap (Fig. 12 Pos. 2 and Pos. 4) as instructed, and the oil temperature has dropped to a safe level.
- Do not wash the appliance under running water.
- Any repairs may only be performed by qualified technical personnel (technical service).
- Fire hazard - Lowering the oil level below the minimum liquid level indication may lead to the oil igniting.

### 3. SPECIFICATION OF THE DEVICE

#### 3.1. UNIT'S FRONT EQUIPMENT (PAGE 2 FIG. 1A,B):

1 - Control panel, 2 - Safety button (device reset), 3 - Drain valve lever, 4 - Drain pipe 5 - Control knob, 6 - Green light (signals power supply), 7 - Orange light (signals active heating)

Technical parameters of the device	
External dimensions (mm)	400x700x850
Power (W)	9000
Number of compartments	1
Maximum oil level (l)	9
Maximum disposable input (kg)	2
CWarm-up time to operating temperature (min.)	6
Performance (kg/h)	~26
Dimensions of a single basket (mm)	210x315x110
Power supply	400V, 50Hz
Power cord (mm <sup>2</sup> )	5 x 2.5

### 4. INSTALLATION

- After unpacking, check whether the unit has any visible damage. **If the unit was damaged during transport it should not be connected!**
- Before first use, please remove the protective film from the device. Wash the external surfaces with a cloth soaked in warm water and a degreasing agent, and then dry. Do not use agents which could scratch the surface
- Place the fryer on a flat, stable surface and then level it with adjustable feet (Fig. 3).



Figure 3. Leveling the device

#### Conditions for connection to mains:

- Make sure that the voltage in the mains corresponds to the voltage indicated on the rating plate of the appliance
- To connect the appliance to the mains, connect the power cord to the terminal box on the back of the appliance. The power cord with plug is NOT part of the kit and must be purchased.
- The device must be connected to an electrical potential equalization system. The screw hole is marked with the following symbol: (IEC 60417-5021)



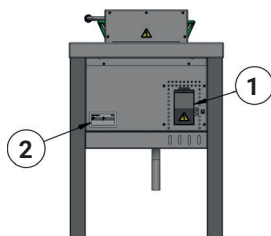
#### To connect the device to an electrical equalizing system:

- loosen the nut on the screw
- enter the equipotential conductor

- tighten the nut all the way
- connect the other end of the equipotential cord to the equalizer.



Figure 4. Connecting the unit to an electrical equalizing system.

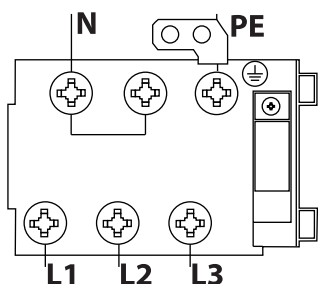


Rear panel components:

1. Terminal box
2. Rating plate

Figure 6. Back view of unit.

The power cord should be flexible, oil-resistant, earthed, polychloroprene-coated - it can be made by the manufacturer and available from him or in specialist repair shops!



PE – protective wire (yellow-green)  
 N – neutral wire (blue)  
 L1, L2, L3 – phase wires (other colors)

Figure 7. Connecting the unit to the mains.

- Only an authorized technician with a certificate for electrical works may connect the device to the electrical grid.
- The appliance should be connected to a 400V 50Hz three-phase socket equipped with a circuit breaker  $I_n=30\text{mA}$  by means of a plug or directly to the power supply.

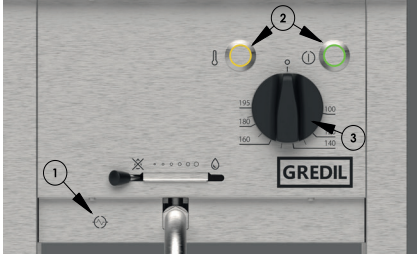
## 5. DEVICE OPERATION

**Before turning on the device, make sure that it has been installed correctly and that its technical condition allows for safe operation.**

**Use only liquid fat for frying. After use, pour it out before the fat solidifies.**

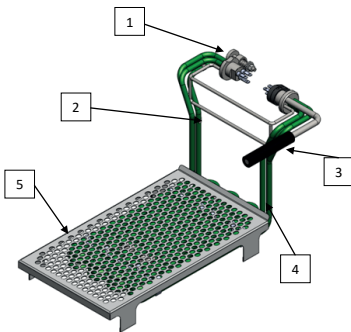
- close the drain valve (Fig. 9, item 1)
- connect the device to the power supply
- Before starting work, the control knob (Fig. 7, item 3) should be set to the “0” position.
- Remove the cover and then place the base (Fig. 8, item 5) so that it covers the heaters (Fig. 8, item 4).
- Fill the tank with oil so that its level is between the “MIN” and “MAX” marks on the inside of the chamber.
- Secure the baskets to the lower heater holder (Fig. 8 item 2).
- CAUTION! It is not permitted to turn on the device when the bowl is empty.
- To turn on the device, turn the knob to the right and set the target temperature. The operation of the device is indicated by a green indicator light; the orange light comes on when the oil in the heating chamber is heated and goes out when the set temperature is reached. When the oil temperature drops, the device will turn the heaters back on until the temperature set on the control knob is reached (Fig. 7, item 3).

- Carefully place the food in the basket. During frying, it is recommended to cover the work area with a lid to help maintain cleanliness and oil temperature. Make sure that the lid is dry beforehand.
- The device is equipped with a safety feature that automatically cuts off the power supply if the device exceeds its nominal operating temperature. After removing the cause of the malfunction and allowing the oil to cool down, press the safety button to continue working with the device (Fig. 7 Item 1).
- After finishing the frying process for a given batch of food products, remove the lid and then carefully remove the basket and its contents from the working space. In order to drain excess oil from the products, you can hang the basket on the upper crossbar of the heater handle (Fig. 8, item 2).
- To turn off the device, set the knob (Fig. 7 Item 3) to the "0" position by turning it counterclockwise (the green indicator light will turn off) and disconnect the power supply.



1. Safety button (device reset)
2. Signal lights
3. Control knob

Fig. 7. Device controls



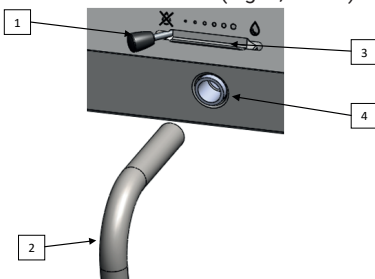
1. Lock
2. Handle
3. Grip
4. Heater
5. Basket base

Fig. 8. Heater with basket base

### Emptying the chamber:

After finishing work, empty the heating chamber. These steps should be performed with extreme caution. **Remember that the oil is hot and may cause burns.**

- Screw the metal elbow (Fig. 9, item 2) into the drain tap (Fig. 9, item 4) with the outlet facing downwards, and place an oil container under the elbow outlet.
- To empty the heating chamber, lift the safety lock (Fig. 9, item 3) and then move the oil drain lever (Fig. 9, item 1) to the right.
- After emptying the chamber, close the drain valve by moving the lever (Fig. 9, item 1) to the left and unscrew the elbow (Fig. 9, item 2).



1. Oil drain lever
2. Elbow
3. Safety lock for oil drain lever
4. Drain tap

Fig. 9. Components of the oil release mechanism

**WARNING! Do not move the device when:**

- the power cord is plugged into the socket,
- the work surface is not cooled down,
- there is any content in the chamber.

## 6. MAINTENANCE

Before starting any maintenance work, disconnect the device from the power supply.

**Daily maintenance** involves emptying the bowl and cleaning it as well as the heaters using a cloth soaked in water with a dish washing liquid, and then wiping them dry with a cloth.

**Once a month**, please check whether:

- all the electrical connections are executed properly
- the power cord hasn't been damaged
- all the components of the device are working properly.

**Once a year** the device should be inspected by the technical service in order to check the degree of wear and to identify possible faults of the components and parts of the device.

If any malfunction is detected, you must report it to a qualified service technician for assistance in removing the malfunction.

Monthly maintenance, annual service and repair of the device should only be carried out by qualified technical personnel (technical service).

## 7. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

**Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment**

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

**Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could cause high fines.**



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

## 8. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty.

The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.

# GREDIL

Stalgast Radom Sp. z o.o.  
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,  
04-175 Warszawa

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

[www.stalgast.com](http://www.stalgast.com) email: [stalgast@stalgast.com](mailto:stalgast@stalgast.com)

• DE •  
STALGAST GmbH  
Mary-Somerville-Str. 6,  
28359 Bremen;  
Tel.: +49 421 9898066-1  
[stalgast@stalgast.de](mailto:stalgast@stalgast.de)  
[www.stalgast.de](http://www.stalgast.de)

• EN •  
Tel.: +48 22 509 30 77  
[export@stalgast.com](mailto:export@stalgast.com)  
[www.stalgast.eu](http://www.stalgast.eu)

• FR •  
Tel.: +48 22 509 30 55  
[export@stalgast.com](mailto:export@stalgast.com)  
[www.stalgast.eu](http://www.stalgast.eu)  
• ES •  
Tel.: +48 22 509 30 55  
[info@stalgast.es](mailto:info@stalgast.es)  
[www.stalgast.es](http://www.stalgast.es)