

## FRYTKOWNICE 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**

### ZASILANIE 400V

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



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

**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.**

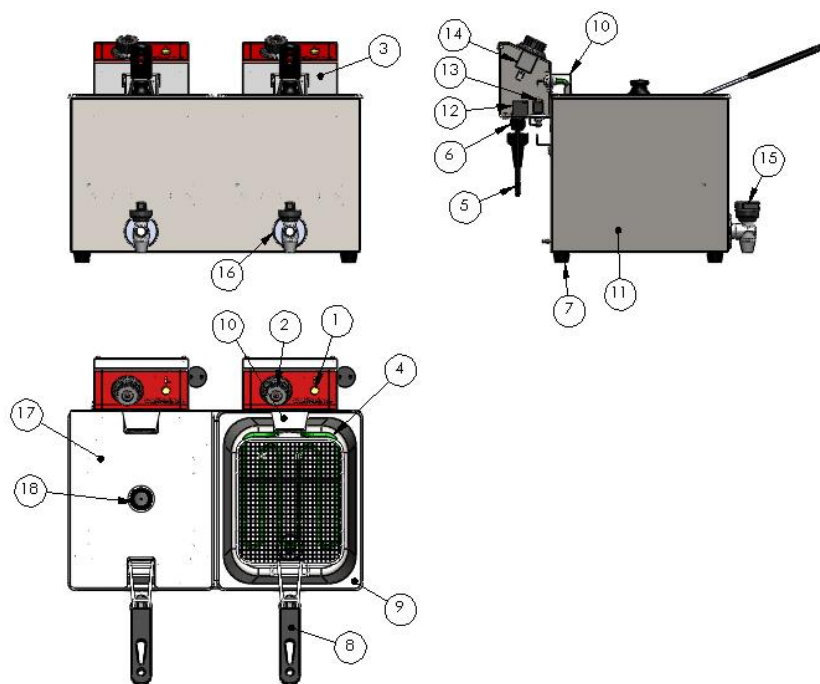
## 2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

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
<b>746033</b>	180x420x295	3 L	130x265x105	4 kg/h	2200W	230V 50Hz	3 L
<b>746034</b>	360x420x295	2 x 3 L	2x 130x265x105	2x4 kg/h	4400W	230V 50Hz	2 x 3 L
<b>746041</b>	220x400x320	4 L	145x210x125	5 kg/h	3200W	230V 50Hz	4 L
<b>746063</b>	265x420x295	5 L	215x255x105	6 kg/h	3200W	230V 50Hz	5 L
<b>746064</b>	535x420x295	2 x 5 L	2x 215x255x105	2x6 kg/h	6400W	230V 50Hz	2 x 5 L
<b>746082</b>	265x420x345	8 L	215x250x155	8 kg/h	3200W	400V 50Hz	8 L
<b>746083</b>	265x420x345	8 L	215x250x155	8 kg/h	3200W	230V 50Hz	8 L
<b>746084</b>	535x420x345	2 x 8 L	2x 215x250x155	2x8 kg/h	6400W	230V 50Hz	2 x 8 L
<b>746085</b>	535x420x345	2 x 8 L	2x 215x250x155	2x8 kg/h	6400W	400V 50Hz	2 x 8 L
<b>746086</b>	265x475x410	8 L	215x250x155	8 kg/h	3200W	400V 50Hz	8 L
<b>746087</b>	535x475x410	2 x 8 L	2x 215x250x155	2x8 kg/h	6400W	400V 50Hz	2 x 8 L
<b>746088</b>	265x475x410	8 L	215x250x155	8 kg/h	3200W	230V 50Hz	8 L
<b>746089</b>	535x475x410	2 x 8 L	2x 215x250x155	2x8 kg/h	6400W	230V 50Hz	2 x 8 L
<b>746363</b>	450x420x295	3 L + 5 L	130x265x105 215x255x105	4 kg/h + 6 kg/h	2200W + 3200W	230V 50Hz	3 L + 5 L

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



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

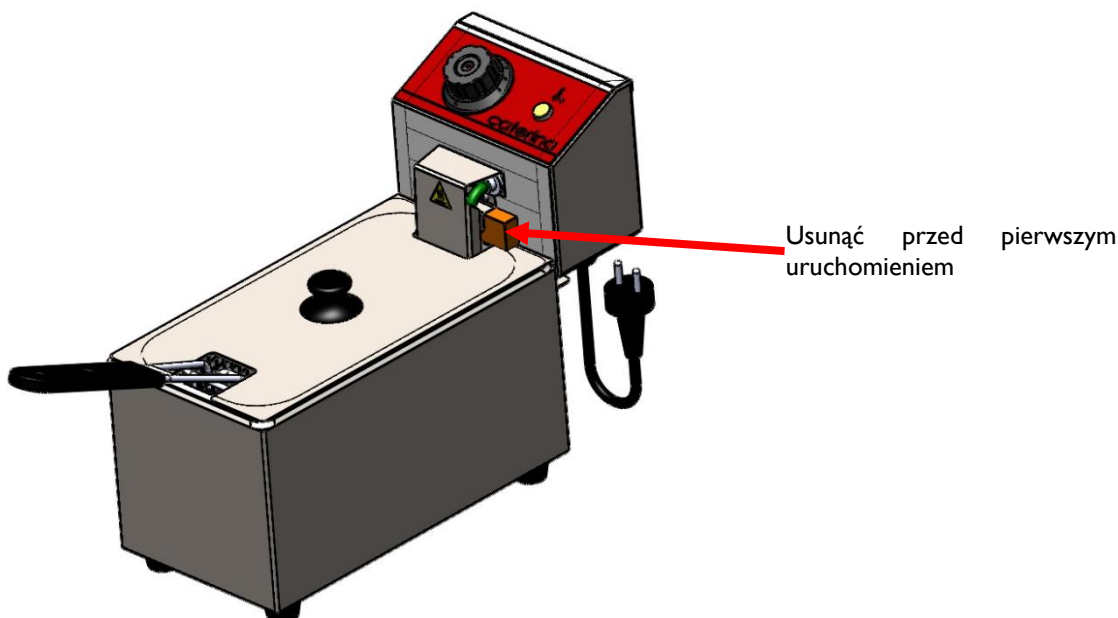
## 4. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

- 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



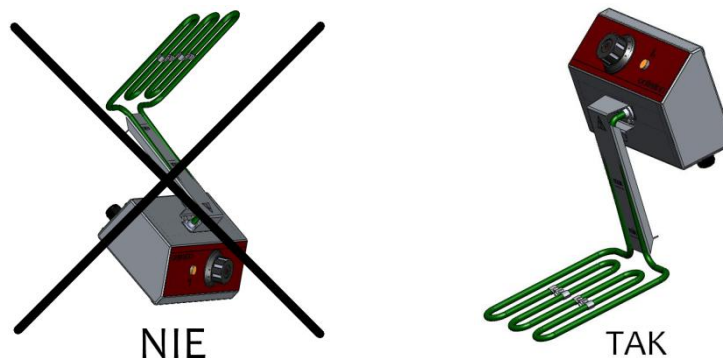
WŁĄCZONA



MAKSIMUM

- 6) Gdy temperatura oleju osiągnie ustawioną wartość, termostat automatycznie wyłączy grzałkę. Lampka sygnalizacyjna zgaśnie.
- 7) Gdy temperatura oleju spadnie poniżej ustawionej wartości, termostat automatycznie załączy grzałkę. Kontrolka ponownie zapali się sygnalizując pracę urządzenia.
- 8) Kosz wyposażony jest w uchwyt umożliwiającą 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

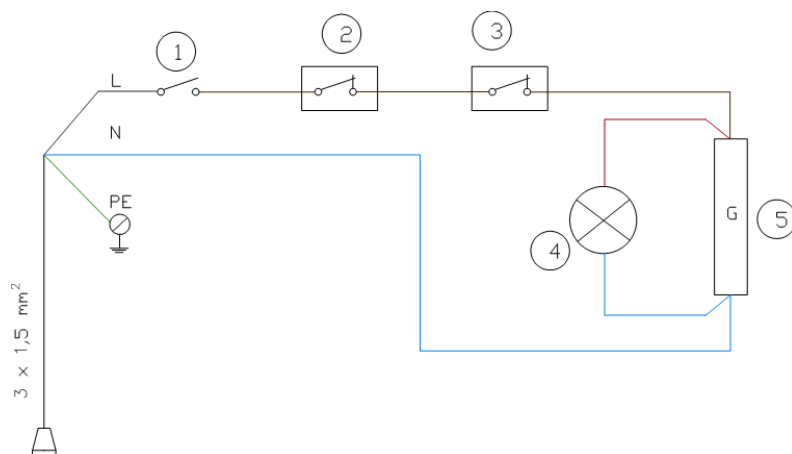
Frytownica pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie frytownicy na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych. Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu frytownica powinna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

## 10. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

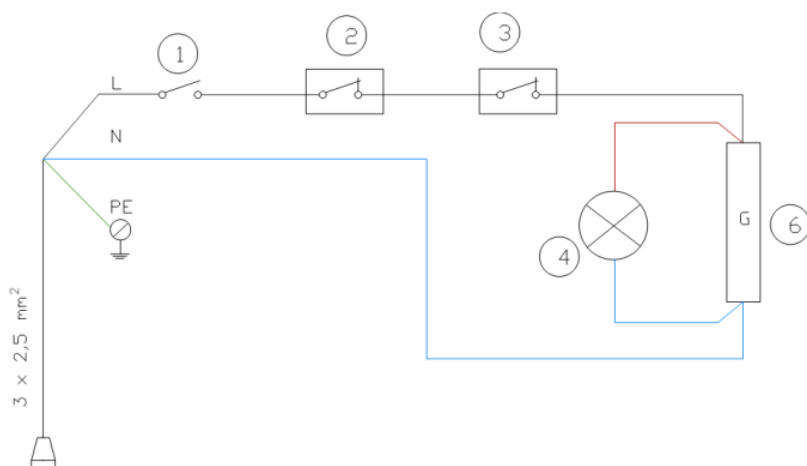
Lp.	Nazwa części	Indeks	746033	746034	746041	746063	746064	746082	746083	746084	746085	746086	746087	746088	746089	746363
1	Wyłącznik krańcowy	M70153	1	2	1	1	2	-	1	2	-	-	-	1	2	1
2	Wyłącznik krańcowy 2-fazowy	M90115	-	-	-	-	-	1	-	-	2	1	2	-	-	-
3	Termostat bezpieczeństwa	M70103	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	2	1	2	1
4	Termostat regulacyjny	M90114	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	2	1	2	1
5	Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	M70101	1	2	1	1	2	-	1	2	-	-	-	1	2	1
6	Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa 400V	M70550	-	-	-	-	-	1	-	-	2	1	2	-	-	-
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	Kosz 3	M70311	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
13	Kosz 4	M70301	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	Kosz 5	M70302	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1
15	Kosz 8	M70303	-	-	-	-	-	1	1	2	2	1	2	1	2	-
16	Pojemnik 3L	M70304	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
17	Pojemnik 4L	M70312	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18	Pojemnik 5L	M70305	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1
19	Pojemnik 8L z uchwytem	M90183	-	-	-	-	-	1	1	2	2	-	-	-	-	-
20	Pojemnik 8L	M70306	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	1	2	-
21	Rozeta	M38073	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	1	2	-
22	Kran	M70530	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	1	2	-
23	Dławica	M70117	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	2	1	2	2
24	Przewód zasilający 3-1,5mm <sup>2</sup>	M39036	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
25	Przewód zasilający 3-2,5mm <sup>2</sup>	M39021	-	-	1	1	2	-	1	2	-	-	-	1	2	1
26	Przewód zasilający 3-1,5mm <sup>2</sup>	M90275	-	-	-	-	-	1	-	-	2	1	2	-	-	-

## II. SCHEMAT ELEKTRYCZNY

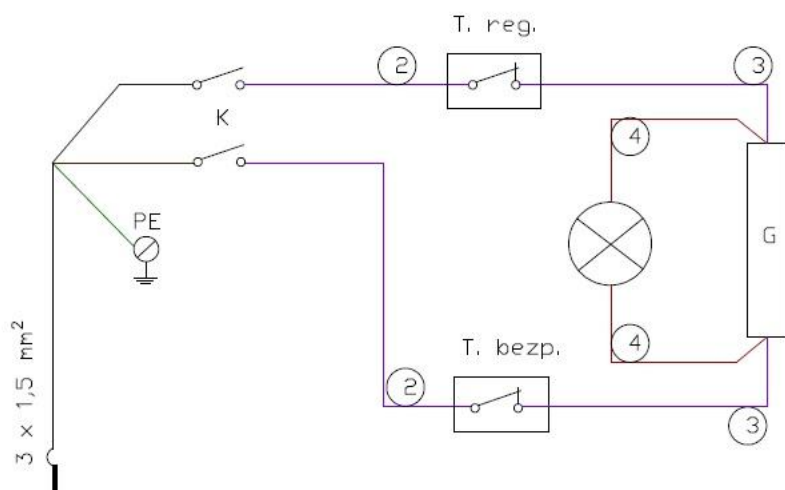
Rys. I. Schemat elektryczny frytownicy 3L.



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



Rys.3. Schemat elektryczny frytownicy 8L 400V



## 12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

Prześlijcie 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



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

Produkt:  
Frytownica

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

Spełnia wymagania opisane w:

### Dyrektywach:

2006/95/WE	- LVD urządzenia elektryczne niskonapięciowe
2004/108/WE	- EMC kompatybilność elektromagnetyczna
2002/96/WE	- postępowanie ze zużytym 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 <math>I\_n \leq 16 \text{ A}</math> 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: Piotr Maciejewski



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 e-mail: stalga@stalga.com



**stalgest**  
wyposażenie gospodarstwa domowego

# DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

**Produkt:**  
Frytownica

**Model:**  
746082, 746085, 746086, 746087

Spełnia wymagania opisane w:

**Dyrektywach:**

2006/95/WE	- LVD urządzenia elektryczne niskonapięciowe
2004/108/WE	- EMC kompatybilność elektromagnetyczna
2002/96/WE	- postępowanie ze zużytym 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 < 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 24.01.2014

Wystawiający:

STANOWISKO      Pełnomocnik ds. Jakości  
PODPIS            Piotr Maciejowski



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: stalgest@stalgest.com