

**FRYTOWNICA INDUKCYJNA · INDUKTIONSFRITTEUSE
INDUCTION FRYER**

746781, 746782



PL
2-8

DE
9-15

EN
16-21

Instrukcja obsługi · Bedienungsanleitung · Instruction manual

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. **Aktualna instrukcja obsługi każdego urządzenia, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz 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 specjalistom.

Nieprzestrzeżenie 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.
- 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.
- Urządzenie po zainstalowaniu musi być widoczne i łatwo dostępne.
- Należy zapewnić łatwość dostępu do wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.
- Urządzenie należy czyścić z zachowaniem ostrożności - podczas czyszczenia urządzenia należy wyłączyć wyłącznik zasilania i odłączyć wtyczkę. Jeśli do wycierania rozlanych płynów na gorącej powierzchni kuchennej używana jest mokra ściereczka, należy zachować ostrożność, aby uniknąć poparzenia parą; niektóre środki czyszczące mogą wytwarzać szkodliwe opary, jeśli zostaną zastosowane na gorącej powierzchni.
- Na pracującym urządzeniu nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.

- **Frytownica indukcyjna nie może być używana przez osoby z rozrusznikiem serca.**
- Nie należy używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Jeśli urządzenie jest używane do smażenia w głębokim tłuszczu, użytkownik musi obsługiwać je na miejscu i kontrolować temperaturę oleju. Zawsze wyłączaj urządzenie, gdy opuszczasz stanowisko pracy.
- Aby odłączyć urządzenie, należy je wyłączyć, naciskając przycisk „ON/OFF”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie używać urządzenia w pobliżu kart kredytowych, płyt, zegarków lub radia.

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 zawór spustowy jest zamknięty.
- Poziom oleju w komorze grzewczej musi znajdować się pomiędzy znacznikami „MIN” i „MAX” naniесionymi 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.
- 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.**

PL

3. DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne urządzenia		
Model	746781V01	746782V01
Wymiary zewnętrzne (mm)	290x490x418	518x490x418
Zasilanie	230V, 50Hz	
Moc (W)	3500	2x3500
Ilość komór	1	2
Użytkowy maksymalny poziom oleju (l)	8	2x8
Czas nagrzewania do temperatury pracy (min.)	23 minuty od 20 °C do 190 °C	
Wymiary pojedynczego kosza (mm)	185x240x145	

4. INSTALACJA

Aby zapewnić niezawodność produktu, należy przestrzegać poniższych wytycznych:

Wymagania dotyczące odstępów:

- Wszystkie urządzenia wymagają minimalnego odstępu wynoszącego 100 mm między wszystkimi bokami obudowy a jakąkolwiek powierzchnią.
- Urządzenia wymagają minimalnej wolnej przestrzeni pod urządzeniem wynoszącej 150 mm. Przestrzeń ta umożliwi przepływ chłodnego powietrza do otworów wlotowych obudowy płyty grzewczej. Jeśli wlot lub wylot powietrza zostanie zablokowany, temperatura wewnętrzna wzrośnie, powodując pojawienie się kodu błędu (**UWAGA:** Odstęp 150 mm można zmniejszyć, jeśli zostaną dodane dodatkowe wentylatory i kanały w celu zapewnienia wymuszonej wentylacji).
- Należy unikać instalowania urządzenia w pobliżu innych urządzeń, które emitują nadmierne ciepło i opary tłuszczu, które mogą zostać wciągnięte do urządzenia przez jego wentylator (np. grille, kuchenki itp.).
- Unikać umieszczania urządzenia w pobliżu urządzeń emitujących nadmierną ilość pary, która może zostać wciągnięta do urządzenia przez jego wentylator (np. urządzenia do gotowania makaronu, łaźnie parowe, zmywarki itp.)

Umiejscowienie:

- Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. **Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączyć!**
- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne umyć ściereczką nasączoną ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, a następnie osuszyć. Nie stosować środków mogących zarysować powierzchnię.
- Frytownicę należy umieścić na płaskiej, wy poziomowanej powierzchni.

Przepływ powietrza i temperatura otoczenia:

- Unikać pracy w temperaturze otoczenia powyżej 50 °C.

Informacje ogólne:

- Nigdy nie zostawiaj pustego naczynia na urządzeniu.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane.

Warunki przyłączenia do sieci elektrycznej:

Każde miejsce instalacji ma inne okablowanie elektryczne. Ze względu na istnienie wielu różnych lokalnych przepisów, za ich przestrzeganie odpowiedzialny jest właściciel i instalator.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wtórne wynikające z nieprzestrzegania wymogów instalacyjnych:

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- **UWAGA:** Aby zapewnić prawidłowe działanie, dla każdego zainstalowanego urządzenia należy zastosować niezależny, dedykowany obwód. Każdy obwód powinien być zabezpieczony wyłącznikiem 2P 32A.
- Urządzenie jest wyposażone w przewód z wtyczką o długości ~1,3 m.

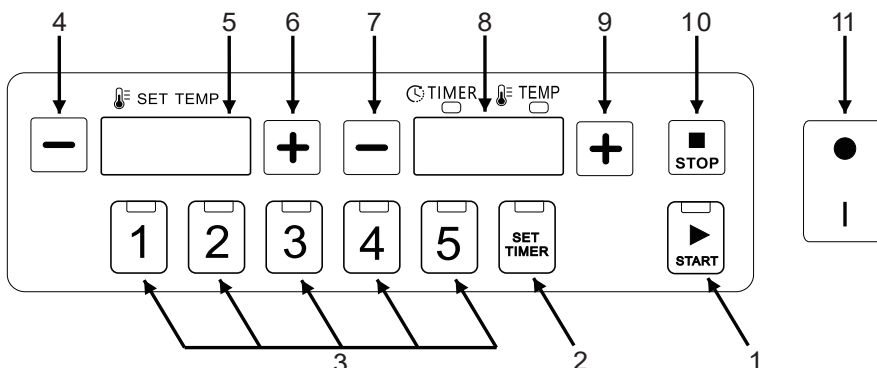
5. OBSŁUGA URZĄDZENIA

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.

Frytownica elektryczna posiada tryb timera i tryb temperatury.

5.1. Panel sterowania



1. Przycisk „Start”.
2. Przycisk funkcji „Timer”.
3. Przycisk zaprogramowanej funkcji.
4. Przycisk zmniejszania „-” dla ustawienia temperatury.
5. Ekran LED do wyświetlania temperatury.
6. Przycisk zwiększania „+” do ustawiania temperatury.
7. Przycisk zmniejszania „-” do regulacji rzeczywistej temperatury i ustawienia timera.
8. Ekran LED do wyświetlania rzeczywistej temperatury i timera.
9. Przycisk zwiększania „+” do regulacji rzeczywistej temperatury i ustawienia timera.
10. Przycisk „Stop”.
11. Przełącznik zasilania

5.2. Przygotowanie do włączenia

- zamknąć zawór spustowy
- napełnić komorę olejem
- podłączyć urządzenie do źródła zasilania

5.3. Uruchomienie urządzenia

- Urządzenie powinno być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.
- Sprawdzić czy urządzenie zostało prawidłowo podłączone do źródła prądu. Przełącznik zasilania powinno być ustawione w pozycji „0” przed rozpoczęciem pracy.
- Zbiornik wypełnić świeżym olejem do poziomu oznaczonego w komorze jako MAX (nie przekraczać 8 litrów na komorę). - **nie włączać urządzenia przed napełnieniem komory olejem.**
- Umocować kosz w uchwycie w przestrzeni roboczej.
- Włączyć urządzenie przełączając przełącznik zasilania w pozycję „I”.

Ustawienie temperatury

- **Uwaga:** Wyświetlacz temperatury wskazuje domyślną temperaturę 110 °C po włączeniu zasilania.
- Naciśnij lewy przycisk „+” lub „-” i ustaw żądaną temperaturę obróbki na lewym wyświetlaczu. Zakres od 20 °C do 190 °C (skok co 5 °C).
- **Uwaga:** Prawy wyświetlacz wskazuje rzeczywistą temperaturę.
- Aby wyłączyć frytownicę, naciśnij przycisk wyłącznika zasilania. Następnie wyjmij wtyczkę z gniazda zasilania.

Ustawienie czasu pracy

- Naciśnij prawy przycisk „+” lub „-”, aby ustawić czas 0-60 minut (skok co 5 sekund). Naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć odliczanie.
- Jeśli chcesz zatrzymać odliczanie, naciśnij przycisk „Stop”.
- Po zakończeniu odliczania dioda LED miga w sposób ciągły, naciśnij dowolny przycisk, aby anulować.
- Aby wyłączyć frytownicę, naciśnij przycisk wyłącznika zasilania. Następnie wyjmij wtyczkę z gniazda zasilania.

Tryb szybkich ustawień - programy

Naciśnij przycisk programu od 1 do 5 po włączeniu zasilania.

Naciskaj lewy przycisk „+” lub „-” i ustawiaj, aż żądana temperatura obróbki pojawi się na lewym wyświetlaczu (20 °C-190 °C) (skok co 5 °C).

Po zakończeniu ustawiania temperatury i timera naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć. Można wielokrotnie nacisnąć odpowiedni przycisk programu od 1 do 5, aby rozpocząć kolejną obróbkę.

Kalibracja temperatury

Jeśli rzeczywista temperatura różni się od temperatury wyświetlanej przez prawy wyświetlacz. Wykonaj poniższe kroki, aby wyregulować:

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Stop” około 15 sekund po tym, jak prawy wyświetlacz wyświetli „00” po włączeniu zasilania.
- Naciśnij prawy przycisk „+” lub „-”, aby wyregulować w krokach co 1 °C (-50 - +50 °C).

Informacje dotyczące użytkownika

- Ostrożnie umieścić produkty spożywcze w koszu, podczas smażenia powinno się zakryć obszar roboczy za pomocą pokrywy (Pokrywa ułatwia utrzymanie czystości oraz temperatury oleju. Przykrywając zbiornik z olejem należy upewnić się, że pokrywa jest sucha).
- **Uwaga:** Jeśli dojdzie do wyłączenia zasilania z powodu nadmiernej temperatury i nie jest to przyczyną awarii, należy zdjąć nasadkę zabezpieczenia przed nadmierną temperaturą, nacisnąć przycisk resetowania zabezpieczenia przed nadmierną temperaturą i ponownie włączyć zasilanie.
- zdjąć pokrywę a następnie ostrożnie wyciągnąć kosz z przygotowanymi produktami spożywczymi z przestrzeni roboczej urządzenia (istnieje możliwość umocowania kosza w górnym uchwycie w celu ocieknięcia ze zbędnej ilości oleju).
- Gdy cały proces zostanie zakończony, przełącz przełącznik zasilania do pozycji „0” i odłączyć zasilanie elektryczne.

Po zakończeniu pracy należy opróżnić zbiorniki na olej i wyczyścić kosz. Czynności te powinno się wykonywać ze szczególną ostrożnością. **Pamiętaj aby tłuszcz nie był gorący. Gorący tłuszcz może spowodować zagrożenie poparzeniem.**

- W tym celu należy upewnić się że zbiornik na zużyty olej jest pod kranem.
- Opróżnienie zbiornika następuje po otwarciu zaworu który znajduje się z przodu urządzenia.
- Cierpliwie czekać, aż komora zostanie opróżniona.
- Po zakończonym opróżnianiu zbiornika zamknąć zawór.

UWAGA! Urządzenia nie należy przenosić, gdy:

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

6. KONSERWACJA

Konserwacja ogólna:

- Wszystkie urządzenia powinny być sprawdzane pod kątem gromadzenia się osadów i zanieczyszczeń wokół otworów wentylacyjnych wlotowych i wylotowych na spodzie urządzenia.
- Jeśli na otworach wentylacyjnych znajdują się zanieczyszczenia, należy odłączyć urządzenie od zasilania i usunąć je suchą szczołką i szmatką. Za pomocą suchej szczołki i szmatki, aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza do urządzenia.

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 wytarciu 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. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

To urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie jest zainstalowane i używane zgodnie z instrukcjami, może powodować zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w konkretnej instalacji. Jeśli niniejsze urządzenie zakłóca odbiór radiowy lub telewizyjny, co można stwierdzić poprzez wyłączenie i włączenie urządzenia, zachęca się użytkownika do podjęcia próby usunięcia zakłóceń za pomocą jednego lub kilku z poniższych środków:

- Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.
- Zwiększenie odległości między sprzętem a odbiornikiem.
- Podłączenie sprzętu do gniazda, które znajduje się w innym obwodzie niż odbiornik.
- Należy skonsultować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.
- Zmiany lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić prawo użytkownika do korzystania z urządzenia.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się którykolwiek z poniższych kodów błędów, urządzenie należy wysłać do serwisu: EC/E16,E0,E4,E5,E7,E8,E9.

Błąd	Kod błędu	Analiza błędów
Płyta główna nie może się połączyć z panelem sterowania	EC/E16	Sprawdź połączenie przewodów między główną płytą PCB a płytą sterowania wyświetlaczem. Czynność wykonywana przez serwis techniczny.
Usterka obwodu	E0	Sprawdź, czy cewka nie ma przerwy w obwodzie. Czynność wykonywana przez serwis techniczny.
Zabezpieczenie niskiego napięcia	E2	Sprawdź, czy napięcie jest za niskie. Zlecić elektrykowi.
Zabezpieczenie wysokiego napięcia	E3	Sprawdź, czy napięcie jest za wysokie. Zlecić elektrykowi.
Przerwany obwód czujnika temperatury	E4	Sprawdź, czy czujnik temperatury na radiatorze nie jest przerwany, uszkodzony lub odłączony. Czynność wykonywana przez serwis techniczny.
Zwarcie w obwodzie czujnika temperatury	E4	Sprawdź, czy czujnik temperatury na zbiorniku grzewczym, czy izolacja jest uszkodzona lub czy metalowy przewód jest odsłonięty? Sprawdź, czy gniazdo nie jest uszkodzone. Czynność wykonywana przez serwis techniczny.
Przerwa w obwodzie termopary	E5	Sprawdź, czy termopara jest w obwodzie otwartym. Czynność wykonywana przez serwis techniczny.
Przerwany obwód czujnika IGBT	E7	Sprawdź, czy czujnik IGBT na radiatorze był otwarty, uszkodzony lub odłączony. Czynność wykonywana przez serwis techniczny.
Zwarcie obwodu czujnika IGBT	E7	Sprawdź, czy czujnik IGBT na radiatorze jest uszkodzony, czy izolacja jest pęknięta lub czy metalowy przewód jest odsłonięty? Sprawdź, czy gniazdo nie jest uszkodzone. Czynność wykonywana przez serwis techniczny.
Przeegrzany czujnik temperatury	E8	Sprawdź, czy w pojemniku na olej nie ma płynu, czy wentylatory wyciągowe pod cewką są uszkodzone lub czy słabo odprowadzają ciepło. Czynność wykonywana przez serwis techniczny.
Przeegrzany czujnik IGBT	E9	Sprawdź, czy wentylatory na płycie głównej nie są uszkodzone lub wlot powietrza został zablokowany, co skutkuje słabym rozpraszaniem ciepła. Czynność wykonywana przez serwis techniczny.

Uwaga: Jeśli dojdzie do wyłączenia zasilania z powodu nadmiernej temperatury i nie jest to przyczyną

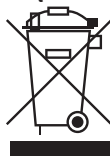
awarii, należy zdjąć nasadkę zabezpieczenia przed nadmierną temperaturą, nacisnąć przycisk resetowania zabezpieczenia przed nadmierną temperaturą i ponownie włączyć zasilanie.

8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym 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.
- **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.

9. 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 plomby 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:** Wenn das Gerät beim Transport beschädigt wurde, darf es nicht angeschlossen werden!
- Unsachgemäße Handhabung und Missbrauch können zu schweren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konstruiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts entstehen.
- Schützen Sie das Gerät und den Stecker des Netzkabels während des Gebrauchs vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen oder mit Wasser geflutet werden, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einem Fachmann überprüfen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu lebensbedrohlichen Verletzungen führen.

- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts niemals selbst.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätegehäuses.
- Fassen Sie den Stecker des Netzkabels nicht mit nassen Händen an.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Netzkabels. Wenn Sie eine Beschädigung des Steckers oder des Netzkabels feststellen, lassen Sie es in einer spezialisierten Reparaturwerkstatt reparieren.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig beschädigt wird, lassen Sie es immer von einer spezialisierten Reparaturwerkstatt überprüfen und eventuell reparieren, bevor Sie es weiter benutzen.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst - dies kann Sie in Lebensgefahr bringen.
- Unerlaubte Änderungen und Reparaturen sind nicht zulässig.
- Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es von offenen Flammen fern. Wenn Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen wollen, fassen Sie immer den Stecker an, ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- Sichern Sie das Netzkabel, damit niemand es versehentlich aus der Steckdose zieht oder darüber stolpert.
- Überprüfen Sie die Funktion des Geräts während des Gebrauchs.
- Lassen Sie das Gerät nicht von Minderjährigen, körperlich oder geistig behinderten oder beeinträchtigten Personen oder von Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse über den richtigen Gebrauch des Geräts bedienen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt oder gereinigt wird, trennen Sie es immer vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **HINWEIS:** Wenn der Stecker des Netzkabels mit der Steckdose verbunden ist, steht das Gerät immer unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät muss nach der Installation gut sichtbar und leicht zugänglich sein.
- Der Stecker des nicht abnehmbaren Netzkabels muss leicht zugänglich sein.
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig - schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät reinigen. Wenn ein feuchtes Tuch zum Aufwischen von verschütteten Flüssigkeiten auf einer heißen Kochfläche verwendet wird, ist Vorsicht geboten, um Dampfverbrennungen zu vermeiden; einige Reinigungsmittel können schädliche Dämpfe erzeugen, wenn sie auf einer heißen Fläche verwendet werden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Arbeitsgerät gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Induktionsfritteuse darf nicht von Personen mit Herzschrittmachern benutzt werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht falsch. Wenn das Gerät zum Frittieren verwendet wird, muss der Benutzer das Gerät vor Ort bedienen und die Öltemperatur kontrollieren. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen.
- Um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, schalten Sie das Gerät durch Drücken der „ON/OFF“-Taste aus und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Kreditkarten, Disketten, Uhren oder Radios.

2. GESUNDHEITS- UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Um Verbrennungen und Stromschläge zu vermeiden, müssen die folgenden Sicherheitsregeln beachtet werden:

- Das Personal, das das Gerät bedient, muss in der sicheren Bedienung des Geräts gemäß den in diesem Handbuch enthaltenen Informationen geschult werden und mit den Grundprinzipien der Verwendung elektrischer Geräte und der Sicherheit am Arbeitsplatz vertraut sein. Für das Personal, das das Gerät in den oben genannten Bereichen bedient, müssen eine Erstschulung (vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts durch das betreffende Personal) und regelmäßige Schulungen durchgeführt werden.
- **Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet, da das Öl überhitzen könnte.** Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn ein Heizelement und/oder ein Bedienelement beschädigt ist. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass das Gerät funktionstüchtig ist und dass es gemäß dieser Anleitung für den Betrieb vorbereitet wurde.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht die heißen Oberflächen des Geräts berührt, sich nicht in der Heizkammer befindet und keinen Schnitten ausgesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Ablassventil vor dem Befüllen des Geräts geschlossen ist.
- Der Ölstand in der Heizkammer muss zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ an der Innenseite der Gerätekompartiment liegen.
- **Die Überflutung der Wohnung mit Wasser ist nicht gestattet.** Produkte mit einem hohen Wassergehalt und zu viel Zubereitung auf einmal können zu Verbrühungen führen.
- Das Erhitzen des Öls führt zur Emission von Öldämpfen. Es ist daher für eine ausreichende Belüftung der Räume zu sorgen, in denen die Fritteuse verwendet wird.
- In der Nähe des Geräts dürfen sich keine brennbaren Gegenstände befinden.
- Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen, wenn Sie mit der Oberfläche des Geräts und dem Öl in der Kammer in Berührung kommen. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, sinkt die Temperatur langsam ab. Vergewissern Sie sich vor einem Transport oder einer Wartung, dass der Behälter leer ist und die Temperatur des Geräts auf ein sicheres Niveau gesunken ist.
- Das Gerät sollte nicht unter fließendem Wasser gewaschen werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal (Technischer Dienst) durchgeführt werden.
- **Brandgefahr - ein Absinken des Ölstands unter die Mindestfüllstandsmarkierung kann das Öl entzünden.**

3. TECHNISCHE DATEN

Technische Daten des Geräts		
Modell	746781V01	746782V01
Äußere Abmessungen (mm)	290x490x418	518x490x418
Leistungsaufnahme	230V, 50Hz	
Leistung (W)	3500	2x3500
Anzahl der Kammern	1	2
Maximal nutzbarer Ölstand (l)	8	2x8
Aufwärmzeit bis zur Betriebstemperatur (min.)	23 Minuten von 20 °C bis 190 °C	
Abmessungen des einzelnen Korbes (mm)	185x240x145	

4. INSTALLATION

Die folgenden Richtlinien müssen befolgt werden, um die Zuverlässigkeit des Produkts zu gewährleisten:

Anforderungen an die Abstände:

- Alle Geräte benötigen einen Mindestabstand von 100 mm zwischen allen Seiten des Gehäuses und jeder Oberfläche.
- Die Geräte benötigen einen Mindestfreiraum von 150 mm unter dem Gerät. Durch diesen Freiraum kann kühle Luft in die Einlassöffnungen des Kochfeldgehäuses strömen. Wenn der Luftein- oder -austritt blockiert ist, steigt die Innentemperatur an, was zu einer Fehlermeldung führt (**HINWEIS:** Der Abstand von 150 mm kann verringert werden, wenn zusätzliche Lüfter und Kanäle zur Zwangsbelüftung eingebaut werden).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Geräten auf, die übermäßige Hitze und Fettdämpfe abgeben, die durch das Gebläse in das Gerät gesaugt werden können (z. B. Grills, Herde usw.).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die übermäßig viel Dampf absondern, der durch das Gebläse in das Gerät gesaugt werden kann (z. B. Nudelkocher, Dampfbäder, Geschirrspüler usw.).

Standort:

- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf sichtbare Schäden. **Wenn das Gerät beim Transport beschädigt wurde, darf es nicht angeschlossen werden!**
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie vom Gerät. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem in warmem Wasser mit Entfettungsmittel getränktem Tuch und trocknen Sie sie anschließend ab. Verwenden Sie keine Mittel, die die Oberfläche zerkratzen können.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, ebene Oberfläche.

Luftstrom und Umgebungstemperatur:

- Vermeiden Sie Arbeiten bei Umgebungstemperaturen über 50 °C.

Allgemeine Informationen:

- Lassen Sie niemals ein leeres Gefäß auf dem Gerät stehen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn es nicht benutzt wird.

Bedingungen für den Anschluss an das Stromnetz:

Jeder Installationsort hat eine andere elektrische Verkabelung. Da es viele verschiedene örtliche Vorschriften gibt, liegt es in der Verantwortung des Eigentümers und Installateurs, diese einzuhalten. Der Hersteller haftet nicht für Folgeschäden, die sich aus der Nichteinhaltung der Installationsvorschriften ergeben:

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- **HINWEIS:** Um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten, sollte für jedes installierte Gerät ein eigener Stromkreis verwendet werden. Jeder Stromkreis sollte mit einem 2P 32A Schutzschalter abgesichert werden.
- Das Gerät wird mit einem ~1,3 m langen Kabel mit Stecker geliefert.

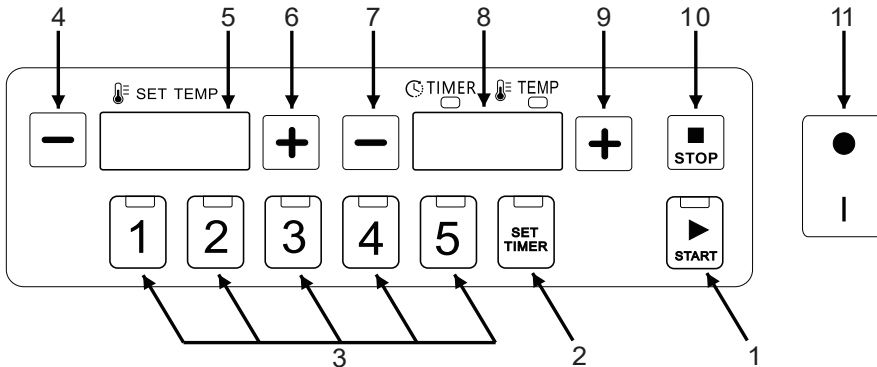
5. BETRIEB DES GERÄTS

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass es ordnungsgemäß installiert wurde und in einem sicheren Betriebszustand ist.

Verwenden Sie zum Frittieren nur flüssiges Fett, gießen Sie es nach dem Gebrauch aus, bevor das Fett fest geworden ist.

Die Fritteuse verfügt über einen Timer-Modus und einen Temperatur-Modus.

5.1. Bedienfeld



1. Taste „Start“.
2. Funktionstaste „Timer“.
3. Funktionstaste „Preset“.
4. Taste „-“ zum Verringern der Temperatur.
5. LED-Bildschirm für die Temperaturanzeige.
6. Taste „+“ für die Temperatureinstellung erhöhen.
7. Taste „-“ zur Einstellung der Ist-Temperatur und des Timers verkleinern.
8. LED-Bildschirm für die Anzeige der Ist-Temperatur und des Timers.
9. Taste „+“ zum Einstellen der Ist-Temperatur und des Timers erhöhen.
10. Taste „Stop“.
11. Netzschalter

5.2. Vorbereitung auf die Aufnahme

- das Ablassventil schließen
- die Kammer mit Öl füllen
- das Gerät an das Stromnetz anschließen

5.3. Inbetriebnahme des Geräts

- Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
- Prüfen Sie, ob das Gerät richtig an die Stromquelle angeschlossen ist. Der Netzschalter muss vor dem Betrieb in der Position „0“ stehen.
- Füllen Sie den Tank mit frischem Öl bis zu dem auf der Kammer als MAX gekennzeichneten Stand auf (nicht mehr als 8 Liter pro Kammer). - Starten Sie die Maschine nicht, bevor die Kammer mit Öl gefüllt ist.
- Befestigen Sie den Korb in der Halterung im Arbeitsraum.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter auf die Position „I“ stellen.

Einstellung der Temperatur

- **Hinweis:** Die Temperaturanzeige zeigt eine Standardtemperatur von 110 °C an, wenn das Gerät eingeschaltet wird.
- Drücken Sie die linke Taste „+“ oder „-“ und stellen Sie die gewünschte Behandlungstemperatur auf der linken Anzeige ein. Der Bereich reicht von 20 °C bis 190 °C (in Schritten von 5 °C).
- **Hinweis:** Auf dem rechten Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt.
- Um die Fritteuse auszuschalten, drücken Sie die Taste des Netzschalters. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

Einstellung der Betriebszeit

- Drücken Sie die rechte Taste „+“ oder „-“, um die Zeit von 0-60 Minuten einzustellen (in Schritten von 5 Sekunden). Drücken Sie die „Start“-Taste, um den Countdown zu starten.
- Wenn Sie den Countdown stoppen möchten, drücken Sie die Taste „Stop“.
- Wenn der Countdown abgeschlossen ist, blinkt die LED kontinuierlich, zum Abbrechen drücken Sie eine beliebige Taste.
- Um die Fritteuse auszuschalten, drücken Sie die Taste für den Netzschalter. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

Schnelleinstellungsmodus - Programme

Drücken Sie die Programmtasten 1 bis 5, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Drücken Sie die linke Taste „+“ oder „-“ und stellen Sie die gewünschte Behandlungstemperatur auf dem linken Display ein (20 °C-190 °C) (in Schritten von 5 °C).

Wenn Sie die Temperatur und die Zeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste „Start“, um zu beginnen. Sie können die entsprechende Programmtaste 1 bis 5 wiederholt drücken, um die nächste Behandlung zu starten.

Kalibrierung der Temperatur

Wenn die tatsächliche Temperatur von der auf dem rechten Display angezeigten Temperatur abweicht. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte zur Anpassung:

- Halten Sie die „Stop“-Taste ca. 15 Sekunden lang gedrückt, nachdem das rechte Display beim Einschalten des Geräts „00“ anzeigt.
- Drücken Sie die rechte Taste „+“ oder „-“, um die Temperatur in 1 °C-Schritten einzustellen (-50 - +50 °C).

Informationen zur Nutzung

- Legen Sie das Frittiergut vorsichtig in den Korb. Beim Frittieren sollten Sie den Arbeitsbereich mit dem Deckel abdecken (Der Deckel erleichtert es, das Öl sauber und heiß zu halten. Achten Sie beim Abdecken des Ölbehälters darauf, dass der Deckel trocken ist).
- **Hinweis:** Wenn sich das Gerät aufgrund einer zu hohen Temperatur abschaltet und dies nicht die Ursache des Fehlers ist, entfernen Sie die Übertemperaturschutzkappe, drücken Sie die Rücksetztaste für den Übertemperaturschutz und schalten Sie das Gerät wieder ein.
- Nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie dann vorsichtig den Korb mit den zubereiteten Speisen aus dem Arbeitsbereich des Geräts (es ist möglich, den Korb im oberen Griff zu befestigen, um überschüssiges Öl ablaufen zu lassen).
- Wenn der gesamte Vorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter auf die Position „o“ und trennen Sie die Stromzufuhr.

Nach Abschluss der Arbeiten sind die Öltanks zu entleeren und der Trichter zu reinigen. Diese Arbeiten sollten mit besonderer Sorgfalt durchgeführt werden. **Denken Sie daran, dass das Fett nicht heiß sein darf. Heißes Fett kann eine Verbrennungsgefahr darstellen.**

- Stellen Sie dazu sicher, dass sich der Altöltank unter dem Wasserhahn befindet.
- Der Tank wird durch Öffnen des Ventils an der Vorderseite des Geräts entleert.
- Warten Sie geduldig, bis die Kammer entleert ist.
- Schließen Sie das Ventil, wenn der Tank geleert ist.

ACHTUNG! Das Gerät sollte nicht bewegt werden, wenn:

- **as Netzkabel eingesteckt ist,**
- **die Arbeitsfläche nicht abgekühlt ist,**
- **sich ein Inhalt in der Kammer befindet.**

6. WARTUNG

Allgemeine Wartung:

- Alle Geräte sollten auf Ablagerungen und Verschmutzungen rund um die Ein- und Auslassöffnungen an der Unterseite des Geräts überprüft werden.
- Wenn sich Ablagerungen an den Lüftungsöffnungen befinden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie sie mit einer trockenen Bürste und einem trockenen Tuch.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

Die tägliche Wartung besteht darin, die Schüssel zu entleeren und sie mit einem mit Wasser und Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch zu reinigen und anschließend mit einem trockenen Tuch abzuwischen.

Überprüfen Sie das **einmal im Monat:**

- die elektrischen Anschlüsse korrekt ausgeführt sind
- das Netzkabel nicht beschädigt ist
- alle Komponenten des Geräts ordnungsgemäß funktionieren.

Das Gerät sollte **einmal im Jahr** gewartet werden, um Verschleißerscheinungen und eventuelle Mängel an Bauteilen und Komponenten festzustellen.

Wenn eine Störung festgestellt wird, muss sie einem spezialisierten technischen Dienst gemeldet werden, der bei der Behebung hilft.

Die monatliche Wartung, die jährliche Inspektion und die Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem technischem Personal (technischer Dienst) durchgeführt werden.

7. PROBLEMBEHEBUNG

Dieses Gerät erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann diese ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es Störungen im Funkverkehr verursachen. Es kann jedoch nicht garantiert werden, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Gerät Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursacht, was durch Ein- und Ausschalten des Geräts festgestellt werden kann, sollte der Benutzer versuchen, die Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Ändern der Ausrichtung oder Position der Empfangsantenne.
- Vergrößerung des Abstands zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
- Anschluss des Geräts an eine Steckdose, die sich in einem anderen Stromkreis als der Empfänger befindet.
- Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Hilfe zu erhalten.
- Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können dazu führen, dass der Benutzer die Berechtigung zum Betrieb des Geräts verliert.

Wenn einer der folgenden Fehlercodes auf dem Display erscheint, sollte das Gerät zur Wartung eingeschickt werden: EC/E16,E0,E4,E5,E7,E8,E9.

DE

Fehler	Fehlercode	Fehleranalyse
Hauptplatine kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden	EC/E16	Überprüfen Sie die Kabelverbindung zwischen der Hauptplatine und der Display-Steuerplatine. Wird vom technischen Dienst durchgeführt.
Fehler im Stromkreis	E0	Prüfen Sie die Magnetspule auf eine Unterbrechung im Stromkreis. Wird vom technischen Kundendienst durchgeführt.
Niederspannungsschutz	E2	Prüfen Sie, ob die Spannung zu niedrig ist. Von einem Elektriker überprüfen lassen.
Schutz vor Hochspannung	E3	Prüfen, ob die Spannung zu hoch ist. Von einem Elektriker überprüfen lassen.
Unterbrochener Temperaturfühlerkreis	E4	Prüfen Sie, ob der Temperatursensor am Kühlkörper nicht gebrochen, beschädigt oder abgeklemt ist. Durch den technischen Kundendienst durchführen lassen.
Kurzschluss im Stromkreis des Temperaturfühlers	E4	Prüfen Sie den Temperaturfühler am Heizbehälter, ist die Isolierung beschädigt oder liegt der Metalldraht frei? Prüfen, ob die Steckdose nicht beschädigt ist. Maßnahme durch den technischen Dienst.
Kurzschluss im Stromkreis des Thermoelementes	E5	Prüfen, ob das Thermoelement einen offenen Stromkreis hat. Maßnahme durch den technischen Dienst.
Kurzschluss im Stromkreis des IGBT-Sensors	E7	Prüfen, ob der IGBT auf dem Kühlkörper offen, beschädigt oder abgeklemt ist. Maßnahme durch den technischen Kundendienst.
Kurzschluss im Stromkreis des IGBT-Sensors	E7	Prüfen, ob der IGBT-Sensor auf dem Kühlkörper beschädigt ist, ob die Isolierung Risse aufweist oder ob der Metalldraht freiliegt. Prüfen, ob der Sockel nicht beschädigt ist. Maßnahme durch den technischen Kundendienst.

Überhitzer Temperatur-sensor	E8	Prüfen, dass keine Flüssigkeit im Ölbehälter ist, dass die Abluftventilatoren unter der Spule beschädigt sind oder dass sie die Wärme schlecht ableiten. Maßnahme durch den technischen Dienst.
IGBT-Sensor überhitzt	E9	Prüfen, ob die Lüfter auf der Hauptplatine beschädigt sind oder der Lufterlass blockiert ist, was zu einer schlechten Wärmeabgabe führt. Maßnahme durch den technischen Dienst.

Hinweis: Wenn eine Übertemperaturschutzschaltung auftritt und dies nicht die Ursache des Fehlers ist, entfernen Sie die Übertemperaturschutzkappe, drücken Sie die Rücksetztaste für den Übertemperaturschutz und schalten Sie die Stromversorgung wieder ein.

8. 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 unmittelbaren 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.

9. 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

- **Note:** If the device has been damaged during transport, do not connect it!
- Improper handling and misuse may cause serious damage to the device or injury to persons.
- The device must be used only for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by improper handling and misuse of the device.
- During use, protect the device and the power cord plug from contact with water or other liquids. In the event that the device inadvertently falls into water or is flooded with water, immediately unplug the power plug from the power outlet, and have the device inspected by a specialist.

Failure to follow these instructions may result in life-threatening injuries.

- Never open the device housing yourself.
- Do not insert any objects into the openings of the device housing.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly check the condition of the plug and power cord. If you detect damage to the plug or power cord, have it repaired at a specialized repair center.
- If the device falls or is otherwise damaged, always have it inspected and repaired, if necessary, by a specialized repair center before further use.
- Never repair the device yourself - it may cause danger to life.
- It is forbidden for unauthorized persons to make modifications and repairs.
- Protect the power cord from contact with sharp or hot objects, and away from an open source of fire. If you want to unplug the device from the power outlet, always grasp the plug, never pull the power cord.
- Secure the power cord so that no one mistakenly pulls it out of the power outlet or trips over it.
- Control the functioning of the device during use.
- Do not allow minors, physically or mentally handicapped or mobility impaired persons to use the device, or persons who do not have adequate experience and knowledge of the proper use of the device. The above-mentioned persons may operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is just being cleaned, always disconnect it from the power source by pulling the plug from the power outlet.
- NOTE: If the plug of the power cord is plugged into a power outlet, the device remains energized at all times.
- Turn off the device before you pull the plug from the power outlet.
- The unit must be visible and easily accessible after installation.
- The plug of the non-removable power cord must be easily accessible.
- Clean the device with care - when cleaning the device, turn off the power switch and disconnect the plug. If a wet cloth is used to wipe up spills on a hot cooking surface, use caution to avoid steam burns; some cleaning agents may produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the working appliance, as they may become hot.
- **The induction fryer must not be used by people with pacemakers.**
- Do not use the appliance improperly. If the device is used for deep frying, the user must operate it on the spot and control the oil temperature. Always turn off the appliance when you leave the workstation.
- To unplug the appliance, turn it off by pressing the „ON/OFF“ button, then remove the plug from the outlet.
- Do not use the device near credit cards, records, watches or radios.

2. HEALTH AND SAFETY RULES

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

- Personnel using the device must be trained in the safe operation of the device in accordance with the information contained in this manual, as well as know the basic rules for the use of electrical

equipment and workplace safety. Initial training (before the first operation of the device by a given employee) and periodic training should be carried out for the personnel operating the device in the above-mentioned scope.

- **Do not leave the device turned on unattended due to the possibility of overheating the oil.** Disconnect the device from the power supply when not in use and before performing maintenance work.
- It is not allowed to turn on the device if any heating element and/or control element has been damaged. Before starting up, make sure that the device is in working order and that it has been prepared for operation in accordance with these instructions.
- Make sure that the power cord does not touch hot surfaces of the device, is not in the heating chamber and is not exposed to cuts.
- Make sure the drain valve is closed before filling the unit.
- The oil level in the heating chamber must be between the „MIN“ and „MAX“ marks marked on the inside of the appliance chamber.
- **It is not allowed to flood the device with water.** Products with high water content and too much preparation at one time can lead to burns.
- Heating the oil leads to the release of oil fumes. Therefore, take care of proper ventilation in the rooms where the fryer is used.
- There must not be any flammable objects near the device.
- contact with both the surface of the device and the oil in the chamber. When the unit is turned off, the temperature decreases slowly. Before transporting or any maintenance, make sure that the bowl is empty and the temperature of the device has dropped to a safe level.
- The device should not be washed under running water.
- Any repairs to the device should be performed only by qualified technical personnel (technical service).
- **Fire hazards - lowering the oil level below the minimum liquid level mark, can ignite the oil.**

3. SPECIFICATIONS

Technical parameters of the device		
Model	746781V01	746782V01
External dimensions (mm)	290x490x418	518x490x418
Power supply	230V, 50Hz	
Power (W)	3500	2x3500
Number of chambers	1	2
Usable maximum oil level (l)	8	2x8
Warm-up time to operating temperature (min.)	23 minutes from 20 °C to 190 °C	
Dimensions of a single basket (mm)	185x240x145	

4. INSTALLATION OF THE DEVICE

The following guidelines must be followed to ensure product reliability:

Spacing requirements:

- All devices require a minimum clearance of 100 mm between all sides of the housing and any surface.
- Units require a minimum clearance of 150 mm under the unit. This space allows cool air to flow into the inlet openings of the cooktop housing. If the air inlet or outlet is blocked, the internal temperature will rise, causing an error code to appear (**NOTE:** The 150 mm clearance can be reduced if additional fans and ducts are added to provide forced ventilation).
- Avoid installing the unit near other appliances that emit excessive heat and grease fumes that may be drawn into the unit by its fan (e.g., grills, stoves, etc.).
- Avoid placing the appliance near appliances that emit excessive steam that can be drawn into the appliance by its fan (e.g., pasta cooking appliances, steam baths, dishwashers, etc.).

Location:

- After unpacking, check the device for visible damage. If the device has been damaged during transport, do not connect it!
- Before the first start-up, remove the protective film from the device. Wash the external surfaces with a cloth soaked in warm water with a degreasing agent, and then dry. Do not use agents that can

scratch the surface.

- Place the fryer on a flat, level surface.

Airflow and ambient temperature:

- Avoid working in ambient temperatures above 50°C.

General Information:

- Never leave an empty dish on the appliance.
- Always turn off the appliance and remove the plug from the outlet when not in use.

Conditions for connection to the electric grid:

Each installation site has different electrical wiring. Due to the existence of many different local regulations, it is the responsibility of the owner and installer to comply with them.

The manufacturer is not responsible for any consequential damage resulting from failure to comply with installation requirements:

- Verify that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the unit's nameplate.
- **NOTE:** To ensure proper operation, an independent, dedicated circuit should be used for each installed device. Each circuit should be protected with a 2P 32A circuit breaker.
- The device is equipped with a ~1.3 m cable with a plug.

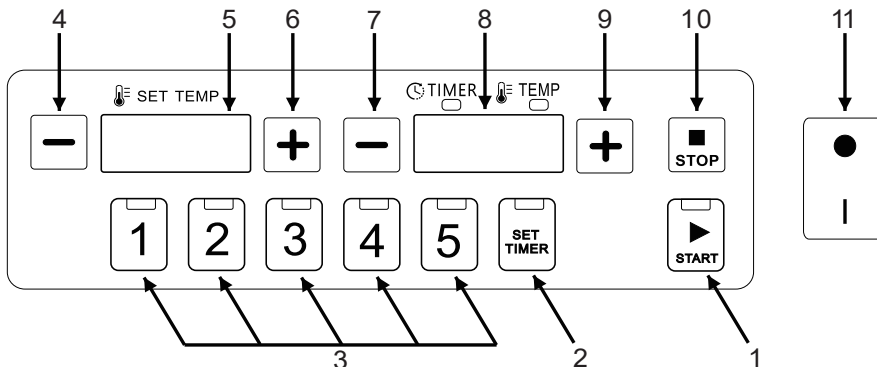
5. OPERATION OF THE DEVICE

Before turning on the device, make sure that it is properly installed, and its technical condition allows safe operation.

Use only liquid fat for frying, after use, pour out before the fat sets.

The electric fryer has a timer mode and temperature mode.

5.1. Control panel



1. „Start” button.
2. „Timer” function button.
3. Preset function button.
4. Decrease button „-” for temperature setting.
5. LED screen for temperature display.
6. Increase button „+” for temperature setting.
7. Decrease button „-” for adjusting the actual temperature and setting the timer.
8. LED screen for actual temperature and timer display.
9. Increase „+” button for adjusting the actual temperature and setting the timer.
10. „Stop” button.
11. Power switch

5.2. Preparation for inclusion

- close the drain valve
- fill the chamber with oil
- connect the device to the power source

5.3. Commissioning the device

- The device should be operated by qualified personnel.
- Check that the device is properly connected to the power source. The power switch should be set to the „o” position before starting operation.

- Fill the tank with fresh oil to the level marked in the chamber as **MAX** (do not exceed 8 liters per chamber). - **Do not turn on the machine before filling the chamber with oil.**
- Fix the basket in the holder in the workspace.
- Turn on the device by switching the power switch to the „I” position.

Temperature setting

- **Note:** The temperature display indicates a default temperature of 110 °C when the power is turned on.
- Press the left „+” or „-” button and set the desired processing temperature on the left display. The range is 20 °C to 190 °C (increments of 5 °C).
- **Note:** The right display indicates the actual temperature.
- To turn off the fryer, press the power switch button. Then remove the plug from the power outlet.

Setting the operating time

- Press the right „+” or „-” button to set the time 0-60 minutes (increments of 5 seconds). Press the „Start” button to start the countdown.
- If you want to stop the countdown, press the „Stop” button.
- When the countdown is complete, the LED flashes continuously, press any button to cancel.
- To turn off the fryer, press the power switch button. Then remove the plug from the power outlet.

Quick settings mode - programs

Press program button 1 to 5 after power on.

Press the left „+” or „-” button and adjust until the desired treatment temperature appears on the left display (20 °C-190 °C) (increments of 5 °C).

When you have finished setting the temperature and timer, press the „Start” button to start. You can repeatedly press the corresponding program button from 1 to 5 to start the next processing.

Temperature calibration

If the actual temperature differs from the temperature shown by the right display. Follow the steps below to adjust:

- Press and hold the „Stop” button about 15 seconds after the right display shows „00” when the power is turned on.
- Press the right „+” or „-” button to adjust in increments of 1 °C (-50 - +50 °C).

Information on use

- Carefully place the food products in the basket, when frying should cover the working area with a lid (The lid makes it easier to maintain cleanliness and oil temperature. When covering the oil tank, make sure the lid is dry).
- Note: If the power shuts down due to excessive temperature and it is not the cause of the malfunction, remove the over-temperature protection cap, press the over-temperature protection reset button and turn the power back on.
- Remove the cover and then carefully pull out the basket with the prepared food products from the working space of the device (it is possible to fix the basket in the upper handle to drip off the unnecessary oil).
- When the whole process is completed, switch the power switch to the „o” position and disconnect the electric power supply.

When the work is finished, empty the oil tanks and clean the garbage can. These operations should be performed with special care. Remember that the fat should not be hot. **Hot fat can cause a burn hazard.**

- To do this, make sure that the used oil tank is under the tap.
- Emptying the tank is done by opening the valve that is located on the front of the device.
- Patiently wait until the chamber is emptied.
- When the tank is finished emptying, close the valve.

CAUTION: The device should not be moved when:

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

6. MAINTENANCE

General maintenance:

- All units should be checked for buildup of deposits and debris around the inlet and outlet vents on the bottom of the unit.
- If there is debris on the vents, unplug the unit from the power supply and remove it with a dry brush and cloth. using a dry brush and cloth to ensure proper airflow into the unit.

Unplug the unit from the power source before starting any maintenance operations.

Daily maintenance involves emptying the bowl and washing it with a cloth dampened in water with dishwashing liquid and then wiping it with a dry cloth.

Once a month, check that:

- electrical connections are made properly
- the power cord has not been damaged
- all components of the device are working properly.

Once a year, the device should be serviced to check for wear and tear and detect any defects in components and parts.

If any malfunction is detected, it should be reported to a specialized technical service for assistance in its removal.

Maintenance performed once a month, annual servicing and repair of the device can only be performed by qualified technical personnel (technical service).

7. PROBLEM SOLVING

This equipment generates, uses and can emit radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does interfere with radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Changing the orientation or position of the receiving antenna.
- Increasing the distance between the equipment and the receiver.
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit from the receiver.
- Consult your dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.
- Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance may void the user's right to use the equipment.

If any of the following error codes appear on the display, the unit should be sent for service: EC/E16, E0, E4, E5, E7, E8, E9.

Error	Error code	Error analysis
Main board cannot connect to control panel	EC/E16	Check the wiring connection between the main PCB and the display control board. Action performed by technical service.
Circuit fault	E0	Check that the coil has no break in the circuit. Action performed by technical service.
Low voltage protection	E2	Check if the voltage is too low. Have an electrician do it.
High voltage protection	E3	Check if the voltage is too high. Have an electrician do it.
Interrupted temperature sensor circuit	E4	Check that the temperature sensor on the heat sink is not broken, damaged or disconnected. Action to be performed by technical service.
Short circuit in the temperature sensor circuit	E4	Check the temperature sensor on the heating tank, is the insulation damaged or is the metal wire exposed? Check whether the socket is damaged. Action performed by technical service.
Interrupted thermocouple circuit	E5	Check whether the thermocouple is in open circuit. Action performed by technical service.
IGBT sensor circuit broken	E7	Check whether the IGBT sensor on the heat sink was open, damaged or disconnected. Action performed by technical service.

Short circuit of IGBT sensor	E7	Check if the IGBT sensor on the heat sink is damaged, if the insulation is cracked or if the metal wire is exposed? Check whether the socket is damaged. Technical service activity.
Overheated temperature sensor	E8	Check if there is no fluid in the oil container, if the exhaust fans under the coil are damaged or if they dissipate heat poorly. Action performed by technical service.
Overheated IGBT sensor	E9	Check whether the fans on the motherboard are damaged or the air intake is blocked, resulting in poor heat dissipation. Action performed by technical service.

Note: If an over-temperature shutdown occurs and it is not the cause of the failure, remove the over-temperature protection cap, press the over-temperature protection reset button, and turn the power back on.

8. 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.

EN

9. 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.







Stalgast 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 email: stalghost@stalghost.com

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville-Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalghost@stalghost.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalghost.com
www.stalgast.eu

• FR • ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalghost.com
www.stalgast.eu