

FRYTOWNICE CATERINA

ZASILANIE 230V

**746033 - 3L, 746034 - 2x3L, 746041 - 4L, 746063 - 5L, 746064 - 2x5L,
746083 - 8L, 746084 - 2x8L, 746088 - 8L z kranem,
746089 - 2x8L z kranem, 746363 - 3L+5L, 746201 - 4.5L, 746202 - 7L,
746203 - 7L z kranem**

ZASILANIE 400V

**746082 - 8L, 746085 - 2x8L, 746086 - 8L z kranem,
746087 - 2x8L z kranem, 746204 - 11L z kranem**



1.	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2.	PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA.....	4
3.	DANE TECHNICZNE.....	4
4.	CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA.....	5
5.	INSTALACJA.....	5
6.	ZASADY BHP.....	6
7.	OBŚLUGA URZĄDZENIA.....	7
8.	KONSERWACJA.....	8
9.	PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT.....	9
10.	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	9
11.	SCHEMAT ELEKTRYCZNY.....	9
12.	USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....	10
13.	GWARANCJA.....	10
14.	DEKLARACJA ZGODNOŚCI.....	11

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: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

I. 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 specjalistom.

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.
- **Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.**
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, zawsze zleć przed dalszym użytkowaniem 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 nie przeszkolone zawodowo.
- Chroń 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.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za przewód zasilający.
- **Urządzenie po zainstalowaniu musi być widoczne i łatwo dostępne.**
- **Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączanego przewodu zasilającego.**

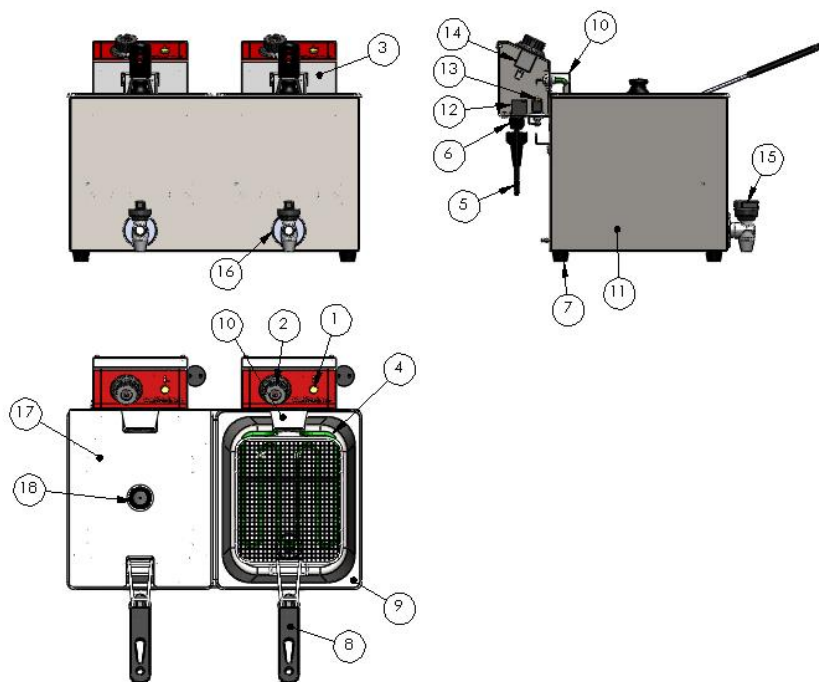
2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Frytownice przeznaczone są tylko i wyłącznie do smażenia w głębokim oleju „fryturze” w restauracjach, hotelach, punktach gastronomicznych, itp.

3. DANE TECHNICZNE

NUMER KATALOGOWY	WYMIARY (WxDxH mm)	POJEMNOŚĆ	WMIARY KOSZA	WYDAJNOŚĆ (frytki mrożone)	MOC	ZASILANIE	MAX. POJEMNOŚĆ OLEJU
746033	180x420x295	3 L	130x265x105	4 kg/h	2600W	230V 50Hz	3 L
746034	360x420x295	2 x 3 L	2x 130x265x105	2x4 kg/h	5200W	230V 50Hz	2 x 3 L
746041	220x400x320	4 L	145x210x125	5 kg/h	3200W	230V 50Hz	4 L
746063	265x420x295	5 L	215x255x105	6 kg/h	3200W	230V 50Hz	5 L
746064	535x420x295	2 x 5 L	2x 215x255x105	2x6 kg/h	6400W	230V 50Hz	2 x 5 L
746082	265x420x345	8 L	215x250x155	8 kg/h	3200W	400V 50Hz	8 L
746083	265x420x345	8 L	215x250x155	8 kg/h	3200W	230V 50Hz	8 L
746084	535x420x345	2 x 8 L	2x 215x250x155	2x8 kg/h	6400W	230V 50Hz	2 x 8 L
746085	535x420x345	2 x 8 L	2x 215x250x155	2x8 kg/h	6400W	400V 50Hz	2 x 8 L
746086	265x475x410	8 L	215x250x155	8 kg/h	3200W	400V 50Hz	8 L
746087	535x475x410	2 x 8 L	2x 215x250x155	2x8 kg/h	6400W	400V 50Hz	2 x 8 L
746088	265x475x410	8 L	215x250x155	8 kg/h	3200W	230V 50Hz	8 L
746089	535x475x410	2 x 8 L	2x 215x250x155	2x8 kg/h	6400W	230V 50Hz	2 x 8 L
746363	450x420x295	3 L + 5 L	130x265x105 215x255x105	4 kg/h + 6 kg/h	2600W + 3200W	230V 50Hz	3 L + 5 L
746201	172x626x296	4,5 L	105x435x110	4 kg/h	3200W	230V 50Hz	4 L
746202	325x450x296	7 L	250x270x110	8 kg/h	3200W	230V 50Hz	7 L
746203	325x450x361	7 L	250x270x110	8 kg/h	3200W	230V 50Hz	7 L
746204	325x626x361	11L	240x435x110	12 kg/h	6000W	400V 50Hz	11L

Rys. 1. Elementy frytownicy z dwoma komorami (na przykładzie 746089 posiadającą kran).



- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|---|
| 1. Lampka sygnalizacyjna. | 7. Gumowa stopka | 14. Termostat regulacyjny |
| 2. Pokrętko regulatora temperatury. | 8. Kosz z rączką. | 15. Kran (opcja, tylko dla modelu 746088 i 746089). |
| 3. Panel sterujący. | 9. Zbiornik olejowy. | 16. Rozeta (opcja, tylko dla modelu 746088 i 746089). |
| 4. Grzałka (głowica grzejna). | 10. Osłona grzałki. | 17. Pokrywa. |
| 5. Przewód zasilania. | 11. Obudowa główna | 18. Uchwyt pokrywy. |
| 6. Dławica. | 12. Termostat bezpieczeństwa. | |
| | 13. Wyłącznik krańcowy. | |

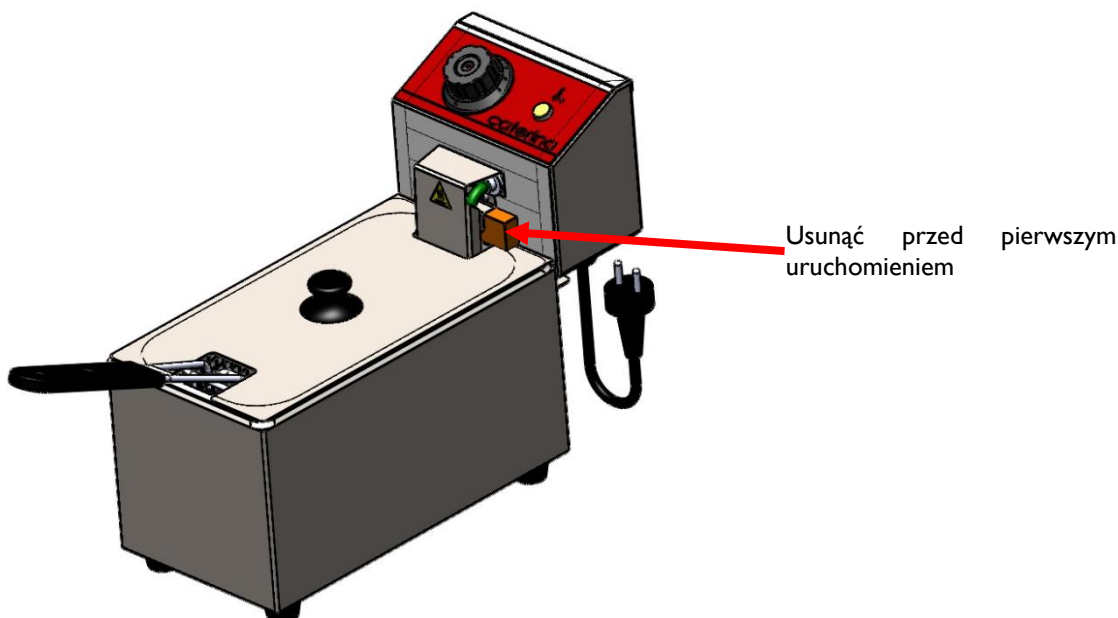
4. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

- 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.
- 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.
- Urządzenie wyposażone jest w kontrolkę pracy oraz regulator temperatury, utrzymujący temperaturę ustawioną przez użytkownika.
- 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 czerwony przycisk „RESET” znajdujący się na dolnej ścianie panelu sterowania.**
- Urządzenie wyposażone jest w krańcówkę. Gdy głowica grzejna jest podniesiona, krańcówka automatycznie odcina zasilanie elektryczne.
- Zbiornik na olej posiada znacznik min/max poziomu oleju.
- Głowica grzejna jest wyjmowana. Ułatwia to proces czyszczenia urządzenia. W momencie wyjmowania grzałki zostają automatycznie odcięte od zasilania.
- Urządzenie wyposażone jest w kran spustowy do tłuszczu (opcja).

5. INSTALACJA

UWAGA! Urządzenie powinno być podłączone do sieci elektrycznej z uziemieniem i zabezpieczeniem różnicowo-prądowym 30 mA.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy zdemontować zabezpieczenie krańcówki przed uszkodzeniem w trakcie transportu oraz 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.
- W pobliżu urządzenia nie mogą znajdować się żadne łatwopalne przedmioty.
- Produkty o dużej zawartości wody, jak również za duże ilości produktów przyrządzanych jednorazowo może 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!
- Frytownica z zasilaniem na 400V została wyposażona w giętki przewód zasilający o przekroju $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ (bez wtyczki). Odpowiednią wtyczkę powinna zamontować osoba z uprawnieniami elektrycznymi.



PE – żółto-zielony
L1, L2, – pozostałe kolory

- Do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej upoważniony jest wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda trójfazowego o napięciu elektrycznym 400V 50Hz - Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przez porażeniem prądem elektrycznym.

UWAGA! Urządzenie powinno być podłączone do sieci elektrycznej z uziemieniem i zabezpieczeniem różnicowo-prądowym 30 mA.

6. ZASADY BHP

W celu zapobiegania poparzeniom oraz porażeniom prądem elektrycznym należy przestrzegać podanych poniżej zasad bezpieczeństwa:

- przeszkolenie personelu w zakresie obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- przeszkolenie personelu w zakresie podstawowych zasad użytkowania urządzeń elektrycznych, bezpieczeństwa w miejscu pracy oraz udzielania pierwszej pomocy w razie wystąpienia takiej potrzeby.
- upewnienie się, że urządzenie jest gotowe do pracy przed włączeniem.
- przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony.
- **urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą.**
- **nie dotykać ścian urządzenia gołymi dłońmi.**
- **podczas pracy przy urządzeniu ręce osoby obsługującej urządzenie muszą być suche.**
- jakiegokolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).
- Produkty o dużej zawartości wody, jak również za duże ilości produktów przyrządzanych jednorazowo może doprowadzić do wypadku.(poparzenia)
- Gorący olej może spowodować poparzenia. Nie dotykać gorącego oleju! Nie dotykać zbiornika na olej!

7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- 1) Urządzenie powinno być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.
- 2) Zbiornik wypełnić świeżym olejem. Poziom oleju powinien być utrzymywany między maksymalnym a minimalnym poziomem oznaczonym „MAX” (maksimum) oraz „MIN” (minimum).



- 3) Sprawdzić czy urządzenie zostało prawidłowo podłączone do źródła prądu. Przekręcić pokrętkę termostatu do pozycji „0”.
- 4) Ustawić temperaturę poprzez przekręcenie pokrętki regulatora temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Lampka sygnalizacyjna zapali się sygnalizując pracę urządzenia.
- 5) Ustawienia pokrętki regulatora temperatury frytownicy:



WYŁĄCZONA

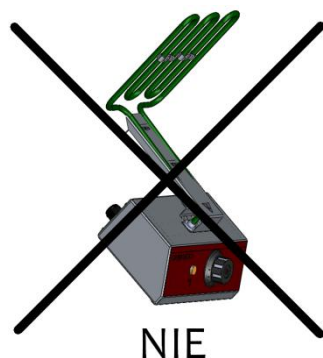


WŁĄCZONA



MAKSIMUM

- 6) Gdy temperatura oleju osiągnie ustaloną wartość, termostat automatycznie wyłączy grzałkę. Lampka sygnalizacyjna zgaśnie.
- 7) Gdy temperatura oleju spadnie poniżej ustalonej wartości, termostat automatycznie załączy grzałkę. Kontrolka ponownie zapali się sygnalizując pracę urządzenia.
- 8) Kosz wyposażony jest w uchwyt umożliwiający zawieszenie go na obudowie. Gdy potrawa jest usmażona należy wyjąć kosz i umocować na obudowie, pozwalając na odprowadzenie nadmiaru oleju.
- 9) Pokrywa ułatwia utrzymanie czystości oraz temperatury oleju. Przykrywając zbiornik z olejem należy upewnić się, że pokrywa jest sucha.
- 10) Nie wylewać oleju aż osiągnie pokojową temperaturę.
- 11) Gdy cały proces zostanie zakończony, przekręcić pokrętkę termostatu do pozycji „0” i odłączyć zasilanie elektryczne.
- 12) W przypadku przegrzania grzałek frytownicy wyłącza się termostat bezpieczeństwa, w takim wypadku należy po ostygnięciu oleju użyć przycisku „RESET” znajdującego się na dolnej ścianie panelu sterowania.
- 13) Po zakończeniu pracy, przekręć gałkę termostatu w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara do samego końca; spowoduje to odcięcie zasilania.
- 14) Opróżnianie zbiorników powinno odbywać się ze szczególną ostrożnością. Pamiętaj aby tłuszcz nie był gorący. Gorący tłuszcz może spowodować zagrożenie poparzeniem.
- 15) Nie używać zużytego oleju.
- 16) Zbyt mokre i duże kawałki produktów powodują „burzenie się” oleju.
- 17) Produkty o dużej zawartości wody, jak również za duże ilości produktów przyrządzanych jednorazowo może doprowadzić do wypadku.(poparzenia)
- 18) Podczas obsługi urządzenia dłonie użytkownika powinny być suche.
- 19) Gorący olej może spowodować poparzenia. Nie dotykać gorącego oleju! Nie dotykać zbiornika na olej!
- 20) **Odkładając panel sterowania ułożyć go tak aby olej z grzałek nie spływał w stronę panelu. Powoduje to uszkodzenie elementów sterujących.**



UWAGA!

Użytkowanie niniejszego urządzenia do podgrzewania lub smażenia innych rzeczy niż frytki jest zabronione. Grozi awarią urządzenia także pożarem.

Urządzenia nie należy przenosić, gdy przewód zasilający jest podłączony do zasilania, powierzchnia robocza nie jest wystudzona oraz gdy w komorze jest jakakolwiek zawartość.

8. KONSERWACJA

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

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.

Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane, ustawić termostat na 0.

Aby zapewnić jak najdłuższe użytkowanie produktu po każdym użyciu dobrze wyczyścić zarówno zbiornik na olej jak i grzałkę.

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 wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia. Serwis techniczny powinien zwrócić szczególną uwagę na:

- stan elementów grzewczych
- stan zabezpieczeń elementów grzewczych
- stopień zużycia urządzenia
- jakość izolacji

Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy odłączyć zasilanie elektryczne, wyczyścić je i magazynować w miejscu z dobrą wentylacją.

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

9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

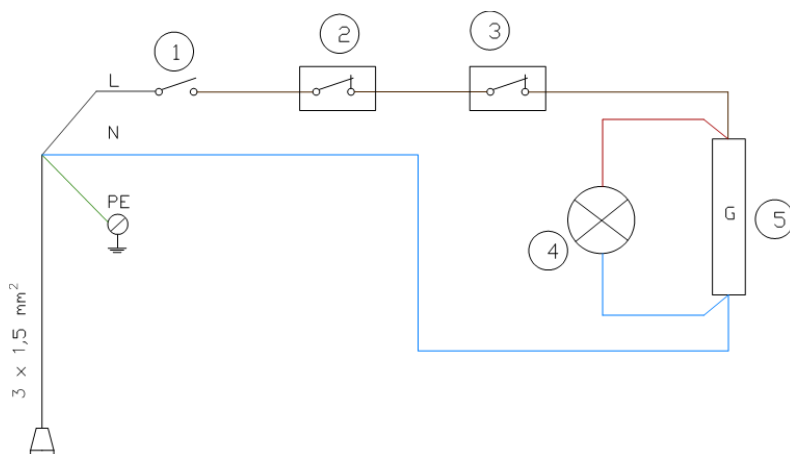
Frytownica pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie frytownicy na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych. Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu frytownica powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

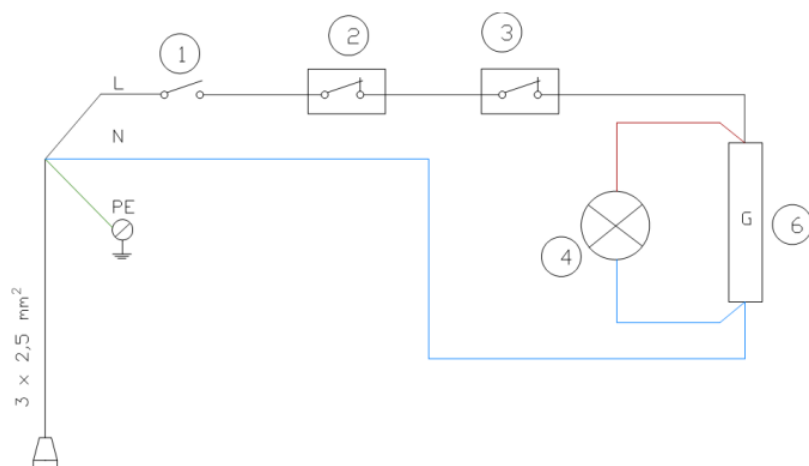
Lp.	Nazwa części	Indeks																			
			746033	746034	746041	746063	746064	746082	746083	746084	746085	746086	746087	746088	746089	746363	746201	746202	743203	746204	
1	Wyłącznik krańcowy	M70153	1	2	1	1	2	-	1	2	-	-	-	1	2	1	1	1	1	-	
2	Wyłącznik krańcowy 2-fazowy	M90115	-	-	-	-	-	1	-	-	2	1	2	-	-	-	-	-	-	1	
3	Termostat bezpieczeństwa	M90112	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	
4	Termostat regulacyjny	M90114	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	
5	Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	M70101	1	2	1	1	2	-	1	2	-	-	-	1	2	1	1	1	1	-	
6	Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa 400V	M70550	-	-	-	-	-	1	-	-	2	1	2	-	-	-	-	-	-	1	
7	Grzałka 2200W	M70132	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
8	Grzałka 3200W	M70131	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
9	Grzałka 3200W	M70134	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	
10	Grzałka 3200W 400V	M90237	-	-	-	-	-	1	-	-	2	1	2	-	-	-	-	-	-	-	
11	Grzałka 3200W	M70133	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
12	Grzałka 3200W	M90508	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	
13	Grzałka 3200W	M90509	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	
14	Grzałka 6000W 400V	M90510	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
16	Kosz 3	M70311	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
17	Kosz 4	M70301	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18	Kosz 5	M70302	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
19	Kosz 8	M70303	-	-	-	-	-	1	1	2	2	1	2	1	2	-	-	-	-	1	
20	Kosz 4,5	PWA0080	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	
21	Kosz 7	PWA0081	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	
22	Kosz 11	PWA0084	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
23	Pojemnik 3L	M70304	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
24	Pojemnik 4L	M70312	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
25	Pojemnik 5L	M70305	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	
26	Pojemnik 8L z uchwytem	M90183	-	-	-	-	-	1	1	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
27	Pojemnik 8L	M70306	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	1	2	-	-	-	-	1	
28	Pojemnik GN 2/4 h=150	M90504	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	
29	Pojemnik GN 2/3 h=150	M17002	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	
30	Pojemnik GN 1/1 h=150	M90403	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
31	Rozeta	M38073	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	1	2	-	-	-	1	1	
32	Kran	M70530	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	1	2	-	-	-	-	1	1
33	Dławica	M70117	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	2	1	2	2	1	1	1	1	
34	Przewód zasilający 3-1,5mm ²	M39036	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
35	Przewód zasilający 3-2,5mm ²	M39021	-	-	1	1	2	-	1	2	-	-	-	1	2	1	1	1	1	-	
36	Przewód zasilający 3-1,5mm ²	M90275	-	-	-	-	-	1	-	-	2	1	2	-	-	-	-	-	-	1	

II. SCHEMAT ELEKTRYCZNY

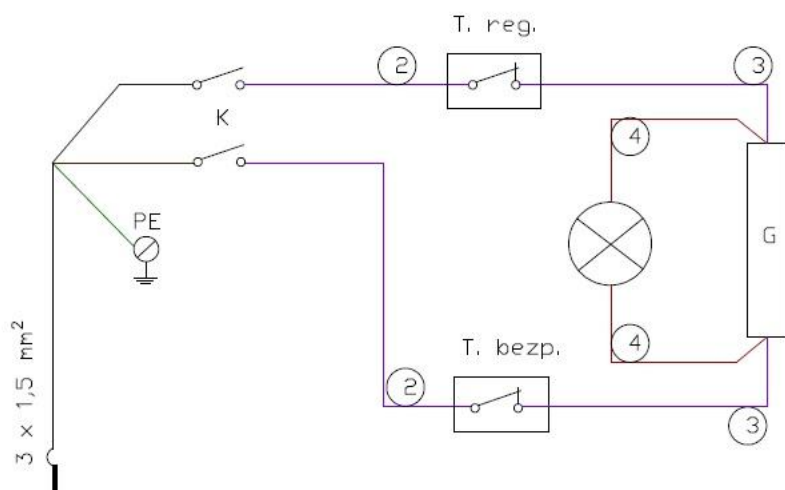
Rys. I. Schemat elektryczny frytownicy 3L.



Rys.2. Schemat elektryczny frytownicy 4L,4.5L, 5L, 7L i 8L.



Rys.3. Schemat elektryczny frytownicy 8L, I IL 400V



12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie.

Przyślijcie zużyty sprzęt do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

13. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.; uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania.

Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomby gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

14. DEKLARACJA ZGODNOŚCI



stalcast
ekspert gastronomiczny

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

STALGAST RADOM Sp. z o.o.
Staniewicka 5
03-310 Warszawa

Produkt:
Frytownica

Model:
746033,746034,746041,746063,746064,746083,746088,
746084,746089,746363,746201, 746202, 746203

Spełnia wymagania opisane w:

Dyrektywach:

2006/95/WE
2004/108/WE
2002/96/WE
2011/65/EU
substancji w sprzęcie elektrycznym i

- LVD urządzenia elektryczne niskonapięciowe
- EMC kompatybilność elektromagnetyczna
- postępowanie ze zużytym sprzętem
- RoHS w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych
elektrycznym

Normach:

Niskonapięciowy sprzęt elektryczny (LVD)

PN-EN 60335-1:2012

Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego --
Bezpieczeństwo użytkownika -- Część 1: Wymagania ogólne (oryg.)

PN-EN 60335-2-37:2009/A11:2012

Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego --
Bezpieczeństwo użytkownika -- Część 2-37: Wymagania
szczegółowe dotyczące elektrycznych frytownic dla zakładów
zbiorowego żywienia

PN-EN 62233:2008/AC:2008

Metody pomiaru pól elektromagnetycznych elektrycznego sprzętu
do użytku domowego lub podobnego

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)

PN-EN 61000-3-3:2011

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) -- Część 3-3: Poziomy
dopuszczalne -- Ograniczanie zmian napięcia, wahań napięcia
i migotania światła w publicznych sieciach zasilających niskiego
napięcia, powodowanych przez odbiorniki o fazowym prądzie
znamionowym < lub = 16 A przyłączone bezwarunkowo

EN 55014-1:2012

Kompatybilność elektromagnetyczna -- Wymagania dotyczące
przyrządów powszechnego użytku, narzędzi elektrycznych
i podobnych urządzeń -- Część 1: Emisja

PN-EN 55014-2:1999/A2:2009

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) -- Wymagania
dotyczące przyrządów powszechnego użytku, narzędzi
elektrycznych i podobnych urządzeń -- Odporność na zaburzenia
elektromagnetyczne -- Norma grupy wyrobów

Rozporządzeniu nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu
z żywnością oraz uchylającym Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

Dwie ostatnie cyfry roku, w którym naniesiono oznaczenie CE:11

Deklarację wystawiono: Radom 15.09.2014

Wystawiający:

Stanowisko: Pełnomocnik d/s Jakości
Podpis: Łukasz Stokowski



Wpis do rejestru: XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000384800, NIP 524-273-42-28, Kapitał zakładowy PLN 12.006.000,-

Stalgast Radom Sp. z o.o.
ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa tel.: 22 517 15 75
fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalcast@stalcast.com



stalgaſt
akcesoria gastronomiczne

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

STALGAST RADOM Sp. z o.o.
Staniewicka 5
03-310 Warszawa

Produkt:
Frytownica

Model:
746082, 746085, 746086, 746087, 746204

Spełnia wymagania opisane w:

Dyrektywach:

2006/95/WE	- LVD urządzenia elektryczne niskonapięciowe
2004/108/WE	- EMC kompatybilność elektromagnetyczna
2002/96/WE	- postępowanie ze użytym sprzętem
2011/65/EU	- RoHS w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym

Normach:

Niskonapięciowy sprzęt elektryczny (LVD)

PN-EN 60335-1:2012	Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego – Bezpieczeństwo użytkownika – Część 1: Wymagania ogólne (oryg.)
PN-EN 60335-2-37:2009/A11:2012	Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego – Bezpieczeństwo użytkownika – Część 2-37: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych frytownic dla zakładów zbiorowego żywienia
PN-EN 62233:2008/AC:2008	Metody pomiaru pól elektromagnetycznych elektrycznego sprzętu do użytku domowego lub podobnego

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)

PN-EN 61000-3-3:2011	Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – Część 3-3: Poziomy dopuszczalne – Ograniczanie zmian napięcia, wahań napięcia i migotania światła w publicznych sieciach zasilających niskiego napięcia, powodowanych przez odbiorniki o fazowym prądzie znamionowym $I_n \le 16\text{ A}$ przyłączone bezwarunkowo
EN 55014-1:2012	Kompatybilność elektromagnetyczna – Wymagania dotyczące przyrządów powszechnego użytku, narzędzi elektrycznych i podobnych urządzeń – Część 1: Emisja
PN-EN 55014-2:1999/A2:2009	Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – Wymagania dotyczące przyrządów powszechnego użytku, narzędzi elektrycznych i podobnych urządzeń – Odporność na zaburzenia elektromagnetyczne – Norma grupy wyrobów

Rozporządzeniu nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG

Dwie ostatnie cyfry roku, w którym naniesiono oznaczenie CE: 11

Deklarację wystawiono: Radom 24.01.2014

Wystawiający:

STANOWISKO
PODPIS

Pełnomocnik ds. Jakości
Lukasz Staniewski



E6003390WZ

Wpis do rejestru: XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS 0000384800, NIP 524-273-42-28, Kapitał zakładowy PLN 12.006.000,-

Stalgast Radom Sp. z o.o.
ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa tel.: 22 517 15 75
fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgaſt@stalgaſt.com